

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 343404

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Zakres materiału z podziałem na poszczególne oceny z przedmiotów zawodowych gastronomicznych

NAZWA PRZEDMIOTU: WYPOSAŻENIE TECHNICZNE ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH I BHP

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Uczeń otrzymuje ocenę dopuszczającą lub dostateczną, jeśli uczeń potrafi:	Uczeń otrzymuje ocenę dobrą, bardzo dobrą lub celującą jeśli dodatkowo potrafi:	Etap realizacji
I. Podstawy bezpieczeństwa, higieny i prawa pracy	1.Podstawowe pojęcia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy. Państwowy i społeczny nadzór nad warunkami pracy		- wyjaśnić pojęcia: bezpieczeństwo pracy, higiena pracy - wymieniać instytucje i służby zajmujące się ochroną pracy, ochroną środowiska i ochroną przeciwpożarową w Polsce	- wskazywać przepisy prawne dotyczące ochrony pracownika w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych - wskazywać zadania instytucji i służb zajmujących się ochroną pracy i ochroną środowiska w Polsce	Klasa I
	2.Prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy		- wskazywać źródła prawa pracy - wymieniać prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy - wymieniać prawa i obowiązki w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	- określać odpowiedzialność za wykroczenia przeciwko prawom pracownika - stosować zasady etyczne i prawne związane z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych	
	3.Zasady ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie gastronomicznym		- opisywać procedury postępowania w przypadku pożaru w zakładzie gastronomicznym	- rozróżnić środki gaśnicze - wskazać zastosowanie różnych środków gaśniczych	Klasa I

II. Organizacja stanowisk pracy w zakładach gastronomicznych			opisywać środowisko pracy w zakładzie gastronomicznym	wymieniać czynniki środowiska pracy	Klasa I
	1. Zastosowanie ergonomii w organizowaniu stanowisk pracy		określać wymagania dla pomieszczeń i stanowisk w zakładzie gastronomicznym planować organizację stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym, zgodnie z ergonomią: stanowisko do obróbki wstępnej, stanowisko do obróbki cieplnej, stanowisko do ekspedycji, stanowisko zmywania naczyń kuchennych i stołowych komunikować się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę)	• planować stanowiska pracy dla osób z niepełnosprawnością planować wykonywanie zadań opracować harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania	Klasa I
	2. Czynniki i zagrożenia w środowisku pracy		wymieniać zagrożenia dla bezpieczeństwa pracowników w zakładzie gastronomicznym charakteryzować zagrożenia w środowisku pracy rozdzielić czynniki szkodliwe i niebezpieczne, oddziałujące na organizm człowieka w zakładzie gastronomicznym wskazać najczęstsze przyczyny sytuacji stresowych w pracy zawodowej	wskazywać sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w zakładzie gastronomicznym stosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej, podczas wykonywania zadań zawodowych w zawodzie kucharz	Klasa I

	3. Czynniki stresogenne w środowisku pracy			- przedstawić różne formy zachowań asertywnych jako sposobów radzenia sobie ze stresem w pracy zawodowej - stosować techniki negocjacyjne w porozumiewaniu się słownym i pisemnym w gastronomii - proponować konstruktywne rozwiązania problemów	Klasa I
	4. Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej		rozpoznać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej, stosowane w zakładach gastronomicznych	dobierać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej, stosowane w zakładach gastronomicznych	Klasa I
	5. Choroby zawodowe		- określać typowe choroby zawodowe - rozpoznać przyczyny chorób zawodowych	wymieniać sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami wywołującymi choroby zawodowe	Klasa I
	6. Wypadki przy pracy. Zasady udzielania pierwszej pomocy		- rozpoznać przyczyny wypadków przy pracy - opisywać procedury zachowania w sytuacji wypadku przy pracy w zakładzie gastronomicznym	określać systemy ostrzegania i powiadamiania o zagrożeniach lub wypadku w zakładach gastronomicznych	Klasa I

I. Wiadomości wstępne	1. Podstawowe pojęcia związane z wyposażeniem technicznym w gastronomii i bezpieczeństwem żywności		- zdefiniować pojęcia związane z wyposażeniem technicznym gastronomii. - wyjaśnić znaczenie skrótów GHP, GMP, HACCP, CCP. - wskazać podstawowe akty prawne, dotyczące bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia, z uwzględnieniem systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności	- określić rolę i znaczenie wyposażenia technicznego w gastronomii. - zdefiniować System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli –zastosowanie w całym łańcuchu produkcji żywności (od pola do stołu)	Klasa I
-----------------------	--	--	--	--	---------

II. Podstawy wyposażenia gastronomii	1. Rodzaje materiałów konstrukcyjnych, instalacje techniczne i opakowania stosowane w gastronomii		- zdefiniować podstawowe pojęcia dotyczące materiałów konstrukcyjnych, stosowanych w gastronomii - sklasyfikować materiały konstrukcyjne, stosowane w gastronomii - opisać prawidłową konserwację poszczególnych typów materiałów konstrukcyjnych, stosowanych w gastronomii - określić zastosowanie materiałów konstrukcyjnych, metalowych i niemetalowych - wymienić rodzaje opakowań w gastronomii. - określić funkcje opakowań stosowanych w gastronomii - określić warunki stosowania różnych opakowań w kontekście zagospodarowania odpadów opakowaniowych oraz wymienić instalacje techniczne, stosowane w zakładach gastronomicznych - określić rodzaje instalacji stosowanych w zakładach gastronomicznych - rozróżnić sposoby oznakowania instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym	- określić warunki stosowania materiałów konstrukcyjnych w styczności z żywnością, w celu uniknięcia jej zanieczyszczenia. - określić wady i zalety materiałów konstrukcyjnych, stosowanych w gastronomii - określić warunki stosowania różnych opakowań w kontakcie z żywnością, w celu uniknięcia zanieczyszczenia. - wyjaśnić pojęcie recyklingu - określić zasady eksploatacji poszczególnych instalacji. - przewidzieć skutki nieprawidłowego użytkowania instalacji	Klasa I
III. Urządzenia w zakładzie gastronomicznym	1. Charakterystyka urządzeń do mycia naczyń.		- sklasyfikować urządzenia do mycia naczyń - opisać budowę i zasadę eksploatacji urządzeń do mycia naczyń	- określić zastosowanie urządzeń działania okresowego i ciągłego do mycia naczyń - identyfikować urządzenia w zmywalni naczyń. - obsługiwać urządzenia do mycia naczyń zgodnie z zasadami	Klasa I

				bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	
	2. Charakterystyka urządzeń do obróbki wstępnej.		– objaśnić podstawowe pojęcia z zakresu obróbki wstępnej surowców. – wymienić maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej i określić ich zastosowanie – opisać budowę i zastosowanie blenderów i mikserów, krajalnic, młynków do mielenia produktów suchych, maszyn wieloczynnościowych, urządzeń do obróbki wstępnej jaj, – opisać budowę i zastosowanie urządzeń do wyrabiania ciasta i ubijania masy – zdefiniować wymagania dotyczące nowoczesnych urządzeń do produkcji kulinarnej	– rozróżniać poszczególne urządzenia wg wykonywanych czynności w procesie produkcji – wymienić zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki wstępnej surowców, z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	Klasa I
	3. Charakterystyka naczyń i urządzeń do obróbki cieplnej:		– wymienić rodzaje obróbki cieplnej – określić źródła energii stosowane w gastronomii – sklasyfikować urządzenia do obróbki termicznej w zależności od przeznaczenia i zasilania różnymi źródłami ciepła: – urządzenia do gotowania – urządzenia do smażenia – urządzenia do pieczenia i opiekania – urządzenia podgrzewcze	– rozpoznać rodzaje i zastosowanie poszczególnych urządzeń do obróbki cieplnej. – opisać budowę urządzeń do obróbki cieplnej – wymienić zalety poszczególnych urządzeń do obróbki cieplnej – określić zakresy temperatur panujących w różnych urządzeniach do obróbki cieplnej – rozróżniać urządzenia do obróbki cieplnej w zależności od stosowanego procesu technologicznego	Klasa I

			– sklasyfikować naczynia do obróbki cieplnej – rozpoznać rodzaje i zastosowanie naczyń do obróbki cieplnej – wymienić zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki cieplnej surowców, z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska		
	4. Pojęcie, podział i charakterystyka urządzeń chłodniczych: – urządzenia chłodnicze magazynowe – urządzenia chłodnicze technologiczne – urządzenia chłodnicze ekspozycyjne		– sklasyfikować urządzenia chłodnicze w zależności od ich przeznaczenia: magazynowe technologiczne ekspozycyjne – wymienić zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych – scharakteryzować budowę i zasadę działania poszczególnych urządzeń chłodniczych. – przestrzegać przepisów bezpiecznej i higienicznej pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska. – zidentyfikować procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami)	– różnicować proces chłodzenia i mrożenia produktów żywnościowych. – rozpoznać rodzaje urządzeń chłodniczych – sformułować zasady eksploatacji, konserwacji i przechowywania żywności w urządzeniach chłodniczych – wskazać zakres temperatur stosowany przy chłodzeniu i zamrażaniu żywności – wyjaśnić pojęcie i znaczenie łańcucha chłodniczego – określić sposoby rozmrażania produktów żywnościowych. – zaplanować warunki techniczne, niezbędne do podłączenia danego urządzenia – wymienić i zastosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych, z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	Klasa I

				- zanalizować wymagane dokumenty wynikające z normy ISO, w celu wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskiem (zakres, cele i zadania SZŚ, obowiązki i odpowiedzialność personelu zakładu, zapisy z monitorowania)	
IV. Drobny sprzęt gastronomiczny	1. Charakterystyka urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących		- sklasyfikować urządzenia i sprzęt do sporządzania i ekspedycji napojów w zależności od przeznaczenia - scharakteryzować rodzaje i zastosowanie urządzeń do przyrządzania napojów - wymienić zasady prawidłowego użytkowania i konserwacji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska stosowanych w gastronomii	- przewidzieć następstwa nieprawidłowego użytkowania urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów - określić prawidłowe parametry przyrządów kontrolno-pomiarowych poszczególnych urządzeń. - określić zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów	Klasa I
	2. Akcesoria kuchenne oraz naczynia do podawania potraw i napojów		- rozpoznać rodzaje i zastosowanie akcesoriów kuchennych, stosowanych w gastronomii - określić kolorystykę sprzętu pomocniczego, stosowanego w gastronomii zgodnie z systemami zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia - sklasyfikować naczynia do podawania potraw i napojów - rozpoznać rodzaje naczyń do podawania potraw i napojów	- zastosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji akcesoriów kuchennych - dobrać poszczególne akcesoria do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji napojów - omówić konsekwencje nieprzestrzegania instrukcji konserwacji naczyń do podawania potraw i napojów - dobierać naczynia kuchenne do podawania potraw i napojów	Klasa I

			– podać zasady prawidłowej konserwacji naczyń stołowych – zastosować zasady prawidłowej konserwacji naczyń do podawania potraw		
	3. Urządzenia i naczynia stosowane w cateringu		– sklasyfikować naczynia i urządzenia podtrzymujące temperaturę potraw i napojów – rozpoznać rodzaje i zastosowanie akcesoriów cateringowych	– sformułować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń i urządzeń cateringowych – dobrać poszczególne akcesoria cateringowe do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji napojów	Klasa I
V. Transport w zakładach gastronomicznych	1. Urządzenia do transportu wewnętrznego i zewnętrznego. Transport pionowy i poziomy		– wymienić rodzaje transportu w zakładzie gastronomicznym – sklasyfikować urządzenia transportowe w zależności od przeznaczenia. – stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas obsługi urządzeń do transportu wewnętrznego – wymienić rodzaje transportu poziomego i pionowego	– stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń transportowych – omówić zastosowanie urządzeń transportowych stosowanych w gastronomii i cateringu – omówić zastosowanie w gastronomii wind i wózków	Klasa I
RAZEM		60			

NAZWA PRZEDMIOTU: PODSTAWY GASTRONOMII

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy			Wymagania programowe	Uwagi o realizacji
------------------	--	--	----------------------	--------------------

	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Uczeń otrzymuje ocenę dopuszczającą lub dostateczną, jeśli uczeń potrafi:	Uczeń otrzymuje ocenę dobrą, bardzo dobrą lub celującą jeśli dodatkowo potrafi:	Etap realizacji
I. Klasyfikacja żywności	1.Klasyfikacja żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej		- omówić prawne aspekty produkcji żywności w Polsce - scharakteryzować żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, przydatności kulinarnej - wybrać żywność spośród grup produktów żywnościowych w zależności od trwałości i od pochodzenia - wskazać żywność w zależności od wartości odżywczej oraz od przydatności kulinarne	- klasyfikować żywność w zależności od wybranego kryterium	Klasa I
II. Pojęcia w gastronomii	1.Surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w produkcji potraw i napojów		- wyjaśniać pojęcia: surowiec, półprodukt, wyrób gotowy - wymienić surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej - scharakteryzować surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej - charakteryzować różne rodzaje przypraw - wskazywać zastosowanie koncentratów przypraw - analizować etykiety na opakowaniach, z uwzględnieniem składu surowcowego i stosowanych dodatków	- porównywać surowce z wybranych grup - charakteryzować różnice w jakości poszczególnych produktów - wskazywać na zasadność stosowania poszczególnych przypraw i dodatków - porównywać produkty pod kątem ich składu surowcowego	Klasa I
III. Metody oceny żywności	1.Ocena jakości żywności		- klasyfikować cechy towaroznawcze żywności stosowanej w gastronomii - opisać analizę sensoryczną i ocenę organoleptyczną	- określać warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności - charakteryzować metody oceny towaroznawczej żywności	Klasa I

			- wyliczać metody oceny organoleptycznej i towaroznawczej surowców i potraw - wyjaśnić zasady pobierania, znakowania i przechowywania próbek kontrolnych do badania	- porównywać analizę sensoryczną i ocenę organoleptyczną	
IV. Metody utrwalania żywności	1. Metody utrwalania żywności		- klasyfikować metody utrwalania żywności - opisywać metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności	- wyjaśniać wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności	Klasa I
V. Rola składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka	1. Rola składników pokarmowych w żywieniu człowieka		- wymienić składniki pokarmowe - wyjaśnić wpływ składników odżywczych na organizm człowieka - określić konsekwencje niedoboru składników odżywczych w diecie człowieka	- opisywać znaczenie doboru składników pokarmowych, w komponowaniu potraw i napojów	Klasa I
VI. Procesy technologiczne stosowane w produkcji potraw i napojów	1. Proces technologiczny i jego etapy		- zdefiniować pojęcia związane z procesem technologicznym - wymienić czynności składające się na proces technologiczny - opisywać metody i techniki obróbki wstępnej i cieplnej surowców i półproduktów w sporządzaniu potraw i napojów	- opisywać nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów	Klasa I
VII. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia	1. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia		- wyliczać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia - interpretować zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności - charakteryzować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia - opisywać różne rodzaje receptur gastronomicznych	- określać krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji żywności i podczas świadczonych usług - porównywać różne receptury - oceniać skład surowcowy opisany w analizowanych recepturach	Klasa I

			- analizować rodzaje normatywów surowcowych, stosowanych w recepturach - przeliczać surowce zawarte w recepturach na oczekiwaną ilość gotowego wyrobu		
	2.Przestrzeganie zasad racjonalnego gospodarowania surowcami, półproduktami w gastronomii		- opisywać zasady zrównoważonego rozwoju - analizować konsekwencje braku przestrzegania zasad zrównoważonego rozwoju	przestrzegać zasad zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii	Klasa I
RAZEM		60			

NAZWA PRZEDMIOTU

TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Uczeń otrzymuje ocenę dopuszczającą lub dostateczną, jeśli uczeń potrafi:	Uczeń otrzymuje ocenę dobrą , bardzo dobrą lub celującą jeśli dodatkowo potrafi:	Etap realizacji
I. Przechowywanie żywności	Warunki przechowywania żywności w zakładach gastronomicznych		- wymieniać czynniki wpływające na przechowywaną żywności - wskazywać zastosowanie metod przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu - dobierać sposoby zabezpieczenia żywności do odpowiedniego asortymentu - wskazywać skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanej żywności	- porównywać metody przechowywania żywności - dobierać właściwą metodę przechowywania dla danego produktu spożywczego	Klasa I
II. Surowce, dodatki do żywności i	Charakterystyka dodatków do żywności, przypraw oraz tłuszczów		wyjaśnić pojęcia: surowiec, dodatki do żywności, materiały pomocnicze	analizować trafność doboru surowców i przypraw do produkcji określonych grup żywności	Klasa I

materiały pomocnicze			rozróżniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze wskazywać znaczenie stosowanych dodatków do żywności, przypraw i tłuszczów podczas sporządzania potraw dobierać dodatki do żywności i przyprawy do sporządzania potraw		
III. Surowce pochodzenia roślinnego i ich zastosowanie w gastronomii	Charakterystyka owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów		klasyfikować owoce, warzywa, ziemniaki i grzyby charakteryzować grupy surowców roślinnych objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów określać znaczenie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów w żywieniu człowieka określać zastosowanie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów do sporządzania potraw określać warunki magazynowania owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	porównywać wartość odżywczą różnych gatunków owoców analizować różnicę w wartości odżywczej różnych rodzajów warzyw	Klasa I
	Charakterystyka produktów zbożowych		wymieniać rodzaje zbóż określać budowę ziarna zbożowego wyjaśniać pojęcia: rodzaj mąki, typ mąki, wyjaśniać znaczenie białka i skrobi w sporządzaniu potraw objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mąki charakteryzować makarony charakteryzować pieczywo charakteryzować kasze określać warunki przechowywania produktów zbożowych	porównywać wartość odżywczą produktów zbożowych analizować przydatność gastronomiczną produktów zbożowych	Klasa I

	Charakterystyka surowców cukierniczych		- klasyfikować surowce słodzące - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą surowców słodzących - określać znaczenie surowców słodzących w żywieniu człowieka - określać zastosowanie surowców słodzących do sporządzania potraw i napojów - określać warunki magazynowania surowców słodzących - charakteryzować środki spulchniające - dobierać środki spulchniające do produkcji wyrobów cukierniczych	porównywać wartość odżywczą i technologiczną surowców słodzących	Klasa I
IV. Surowce pochodzenia zwierzęcego i ich zastosowanie w gastronomii	Charakterystyka mleka i przetworów mlecznych		- charakteryzować mleko, napoje mleczne fermentowane, śmietankę i śmietanę oraz sery - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów - określać znaczenie mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów w żywieniu człowieka - określać zastosowanie mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów do sporządzania potraw i napojów - określać warunki magazynowania mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów	analizować skład chemiczny i wartość odżywczą mleka i przetworów mlecznych	Klasa I
	Charakterystyka jaj		- wyjaśnić klasyfikację i znakowanie jaj - omawiać budowę jaj	- porównać wartość odżywczą jaj oraz przetworów z jaj - określić zastosowanie przetworów jajecznych w sporządzaniu potraw	Klasa II

			- określać sposoby oceny świeżości jaj - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą jaj - wyjaśnić znaczenie jaj w technologii sporządzania potraw - określać zastosowanie jaj, do sporządzania potraw i napojów		
	Charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny		- wymieniać zwierzęta rzeźne i dzikie - charakteryzować budowę mięsa i zmiany poubojowe - charakteryzować znaki weterynaryjne - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - określać sposoby przechowywania i utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - określać zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny do sporządzania potraw - charakteryzować podroby i produkty uboczne - określać zastosowanie podrobów i produktów ubocznych do sporządzania potraw - charakteryzować wyroby mięsne i podrobowe - opisywać zastosowanie wyrobów mięsnych i podrobowych do sporządzania potraw	- analizować różnice w budowie i składzie mięs różnych zwierząt - charakteryzować różnice między wyrobami mięsnymi i podrobowymi	Klasa II
	Charakterystyka drobiu i ptactwa dzikiego		- wymieniać rodzaje drobiu i ptactwa dzikiego - oceniać i klasyfikować tuszki drobiu - objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą drobiu i ptactwa dzikiego	- analizować wartość odżywczą i znaczenie różnych gatunków drobiu	Klasa II

			określać sposoby przechowywania i utrwalania drobiu i ptactwa dzikiego określać zastosowanie drobiu i ptactwa dzikiego do sporządzania potraw		
	Charakterystyka ryb i owoców morza		wymieniać rodzaje ryb i owoców morza objaśniać ocenę świeżości ryb i owoców morza objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą ryb i owoców morza określać sposoby przechowywania i utrwalania ryb i owoców morza określać zastosowanie ryb i owoców morza do sporządzania potraw	porównywać zastosowanie ryb do produkcji gastronomicznej	Klasa II
V. Surowce i dodatki do produkcji napojów	Charakterystyka napojów bezalkoholowych i alkoholowych		klasyfikować napoje bezalkoholowe charakteryzować napoje bezalkoholowe zimne i gorące określać wartość odżywczą napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka określać znaczenie napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka wymieniać rodzaje napojów alkoholowych klasyfikować napoje alkoholowe charakteryzować spirytus i wyroby spirytusowe określać wpływ napojów alkoholowych na organizm człowieka określać warunki magazynowania napojów alkoholowych	porównywać wartość odżywczą napojów bezalkoholowych analizować gastronomiczne wykorzystanie napojów alkoholowych analizować konsekwencje zdrowotne spożywania napojów alkoholowych	Klasa II
VI. Technologia sporządzania potraw i napojów	Technologie sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów		wymienić potrawy sporządzane z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	porównywać zmiany zachodzące w owocach, warzywach, grzybach	Klasa II

			- planować etapy wykonania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - scharakteryzować zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	i ziemniakach podczas ich obróbki termicznej	
	Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych		- wymienić potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych - planować etapy wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia	dokonywać analizy zastosowania surowców mlecznych do produkcji gastronomicznej porównywać cechy technologiczne różnych przetworów mlecznych	Klasa II

			- potraw z mleka i przetworów mlecznych - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mleka i przetworów mlecznych - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mleka i przetworów mlecznych		
	technologie sporządzania potraw z jaj		- wymienić potrawy sporządzane z jaj - planować etapy wykonania potraw z jaj - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z jaj - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z jaj - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z jaj - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z jaj	porównywać wartość odżywczą potraw z jaj	Klasa II
	technologie sporządzania potraw z mąki i kasz		- wymienić potrawy sporządzane z mąki, kasz - planować etapy wykonania potraw z mąki i kasz	- charakteryzować porównawczo wartość odżywczą różnych kasz - planować zastosowanie różnych gatunków mąki do produkcji określonych potraw	Klasa II

			dobrac technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki i kasz dobrac maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki i kasz scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mąki i kasz przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mąki i kasz dobrac sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mąki i kasz przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mąki i kasz		
	technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów		wymienić rodzaje ciast i deserów planować etapy wykonania wyrobów ciastkarskich i deserów dobrac techniki i metody sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów dobrac maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów ciastkarskich i deserów dobrac sprzęt i zastawę stołową do serwowania wyrobów cukierniczych i deserów przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów ciastkarskich i deserów	proponować dania słodkie na planowane imprezy okolicznościowe dobierać wyroby cukiernicze dostosowane do specyficznej diety konsumenta	Klasa II
	technologie sporządzania zup i sosów		klasyfikować zupy i sosy	analizować wartość odżywczą różnego rodzaju zup	Klasa II

			określić zasady sporządzania zup i sosów charakteryzować zupy planować sporządzanie zup i sosów dobrać techniki wykonania sosów określić zastosowanie sosów do potrawy dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i sos przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur sosów i zup	porównywać techniki przygotowania sosów i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej	
	technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny		wymienić potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny planować etapy wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	dobierać surowce mięsne do planowanych wyrobów gastronomicznych planować przebieg procesu produkcji wyrobów mięsnych z wykorzystaniem istniejących możliwości technologicznych	Klasa II

			dobrac sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny		
	technologie sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego		wymienić potrawy sporządzane z drobiu i ptactwa dzikiego planować etapy wykonania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego dobrac techniki i metody sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego dobrac maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu i ptactwa dzikiego dobrac sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z drobiu i ptactwa dzikiego	analizować różnice w zastosowaniu technologicznym różnych gatunków mięsa drobiowego	Klasa II
	technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza		wymienić potrawy sporządzane z ryb i owoców morza planować etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza dobrac techniki i metody sporządzenia potraw z ryb i owoców morza dobrac maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza	rozpoznawać cechy świadczące o świeżości ryb analizować konsekwencje użycia do produkcji ryb i owoców morza, które nie spełniają wymagań jakościowych i bezpieczeństwa zdrowotnego	Klasa III

			- scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z ryb i owoców morza - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z ryb i owoców morza - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z ryb i owoców morza		
	technologie sporządzania przekąsek		- rozróżnić asortyment przekąsek - charakteryzować przekąski - określić zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek - dobrać techniki i metody do sporządzania przekąsek - planować sporządzanie przekąsek - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt do sporządzania przekąsek - określić wpływ cech surowców na jakość przekąsek - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych przekąsek - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania przekąsek - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur na przekąski	- opracować schemat produkcji kilkunastu przekąsek zamówionych na zaplanowaną imprezę gastronomiczną	Klasa III
	technologia sporządzania napojów		- klasyfikować napoje - określić wpływ używek na organizm człowieka - rozróżnić techniki i metody sporządzania napojów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów	- planować proces produkcji różnych napojów zimnych - porównywać cechy kawy różnego gatunku i przygotowanych z wykorzystaniem odmiennych technik parzenia - charakteryzować różne odmiany i rodzaje herbaty	Klasa III

			rozróżnić rodzaje kaw, gatunków herbaty oraz czekolady przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych napojów dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania napojów przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur na napoje		
	technologie sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich		określić zasady doboru surowców do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich planować sporządzanie potraw dietetycznych i wegetariańskich dobrać technikę i metodę sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw dietetycznych i wegetariańskich dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw dietetycznych i wegetariańskich przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw dietetycznych i wegetariańskich	analizować różnice w składzie surowców stosowanych do produkcji dań dostosowanych do różnorodnych diet	Klasa III
	technologie sporządzania tradycyjnych i regionalnych potraw kuchni polskiej		rozróżnić zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce charakteryzować potrawy i napoje kuchni staropolskiej	porównywać cechy charakterystyczne kuchni różnych rejonów Polski	Klasa III

			rozróżnić potrawy kuchni regionalnych planować sporządzanie potraw kuchni regionalnych dobrać techniki i metody sporządzenia potraw regionalnych dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw regionalnych scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw regionalnych przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni regionalnej dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw regionalnych przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur na dania tradycyjne i regionalne	analizować typowe dla danej kuchni surowce opisywać zmiany w polskich zwyczajach żywieniowych na przestrzeni wieków	
	technologia sporządzania dań kuchni różnych narodów		rozróżnić zwyczaje żywieniowe innych narodów wymienić potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej chińskiej, hiszpańskiej, japońskiej oraz różnych grup etnicznych rozróżnić potrawy kuchni innych narodów planować sporządzanie potraw innych narodów dobrać techniki i metody sporządzenia potraw innych narodów dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów	charakteryzować różnice między podstawowymi kuchniami europejskimi uzasadniać podobieństwa dań występujących w kuchniach różnych narodów	Klasa III

			- scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw innych narodów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni innych narodów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw innych narodów - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw kuchni różnych narodów		
RAZEM		240			

NAZWA PRZEDMIOTU

ZASADY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Uczeń otrzymuje ocenę dopuszczającą lub dostateczną, jeśli uczeń potrafi:	Uczeń otrzymuje ocenę dobrą, bardzo dobrą lub celującą jeśli dodatkowo potrafi:	Etap realizacji
I. Nauka o żywieniu człowieka – wiadomości wstępne	1. Podział żywności ze względu na pochodzenie, trwałość i wartość odżywczą		- zdefiniować pojęcie żywności - wymieniać zasady racjonalnego żywienia - grupować żywność w zależności od zawartości składników odżywczych - wymienić składniki odżywcze żywności - wyjaśnić pojęcie wartości odżywczej i energetycznej	- rozpoznać żywność w zależności od pochodzenia - wyjaśnić zasady stosowania piramidy żywieniowej - dokonać podziału składników odżywczych żywności - ocenić dobór składników pokarmowych w komponowaniu potraw i napojów	Klasa II

II. Składniki pokarmowe i ich rola	1. Charakterystyka i właściwości białek tłuszczów i węglowodanów		dokonać podziału białek scharakteryzować wybrane białka wymienić funkcje białek w organizmie dokonać podziału tłuszczów wymienić właściwości tłuszczów wyjaśnić rolę tłuszczów w organizmie wymienić zapotrzebowanie organizmu na węglowodany scharakteryzować węglowodany przyswajalne	• wyjaśnić pojęcie wartości odżywczej białek – wskazać skutki niedoboru białka – wskazać skutki niedoboru tłuszczów – scharakteryzować rolę i źródła węglowodanów przyswajalnych – wymienić skutki nadmiaru i niedoboru węglowodanów.	Klasa II
	2. Charakterystyka kwasów tłuszczowych Rola i źródła NNKT. Rola i źródła cholesterolu		scharakteryzować kwasy tłuszczowe wymienić rolę NNKT w organizmie opisać rolę cholesterolu w żywieniu wymienić źródła cholesterolu	– sklasyfikować źródła NNKT – opisać rolę cholesterolu w żywieniu człowieka	Klasa II
	3. Charakterystyka witamin rozpuszczalnych w wodzie i witamin rozpuszczalnych w tłuszczach		– omówić zasady podziału witamin – scharakteryzować witaminy rozpuszczalne w wodzie – określić zapotrzebowanie organizmu na witaminy – scharakteryzować witaminy rozpuszczalne w tłuszczach – określić zapotrzebowanie organizmu na witaminy	– scharakteryzować źródła witamin – wymienić skutki niedoboru oraz nadmiaru witamin rozpuszczalnych w wodzie – wymienić skutki niedoboru oraz nadmiaru witamin rozpuszczalnych w tłuszczach	Klasa II
	4. Wiadomości ogólne o składnikach mineralnych		– opisać rolę składników mineralnych – wymienić źródła składników mineralnych w żywności – wymienić źródła oraz zapotrzebowanie organizmu na makroelementy. – wymienić źródła oraz zapotrzebowanie organizmu na mikroelementy.	– scharakteryzować źródła składników mineralnych – scharakteryzować zapotrzebowanie organizmu na makroelementy – scharakteryzować zapotrzebowanie organizmu na mikroelementy	Klasa II
	5. Równowaga kwasowo-zasadowa w organizmie		– zdefiniować produkty kwasowo i zasadotwórcze – scharakteryzować równowagę kwasowo-zasadową w organizmie	– określić skutki braku równowagi kwasowo-zasadowej w organizmie	Klasa II

III. Przemiany składników pokarmowych	1. Charakterystyka przemian składników odżywczych zachodzących w organizmie człowieka		- wymienić odcinki przewodu pokarmowego - wymienić enzymy trawienne - wyjaśnić działanie enzymów - opisać wchłanianie, przemiany białek oraz procesy wydalania - opisać wchłanianie tłuszczu oraz procesy wydalania - opisać wchłanianie węglowodanów oraz procesy wydalania - wyjaśnić funkcje wody w organizmie człowieka	- wykazać zależności między działaniem enzymów i hormonów a trawieniem - scharakteryzować działanie enzymy trawiennych - scharakteryzować trawienie i wchłanianie białek - scharakteryzować trawienie i wchłanianie węglowodanów - scharakteryzować trawienie i wchłanianie tłuszczów - scharakteryzować zapotrzebowanie organizmu na wodę	Klasa II
IV. Wartość odżywcza produktów spożywczych	1. Wartość odżywcza oraz kaloryczność produktów spożywczych		- wyjaśnić pojęcie wartości odżywczej produktów spożywczych - obliczyć wartość odżywczą produktów spożywczych i potraw - obliczyć wartość energetyczną produktów, potraw i posiłków	- obliczyć wartość odżywczą potraw, korzystając z programów komputerowych - ocenić na podstawie uzyskanych wyników wartość odżywczą produktów, potraw i posiłków	Klasa III
	2. Podział produktów spożywczych na grupy		- podzielić produkty spożywcze na grupy - scharakteryzować wartość odżywczą poszczególnych grup produktów	- zastosować zamiennosc - produktów spożywczych w grupie i między grupami	Klasa III
V. Żywność funkcjonalna, wzbogacana, suplementy diety oraz środki specjalnego przeznaczenia	1. Żywność funkcjonalna. Żywność wzbogacana. Suplementy diety. Środki specjalnego przeznaczenia		- sklasyfikować żywność funkcjonalną - określić rolę żywności funkcjonalnej w żywieniu człowieka - sklasyfikować żywność wzbogacaną - określić rolę żywności wzbogacanej w żywieniu człowieka - wymienić suplementy diety - określić środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	- scharakteryzować żywność funkcjonalną - scharakteryzować żywność wzbogacaną - scharakteryzować suplementy diety - scharakteryzować środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Klasa III
VI. Wpływ procesów technologicznych	1. Zmiany zachodzące w żywności pod wpływem procesów		określić zmiany zachodzące w żywności pod wpływem procesów technologicznych	wymienić sposoby przeciwdziałania zmianom składników odżywczych, pod	Klasa III

na wartość odżywczą	technologicznych i obróbki kulinarnej		– wyjaśnić wpływ obróbki technologicznej na substancje antyżywieniowe	wpływem procesów technologicznych	
	2. Zmiany zawartości składników odżywczych podczas przetwarzania żywności		– określić wpływ procesów przetwarzania żywności na zawartość w niej poszczególnych składników odżywczych – zaplanować proces technologiczny sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami bezpieczeństwa higieny pracy i ergonomii	– rozróżnić metody obróbki wstępnej i właściwej surowców i półproduktów w sporządzaniu potraw i napojów – rozpoznać nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów (np. sous-vide itp.)	Klasa III
	3. Substancje szkodliwe, powstające podczas obróbki technologicznej i kulinarnej żywności		– wymienić zasady prawidłowego prowadzenia procesów technologicznych – wyjaśnić negatywne zmiany chemiczne zachodzące w produktach przy niezachowaniu reżimu technologicznego (bezpieczeństwo i higiena żywności)	– wyjaśnić wpływ warunków przechowywania żywności na wartość odżywczą – wskazać zmiany, jakie mogą zachodzić w surowcach i półproduktach podczas poszczególnych procesów obróbki – wymienić sposoby zapobiegania powstawaniu substancji szkodliwych podczas obróbki technologicznej i kulinarnej żywności	Klasa III
VII. Zasady układania jadłospisów	1. Normy żywienia i zalecane racje pokarmowe		– wyjaśnić pojęcie: normy żywienia – sklasyfikować normy żywienia – wskazać czynniki wpływające na normy spożycia	– skorzystać z programów komputerowych, ustalając normy żywienia dla poszczególnych grup ludności	Klasa III
	2. Zasady planowania jadłospisów		– wymienić rodzaje jadłospisów – określić zasady układania jadłospisów – zastosować zasady racjonalnego żywienia, planując posiłki	– scharakteryzować rolę posiłków – wskazać rozłożenie energii na posiłki w ciągu dnia – wskazać skutki błędów żywieniowych dla organizmu	Klasa III
	3. Zasady układania jadłospisów dla różnych grup ludności		– zestawić potrawy i napoje w posiłki – skorzystać z tabeli wartości odżywczej przy planowaniu jadłospisów – zastosować zasady racjonalnego żywienia, planując posiłki	– zastosować w praktyce programy komputerowe do planowania żywienia i obliczania kaloryczności – modyfikować jadłospisy, stosując zamienniki produktów	Klasa III

			– zaplanować jadłospisy zgodnie z zasadami ich układania – ocenić jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia		
VIII. Podstawy dietetyki.	1. Dieta podstawowa. Podział, charakterystyka i zastosowanie diet leczniczych		– scharakteryzować dietę podstawową stosowaną w lecznictwie – scharakteryzować dietę łatwostrawną – scharakteryzować dietę cukrzycową	– zaplanować dietę podstawową – zaplanować dietę łatwostrawną – zaplanować dietę cukrzycową	Klasa III
IX. Zwyczaje żywieniowe a alternatywne sposoby żywienia	1. Zwyczaje i nawyki żywieniowe w Polsce i na świecie		– wymienić trendy i zmiany w polskich zwyczajach żywieniowych – scharakteryzować trendy i zwyczaje kulturowe z podziałem na wierzenia religijne i przynależność etniczną. – określić zwyczaje żywieniowe innych narodów	– określić wpływ sposobu żywienia na zdrowie – określić wpływ religii na kulturę żywieniową narodów	Klasa III
	2. Diety alternatywne i ich wpływ na zdrowie.		– podać definicje wegetarianizmu, makrobiotyizmu, żywienia alternatywnego – rozróżnić alternatywne sposoby żywienia – wskazać zalety i wady żywienia alternatywnego	– określić wartość odżywczą diet wegetariańskich, makrobiotycznych i alternatywnych – analizować wpływ suplementacji na funkcjonowanie organizmu człowieka – układać jadłospisy w diecie wegetariańskiej i makrobiotycznej	Klasa III
RAZEM		180			

NAZWA PRZEDMIOTU

JĘZYK OBCY ZAWODOWY W GASTRONOMII

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe	Uwagi o realizacji
------------------	-------------------------------	--------------	----------------------	--------------------

			Uczeń otrzymuje ocenę dopuszczającą lub dostateczną, jeśli uczeń potrafi:	Uczeń otrzymuje ocenę dobrą , bardzo dobrą lub celującą jeśli dodatkowo potrafi:	Etap realizacji
I. Stanowiska pracy w gastronomii	1. Zakład gastronomiczny - stanowiska pracy, obowiązki pracowników, organizacja pracy		- rozpoznać oraz stosować środki językowe w języku obcym, umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy, narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych, formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych, świadczonych usług, w tym obsługi gościa, procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych - określić główną myśl wypowiedzi/tekstu lub fragmentu wypowiedzi/tekstu - znaleźć w wypowiedzi/tekście określone informacje - rozpoznać związki między poszczególnymi częściami tekstu - zrozumieć proste wypowiedzi ustne, dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje/filmy instruktażowe, prezentacje), artykułowane wyrażenie, w standardowej odmianie języka - zrozumieć proste wypowiedzi pisemne, dotyczące czynności	– posługiwać się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych), umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem, b) z głównymi technologiami stosowanymi w produkcji gastronomicznej c) z dokumentacją związaną z usługami świadczonymi w zakładzie	Klasa IV

			zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)		
I. Dokumentacja prowadzona w działalności gastronomicznej	2. Stosowanie i tworzenie dokumentacji zawodowej.		- opisać przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi - przedstawić sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek) - opisywać przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi - przedstawić sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych - samodzielnie tworzyć krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym, w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych - tworzyć krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne, dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję) - tworzyć krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – wg wzoru)	- wyrażać i uzasadniać swoje stanowisko - stosować zasady konstruowania tekstów o różnych charakterze - stosować formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji	Klasa IV
II. Prowadzenie rozmów i korespondencji służbowej w gastronomii	3. Rozmowy, negocjacje, korespondencja służbowa		- rozpocząć, prowadzić i kończyć rozmowę - uzyskać i przekazać informacje i wyjaśnienia	- uczestniczyć w rozmowie i w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym w sposób	Klasa IV

			- wyrazić swoje opinie i uzasadnić je, - pytać o opinie, zgadzać się lub nie zgadzać z opiniami innych osób - prowadzić proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi - pytać o upodobania i intencje innych osób - stosować zwroty i formy grzecznościowe - dostosować styl wypowiedzi do sytuacji - przekazać w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych oraz audiowizualnych - przekazać w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym - przekazać w języku obcym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym - przedstawić publicznie w języku obcym wcześniej opracowany materiał - tłumaczyć karty menu w języku obcym	zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu reagować ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych reagować w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, menu i inny dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych zmieniać formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym, w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych przetwarzać tekst ustnie lub pisemnie w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych.	
III. Współpraca w grupie	4. Współpraca w grupie, umiejętności komunikacji i budowania relacji interpersonalnych		- korzystać ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego - współdziałać z innymi osobami, realizując zadania językowe - korzystać z tekstów w języku obcym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych - upraszczać (jeżeli to konieczne) wypowiedź, - zastępować nieznane słowa innymi,	- organizować pracę w małych zespołach, pracując w języku obcym - analizować przebieg zrealizowanego zadania - wykorzystywać wnioski przy kolejnych projektach - dokumentować przebieg przedsięwzięcia w języku obcym	Klasa IV

			- wykorzystywać opis i środki niewerbalne - wykorzystywać strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową - wykorzystywać techniki samodzielnej pracy nad językiem - współdziałać w grupie - korzystać ze źródeł informacji w języku obcym - stosować strategie komunikacyjne i kompensacyjne - przestrzegać zasad kultury i etyki zawodowej - charakteryzować zasady etyki i etykiety w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach - przestrzegać reguł i procedur przyjętych w środowisku pracy		
RAZEM		30			

NAZWA PRZEDMIOTU: PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ

realizacja w klasie: I, II, III

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Uczeń otrzymuje ocenę dopuszczającą lub dostateczną, jeśli uczeń potrafi:	Uczeń otrzymuje ocenę dobrą , bardzo dobrą lub celującą jeśli dodatkowo potrafi:	Etap realizacji
	1. Układ funkcjonalny pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym,		- wymienić pomieszczenia i działy zakładu gastronomicznego	- grupować pomieszczenia zakładu gastronomicznego według spełnianych funkcji	Klasa I

I. Organizacja stanowiska pracy	urządzenia, sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa		rozpoznać pomieszczenia zakładu gastronomicznego po roli jaką pełnią wskazać drogi technologiczne w zakładzie gastronomicznym rozpoznać urządzenia występujące w poszczególnych pomieszczeniach w zakładzie gastronomicznym rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym	wyznaczać na schematach zakładów gastronomicznych drogi technologiczne brudne i czyste zapobiegać krzyżowaniu się dróg surowca, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie produkcji ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego porównać wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami	
	2. Organizacja stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów (<i>mise en place</i>)		dobierać maszyny, urządzenia, drobny sprzęt i narzędzia do przeprowadzania obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania, dystrybucji podczas sporządzania potraw i napojów umieszczać surowce, dodatki, przyprawy, elementy dekoracyjne na stanowisku roboczym wykładać/ustawiać drobny sprzęt kuchenny na stanowisku roboczym do sporządzania potrawy napoju przygotowywać miejsce na odpady i półprodukty na stanowisku pracy ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania	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 przestrzegać zasad zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych	Klasa I
	3. Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań		określić funkcje programów komputerowych stosowanych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym określić 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. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym	1. Zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w procesie produkcyjnym w zakładzie gastronomicznym		stosować się do instruktażu stanowiskowego zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy zastosować zasadę bezwzględnej zapoznania się z instrukcją obsługi przed pierwszym uruchomieniem urządzenia zastosować zasady ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach części magazynowej zakładu gastronomicznego, stanowiskach do obróbki wstępnej, termicznej, podczas wykańczania i ekspedycji potraw a także w czasie czynności porządkowych przestrzegać zasad ruchu jednokierunkowego, personelu, surowców, wyrobów gotowych i odpadów w zakładzie gastronomicznym	dokonać analizy treści receptur gastronomicznych zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza zastosować odpowiednie metody (techniki) sporządzania potraw i napojów w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym	Klasa I
	2. Ocena jakościowa surowców, półproduktów i wyrobów gotowych		ocenić surowce, półprodukty i wyroby gotowe pod względem świeżości i jakości rozpoznać wady jakościowe surowców, półproduktów i wyrobów gotowych rozróżniać cechy jakościowe produktów spożywczych w zależności od przeznaczenia dobierać surowce spożywcze do sporządzania potraw i napojów, np. wg pochodzenia roślinnego (warzywa, ziemniaki, grzyby, owoce, przetwory zbożowe) i pochodzenia	dobierać metody oceny jakościowej surowców, półproduktów i wyrobów gotowych oceniać przydatność i jakość surowców spożywczych, dobranych do sporządzania potraw i napojów	Klasa I

		zwierzęcego(jaja, mleko, mięso, dziczyzna, drób, ryby, owoce morza)		
3. Przechowywanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych		wskazać czynniki określające warunki przechowywania produktów spożywczych wskazać czynniki wpływające na właściwe przechowywanie produktów spożywczych rozróżnić wyposażenie magazynów oraz magazynowe środki transportowe dobierać urządzenia do przechowywania żywności dokonać odbioru ilościowego surowców i półproduktów obsługiwać urządzenia chłodnicze i mroźnie dokonać pomiaru temperatury i wilgotności zapisywać parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas magazynowania żywności rozmieszczać żywność w magazynach zgodnie z warunkami zapewniającymi im trwałość stosować zasadę FIFO wykonać prace porządkowe	stosować metody przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu stosować instrukcje i procedury systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia opracowane dla magazynów wskazywać skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanej żywności sporządzić dokumentację magazynową	Klasa I
4. Receptury gastronomiczne potraw i napojów		analizować receptury gastronomiczne rozróżnić elementy budowy receptury gastronomicznej odważać, odmierzać, liczyć surowce, półprodukty do sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą sprawdzać zgodność, surowców, półproduktów przeznaczonych do sporządzania potraw i napojów z recepturą	przeliczyć normatywy surowcowe receptur gastronomicznych rozpoznawać potrawy i napoje wizualnie po recepturach określać wielkość porcji potrawy napoju wg receptury stosować racjonalną gospodarkę surowcami podczas sporządzania potraw i napojów	Klasa I

	5. Etapy procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym		planować etapy procesu produkcyjnego planować i wykonywać obróbkę wstępną surowców(brudną i czystą) planować i stosować metody i techniki sporządzania potraw i napojów planować i stosować metody obróbki termicznej do sporządzania potraw i napojów wykonywać czynności zespołowo stosować komunikację interpersonalną odpowiadać za wykonane zadania	dobierać nowoczesne techniki kulinarne, np. sous-vide, kuchnia molekularna stosować nowoczesne techniki kulinarne dobierać metody i techniki zalecane przy sporządzaniu potraw dietetycznych przewidywać zagrożenia procesu technologicznego i w razie konieczności wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów stosować zasady normalizacji stosować nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne poprawiające wydajność i jakość pracy	Klasa I
III. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze	1. Dodatki do żywności, przyprawy oraz tłuszcze		rozdzielić surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze podczas sporządzania potraw i napojów Dobierać dodatki do żywności i do sporządzania potraw i napojów dobierać tłuszcze do sporządzania potraw jako łącznika, zgodnie z recepturą (np. do sałatek, surówek, ciast itd.) dobierać tłuszcze do smażenia określonych potraw (np. olej rzepakowy, olej kokosowy, masło, smalec) sporządzić smalec wieprzowy sporządzić masło smakowe stosować podstawowe przyprawy podczas sporządzania potraw i napojów (np. sól, cukier, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie)	dobierać przyprawy roślinne (np. zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikroziola, koncentraty przypraw) do sporządzania określonej potrawy (np. potrawy z kapusty, potrawy z dziczyzny, koktajle, kompoty itd.) klarować masło zapobiegać niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej dobierać tłuszcze do sporządzania potraw z uwzględnieniem ich pochodzenia, funkcji technologicznych i konsystencji	Klasa I
IV. Technologie sporządzania potraw i napojów	1. Technologie sporządzania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów		podać przykłady potraw i napojów sporządzanych z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów dobierać i przeprowadzić obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca: owoców jagodowych, owoców	planować etapy wykonania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	Klasa I

			ziarnkowych, owoców pestkowych, owoców cytrusowych, owoców egzotycznych, warzyw liściastych, warzyw owocowych, warzyw korzeniowych, warzyw kapustnych, warzyw cebulowych, warzyw strączkowych zielonych, ziemniaków, grzybów świeżych, grzybów suszonych dobierać techniki i metody do sporządzenia potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów dobierać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas sporządzania potraw przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z procedurami systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności wykonać prace porządkowe w przygotowalniach warzyw i owoców wykonywać różne sposoby rozdrabniania warzyw w zależności od ich przeznaczenia, np. krojenie: (krążki, słupki, płatki, piórka, kostki, paski), siekanie, miażdżenie, szatkowanie, ścieranie. sporządzać potrawy z ziemniaków: gotowane (zupy ziemniaczane, ziemniaki puree, ziemniaki z wody), smażone(frytki, placki ziemniaczane, kotleciki ziemniaczane, ziemniaki <i>rosti</i>), zapiekanych(ziemniaki księżnej, zapiekanki ziemniaczane, ziemniaki <i>gratin</i>),	rozdrabniać owoce, warzywa, stosując różne techniki krojenia i nazewnictwo francuskie (np. <i>mirepoix, macedoine, julienne, rouelle, Vichy, concasse, chiffonade, paysanne</i>) rozdrabniać ziemniaki w różne kształty, np. <i>pommespaille, pommesallumettes, pommesmignonnettes, pommesfrites, pommespontneuf</i> wykonać obróbkę wstępną i ciepłą szparagów, warzyw strączkowych suchych sporządzić potrawy z ciasta ziemniaczanego na bazie ziemniaków gotowanych, np. kluski śląskie, kopytka, knedle i dobierać dodatki oraz podać sporządzać potrawy i napoje z owoców, np. kompoty gotowane, kompoty surówkowe, kompoty francuskie, zupy owocowe czyste i zabielaone, surówki i sałatki z owoców, owoce zapiekane, owoce pieczone, kremy owocowe, napoje owocowe, soki owocowe, koktajle owocowe, lemoniady cytrynowe, kisiele owocowe, galaretki owocowe, <i>chutney</i> owocowe. sporządzać sałaty, surówki i soki z warzyw sporządzać potrawy z warzyw z wykorzystaniem różnych procesów obróbki cieplnej, np. warzywa gotowane (gotowane na parze, sałatki z warzyw korzeniowych, sałatka z czerwonej kapusty, marchew i buraczki ćwikłowe glazurowane, ćwikła z chrzanem), warzywa duszone(konfitura z czerwonej cebuli), warzywa zapiekane pod beszamelem, warzywa faszerowane i	
--	--	--	---	--	--

			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 nelsonsku)	duszone, smażone(krażki cebuli smażone, placki z dyni lub cukinii, warzywa w klarze i tempurze) sporządzić potrawy z ciasta ziemniaczanego na bazie ziemniaków surowych, np. kluski ziemniaczane, pyzy ziemniaczane/cepeliny, dobrać przyprawy do potraw z warzyw, grzybów, ziemniaków, owoców w celu wydobycia głębi smaku lub lepszego trawienia garniować potrawy z wykorzystaniem carvingu (np. rzodkiewka, cukinia, pora itd.) dobrać naczynia do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	
	2. Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych		wymienić potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych dobrać urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych przeprowadzić ocenę organoleptyczną mlecznych napojów fermentowanych i potraw na ich bazie przeprowadzić ocenę organoleptyczną serów twarogowych, np. ricotta, ser mascarpone i serów dojrzewających, np. grojer, parmezan, cheddar, ementaler, pecorino przeprowadzić ocenę organoleptyczną z użyciem śmietany i śmietanki	przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mleka i przetworów mlecznych planować etapy wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych sporządzić potrawy z serów podpuszczkowych, np. zupa serowa, suflet z sera, ser panierowany, koszyczki parmezanowe sporządzić potrawy z sera twarogowego, np. pierogi leniwe, placuszki twarogowe, pasty twarogowe, deser Tiramisu sporządzić potrawy z mleka słodkiego, np. kisiele mleczne, napoje z dodatkiem czekolady lub kakao, zupy mleczne, sosy mleczne przeprowadzić ocenę organoleptyczną potraw i napojów z mleka słodkiego sporządzić potrawy i napoje z wykorzystaniem mlecznych napojów	Klasa I

				fermentowanych, np. sos tzatziki, galaretka z zsiadłego mleka, galaretka na bazie jogurtu, koktajle mleczne, zupy chłodniki ubijać śmietankę sporządzić potrawy ze śmietanki i śmietany, np. deser panna cotta, krem sułtański, krem brulee dobrać naczynia do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych	
	3. Technologie sporządzania potraw z jaj		wymienić potrawy sporządzane z jaj wykonać poprawnie sterylizację jaj, np. przez naświetlanie UV sprawdzić świeżość jaj wykonać poprawnie wybijanie jaj dobrać urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj sporządzić potrawy z jaj smażonych, np. omlet naturalny, omlet biszkoptowy, jajka sadzone, przeprowadzić ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw zgodnie z procedurami systemów jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia dobrać sprzęt do serwowania potraw z jaj	planować etapy wykonania potraw z jaj dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z jaj sporządzić potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj spulchniających, np. krem cytrynowy, ciasto biszkoptowe, naleśniki z pianą w środku sporządzić potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj zagęszczających, np. słodkie sosy, mleczka, zupa krem, sos carbonara sporządzić potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj sklejających, np. kotleciki z jaj, jaja nadziewane sporządzić potrawy z jaj gotowanych, np. jaja poszpetowane, jaja na miękko, jaja mollet, jaja po wiedeńsku, sporządzić potrawy z jaj smażonych, np. frittata, omlet hiszpański poprawnie ubijać pianę z białek jaj i ją utrwaląć sporządzić potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj emulgujących, np. sos holenderski, majonez znać zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z jaj	Klasa I

	4. Technologie sporządzania potraw z mąki i kasz		rozróżniać potrawy sporządzane z mąki i kasz dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki i kasz dobrać urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki i kasz przeprowadzić obróbkę wstępną w zależności od rodzaju kaszy przeprowadzić obróbkę cieplną kasz grubych, kasz łamanych, kasz drobnych sporządzić potrawy z zastosowaniem kasz, np. potrawy z kasz rozklejanych (zupy krupniki, zupa grysikowa, zupa ryżowa, musy z kaszy manny, risotto) sporządzać potrawy z ciasta zarabianego na stolnicy, np. wyroby z ciasta pierogowego, kluski krajane, polskie łazanki, makarony, zacierki sporządzać ciasto naleśnikowe sporządzać potrawy z naleśników, np. krokiety, naleśniki biszkoptowe, naleśniki typu francuskiego przeprowadzić ocenę organoleptyczną potraw z kasz i mąki dobrać naczynia do serwowania potraw z mąki i kasz gotować makarony gotowe	planować etapy wykonania potraw z mąki i kasz dobrać rodzaj i typ mąki do zagęszczania potraw oraz sporządzanej potrawy, np. do oprószania warzyw – mąka pszenna wysoko glutenowa, mąka na makarony – mąka pszenna wysoko glutenowa sporządzać ciasto na makarony typu włoskiego sporządzić makarony włoskie, np. papardelle, lazanie, penne przy użyciu maszynki do makaronów włoskich przeprowadzić obróbkę cieplną potraw z ciasta zarabianego na stolnicy i ciasta zarabianego w naczyniu sporządzać ciasto zarabiane w naczyniu, np. ciasto na kluski kładzione, ciasto na kluski półfrancuskie, ciasto na kluski francuskie, ciasto na kluski lane sporządzać potrawy z kasz gotowanych na sypko, potrawy z kasz gotowanych na półsypko (kotleciki) formować naleśniki w różne formy w zależności od farszu i potrzeb sporządzać desery z kasz, np. mus z kaszy manny, ciasteczka z płatków owsianych, zapiekanka z ryżu na słodko, puddingi ryżowe przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mąki i kasz	Klasa I
	5. Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów		rozróżnić rodzaje ciast cukierniczych i wyrobów ciastkarskich rozróżnić asortyment deserów zimnych i gorących, popularnych i wykwintnych rozróżnić desery mrożone rozróżnić charakterystyczne desery kuchni obcych narodowości	planować etapy wykonania ciast cukierniczych, np. kruchych, półkruchych, ucieranych, biszkoptowych, biszkoptowo-tłuszczowych, piernikowych, parzonych, francuskich i półfrancuskich, drożdżowych sporządzić lukry, pomady, masy, kremy do ciast cukierniczych i wyrobów ciastkarskich	Klasa II

			dobrac technikę i metodę sporządzenia ciast cukierniczych, wyrobów ciastkarskich i deserów dobrac maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia ciast cukierniczych, wyrobów ciastkarskich i deserów sporządzić ciasta cukiernicze, np. kruche, ptysiowe, półfrancuskie (serowe, śmietanowe, drożdżowe) stosować instrukcje i procedury systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia opracowane dla technologii sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów dobrac sprzęt i naczynia do serwowania ciast cukierniczych, wyrobów cukierniczych i deserów	stosować gotowe półproduktów do sporządzania ciast cukierniczych i wyrobów ciastkarskich planować etapy wykonania deserów zestalanych na zimno i zestalanych na gorąco sporządzić wyroby ciastkarskie przeprowadzić ocenę organoleptyczną sporządzonych ciast i wyrobów ciastkarskich sporządzić desery zimne i gorące (zagęszczane skrobią, jajami, żółtkami, składnikami żelującymi, sporządzać desery niezestalane z maki, kasz i owoców wykańczać i dekorować sporządzone ciasta cukiernicze, wyroby ciastkarskie, desery ocenić organoleptycznie sporządzone ciasta cukiernicze, wyroby ciastkarskie, desery sporządzać charakterystyczne desery kuchni obcych narodowości, np. krem catalana, krem brulee, naleśniki Suzette, Cramble z owocami, gruszka pięknej Heleny sporządzić desery mrożone, np. sorbety podawać desery mrożone, np. lody Melba, lody w ptysiu sporządzić desery flambirowane przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów cukierniczych i deserów	
	6. Technologie sporządzania zup i sosów		rozróżniać zupy i sosy stosować zasady sporządzania zup i sosów dobrac techniki wykonania sosów	planować sporządzanie zup i sosów sporządzić zupy, stosując różne techniki i metody produkcji, np. zupy czyste, zupy zagęszczane głównym składnikiem, zupy podprawiane, zupy specjalne, zupy	Klasa II

			dobrać sosy do potrawy, np. kaparowy do śledzi, jaj i wędlin, sos chrzanowy do jaj, wędlin, zimnych mięs dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów stosować zasady higieny podczas sporządzania zup i sosów przygotować bazy do zup, np. wywar z cielęciny, wywar z wołowiny, wywar z drobiu jasnego, wywar z warzyw ocenić organoleptycznie sporządzone zupy i sosy	zapekane(typu włoskiego i francuskiego), zupy jednogarnkowe sporządzić sosy, stosując różne techniki i metody produkcji, np. sosy zimne(na bazie oliwy/oleju, na bazie majonezu(sos tatarski, sos ravigotte, sos remoulade, sos chrzanowy, sos kaparowy, na bazie galaretki owocowej) oraz sosy gorące(do zapekania, zagęszczane skrobią, zagęszczane surowym masłem, zagęszczane przez redukcję) przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych zup i sosów dobrać naczynia do serwowania zup i sosów	
	7. Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny		wymienić potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw dobrać rodzaj mięsa (np. wołowe, wieprzowe, cielęce) i rodzaj elementu kulinarnego do przygotowywanej potrawy wykonać obróbkę wstępną mięsa, podrobów, dziczyzny, np. rozmrażać, myć, osuszać, wykrawać, porcjować, pobijać, formować, wykonywać zabiegi dodatkowe (wykańczanie półproduktów, szpikowanie, peklowanie, marynowanie) dobrać naczynia do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	planować etapy wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny sporządzić potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny (np. sztuka mięsa, bryzol, medaliony, stek, zrazy zawijane, zrazy bite, sztufada, pieczeń duszona, rolady), stosując różne metody i techniki sporządzania, np. gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	Klasa II

	8. Technologie sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego		wymienić potrawy sporządzane z drobiu i ptactwa dzikiego dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego wykonać obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego(dojrzewanie mięsa, rozmrażanie, rozbiór tuszki, formowanie) zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego dobrać naczynia do serwowania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego	planować etapy wykonania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego sporządzić potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego z zastosowaniem różnych metod i technik sporządzania, np.: potrawy gotowane(potrawki), potrawy duszone (rolady), potrawy smażone (kotlet de volaille), potrawy pieczone (kurczak po polsku) wykorzystać podroby z drobiu do przygotowywania potraw(żołądki drobiowe, serca drobiowe, wątroba drobiowa) przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu i ptactwa dzikiego	Klasa II
	9. Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza		wymienić potrawy sporządzane z ryb i owoców morza dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z ryb świeżych i mrożonych oraz owoców morza dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza przygotować stanowisko pracy zastosować zasady higieny sporządzania potraw z ryb i owoców morza wykonać obróbkę wstępną świeżych ryb słodkowodnych i morskich, np. zabijanie, oczyszczanie, dzielenie w dzwonka, filetowanie wykonać obróbkę wstępną ryb mrożonych i solonych ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy z ryb i owoców morza dobrać naczynia do serwowania potraw z ryb i owoców morza	planować etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza sporządzić potrawy z ryb i owoców morza, stosując różne metody i techniki sporządzania, np. potrawy gotowane, smażone, duszone, pieczone i zapiekane przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z ryb i owoców morza	Klasa III

10. Technologie sporządzania przekąsek		określić zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek dobrać technikę i metodę do sporządzania przekąsek dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt do sporządzania przekąsek zastosować zasady higieny podczas sporządzania przekąsek i ich przechowywania sporządzić przekąski w zależności od surowca stosowanego do produkcji, np. z warzyw, grzybów, ziemniaków, jaj, serów, mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb, owoców morza, dziczyzny i ptactwa dzikiego oraz temperatury podawania wykonywać przekąski w formie kanapek, np. dekoracyjne, klubowe, tortowe, tartinki ocenić organoleptycznie sporządzone przekąski	rozróżnić asortyment przekąsek w zależności od rodzaju surowca określić wpływ cech surowców na jakość przekąsek rozróżnić asortyment przekąsek zimnych i gorących planować sporządzanie przekąsek przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych przekąsek dobrać sprzęt do serwowania przekąsek wykonywać przekąski typu <i>finger food</i> („do ręki”, koktajlowe)	Klasa III
11. Technologie sporządzania napojów		rozróżniać napoje zimne bezalkoholowe, np. wody, lemoniady, napoje typu cola, toniki, mocktails rozróżniać napoje gorące na bazie herbaty, kawy i kakao rozróżniać alkohole niskoalkoholowe, średnioalkoholowe, wysokoalkoholowe dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów, np. ekspres wysokociśnieniowy, samowar, blender, dzbanki, czajniczki, shaker, szklanica barmańska, trybuszon zastosować zasady higieny w czasie sporządzania i podawania napojów ocenić organoleptycznie sporządzone napoje	dobrać naczynia do serwowania napojów bezalkoholowych zimnych i gorących dobrać szkło do serwowania napojów alkoholowych dobrać napoje bezalkoholowe do określonych potraw dobrać napoje alkoholowe do określonych potraw przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych napojów sporządzać herbatę po wiedeńsku, po rosyjsku, po angielsku sporządzać kawy typu włoskiego sporządzać napoje typu mocktails dobierać dodatki do napojów zimnych i gorących otwierać wino zamknięte korkiem	Klasa III

12. Technologie sporządzania potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich		dobrać surowce do sporządzenia potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich dobrać technikę i metodę sporządzania potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich zastosować zasady higieny sporządzania potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich sporządzić potrawy dietetyczne, wegetariańskie i wegańskie w zależności od wykluczenia różnych surowców z diety, przy zastosowaniu różnych metod i technik produkcji ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy dietetyczne i wegetariańskie	planować sporządzanie potraw dietetycznych i wegetariańskich przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw dietetycznych, wegetariańskich i wegańskich dobrać sprzęt do serwowania potraw dietetycznych i wegetariańskich	Klasa III
13. Technologie sporządzania tradycyjnych i regionalnych potraw kuchni polskiej		rozróżnić potrawy kuchni tradycyjnej polskiej, staropolskiej i regionalnych dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw tradycyjnych, kuchni staropolskiej i potraw regionalnych dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw tradycyjnych, kuchni staropolskiej i regionalnych zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw sporządzić potrawy tradycyjne (np. bigos, kotlet schabowy, pierogi gotowane, gołąbki), potrawy z kuchni regionalnych (np. kartacze, haluszki, rogale świętomarcińskie) ocenić organoleptycznie potrawy z kuchni regionalnych	planować sporządzanie potraw tradycyjnych, kuchni staropolskiej i regionalnych przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw tradycyjnych, kuchni staropolskiej i kuchni regionalnej sporządzić potrawy kuchni staropolskiej dobrać naczynia do serwowania potraw tradycyjnych i regionalnych	Klasa III

14. Technologie sporządzania kuchni różnych narodów		rozróżnić zwyczaje żywieniowe innych narodów wymienić potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej, hiszpańskiej, japońskiej oraz grup etnicznych rozróżnić potrawy kuchni innych narodów zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw innych narodów ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy kuchni różnych narodów	planować sporządzanie potraw innych narodów dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw innych narodów dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z kuchni innych narodów dobrać sprzęt do serwowania potraw innych narodów sporządzić potrawy kuchni różnych narodów, np. kuchni włoskiej, kuchni francuskiej, hiszpańskiej, kuchni angielskiej, kuchni niemieckiej, kuchni węgierskiej, kuchni bałkańskiej	Klasa III
15. Zastosowanie w produkcji potraw i napojów koncentratów spożywczych, żywności wygodnej i funkcjonalnej		wskazać koncentraty spożywcze, żywność wygodną i funkcjonalną do sporządzania potraw i napojów	wykorzystać koncentraty spożywcze, żywność wygodną i funkcjonalną do sporządzania potraw i napojów	Klasa III
Razem	540			

NAZWA PRZEDMIOTU: PLANOWANIE ŻYWIENIA CZŁOWIEKA I PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Uczeń otrzymuje ocenę dopuszczającą lub dostateczną, jeśli uczeń potrafi:	Uczeń otrzymuje ocenę dobrą, bardzo dobrą lub celującą jeśli dodatkowo potrafi:	
					Etap realizacji

I. Żywnienie człowieka	1. Metody utrwalania żywności.		– klasyfikować metody utrwalania żywności – opisywać metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności – wskazywać wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności	– różnicować metody utrwalania żywności – dobierać właściwą metodę dla danego produktu	– Klasa IV
	2. Wartość odżywcza pożywienia.		– wyjaśniać wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów – wyjaśnić wpływ składników odżywczych na funkcjonowanie organizmu człowieka – określić źródła składników odżywczych, zawartych w żywności – wskazać zagrożenia zdrowotne, wynikające z nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia – ocenić dobór składników pokarmowych w komponowaniu potraw i napojów – obliczyć wartość odżywczą żywności – rozróżnić alternatywne sposoby żywienia – rozróżnić procesy technologiczne, stosowane w produkcji potraw i napojów – planować proces technologiczny sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami bezpieczeństwa higieny pracy i ergonomii	– określać wartości odżywcze diet wegetariańskich, makrobiotycznych i alternatywnych • analizować czynniki wpływające na efektywność wykorzystania przez organizm składników odżywczych zawartych w żywności (np. strawność produktów żywnościowych, forma występowania danego składnika, stan wysycenia organizmu danym składnikiem, wiek, stan zdrowia)	– Klasa IV
IV. Bezpieczeństwo zdrowotne żywienia i żywności	3. Klasyfikacja sprzętu i urządzeń gastronomicznych.		– klasyfikować maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii – rozróżnić maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania, dystrybucji i	– planować dobór sprzętu i urządzeń do określonego procesu produkcyjnego	– Klasa IV

			przechowywania stosowane przy sporządzaniu potraw i napojów – klasyfikować drobny sprzęt wykorzystywany w gastronomii – rozróżnić drobny sprzęt stosowany do sporządzania potraw i napojów – dobierać drobny sprzęt do sporządzania potraw i napojów – posługiwać się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas sporządzania potraw i napojów – określić rolę układu funkcjonalnego – pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego	– proponować układ urządzeń w pomieszczeniu produkcyjnym zgodnie z zasadami prawidłowej organizacji pracy	
	1. Jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności		– rozróżnić systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia – rozpoznać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów – rozpoznać krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii – wskazać zmiany, jakie mogą zachodzić w surowcach i półproduktach, podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej (np. ciemnienie warzyw i owoców, reakcja Maillarda, karmelizacja, zwiększenie strawności i przyswajalności pożywienia – wyjaśnić znaczenie pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną	– interpretować wyniki oceny organoleptycznej potraw i napojów w poszczególnych etapach procesu technologicznego – opisywać zmiany zachodzące w składnikach odżywczych, podczas procesów technologicznych, mające wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka	– Klasa IV

			przeciwpowozarow, ochrona szrodowiska i ergonomia		
V. Prawne i organizacyjne aspekty produkcji gastronomicznej	5. Normy i zasady planowania zywienia		- dzielic ludnosc na grupy zywieniowe - wskazać normy zywienia dotyczace energii i niezbednych skladnikow odzywczych - wskazać zastosowanie modelowych racji pokarmowych - określić wpływ stresu na zmiany nawykow zywieniowych - sporządzac receptury potraw napojow z uwzględnieniem potrzeb (podaje spis surowcow, ubytki, straty, zasady racjonalnego sporządzania potrawy/napoju, wartosc odzywczą potrawy/napoju) - zestawiac potrawy w posilki i ukladac jadlospisy - obliczyc dzienne pokrycie zapotrzebowania energetycznego organizmu czlowieka, z uwzględnieniem roznych kryteriow (np. wieku, płci, masy ciała, wzrostu, stanu zdrowia, aktywnosci fizycznej itd.) - obliczyc wartosc energetyczną i odzywczą posilkow - oceniac jadlospisy, posilki i receptury gastronomiczne (np. metodami teoretycznymi) - wykorzystywac programy komputerowe do ukladania i oceny jadlospisow	- stosowac zasady dietytyki w zywieniu zbiorowym z wykorzystaniem technologii informatycznej - porownywac jakośc opracowanych jadlospisow - dokonywac korekty bledow w opracowanych jadlospisach	- Klasa IV
	6. Planowanie produkcji potraw i napojow.		- zaplanowac etapy wykonania potraw i napojow - dobrać surowce, tłuszcze i przyprawy niezbedne w produkcji gastronomicznej	- wskazywac mozliwosc zastapienia okrešlonego surowca surowcem zastępczym	- Klasa IV

			– przygotować plan produkcji potrawy dietetycznej i wegetariańskiej – zaplanować etapy wykonania potraw kuchni staropolskiej i regionalnej – zaplanować etapy wykonania potraw kuchni różnych narodów – wskazać metody obróbki termicznej sporządzania potraw i napojów – wskazać nowoczesne techniki kulinarne, np. sous-vide, kuchnia molekularna	– stosować zamienność surowców – dobrać surowce niezbędne do wykonania potrawy w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety – śledzić trendy w nowoczesnej produkcji gastronomicznej – zaproponować żywienie zgodne z nowoczesnymi trendami	
VI. Organizacja produkcji w gastronomii	7. Organizacja produkcji gastronomicznej		– sporządzić harmonogram zaopatrzenia zakładu – dokonać wyboru dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym (np. cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność itp.) – planować produkcję w oparciu o wyposażenie zakładu gastronomicznego – opracować plan produkcji w zaplanowanym czasie – rozróżnić metody nadzorowania procesów produkcji gastronomicznej – wykonać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności	– opracować schematy blokowe produkcji potraw i napojów – planować organizację produkcji gastronomicznej, składając się z kilkunastu potraw – opracować harmonogram dostaw surowców do przygotowania dużej imprezy gastronomicznej (konferencja, wesele, uroczystość okolicznościowa)	– Klasa IV
	8. Kalkulowanie cen potraw i napojów.		– obliczyć ceny potraw i napojów, stosując różne metody (np. kosztową, popytową, cen konkurencji)	– ustalać wysokość zysku (lub straty) podczas organizacji określonej imprezy – uzasadniać przyczyny uzyskanych efektów	– Klasa V

			– sporządzić kalkulację cen potraw do kart menu i rodzaju usługi cateringowej – rozliczy produkcję gastronomiczną – sporządzać zestawienie nakładów poniesionych na produkcję – wykorzystywać programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na surowce i półprodukty, do kontroli stanów magazynowych, do planowania żywienia, rozliczania kosztów usług.	ekonomicznych danej usługi gastronomicznej	
	9. Etyka w pracy zawodowej.		– przestrzegać zasad etyki i etykiety obowiązującej w komunikacji z pracownikami, klientami oraz gośćmi – stosować kodeks savoir vivre przyjęty w środowisku pracy – stosować zasady komunikacji interpersonalnej – wskazać najczęstsze przyczyny sytuacji stresujących w pracy zawodowej – wykazać się kreatywnością i otwartością na zmiany – zaplanować wykonanie zadania i ponieść odpowiedzialność za jego wykonanie	– współpracować w zespole – proponować nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych – szacować czas, zasoby i budżet zadania – wskazywać obszary odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania – oceniać skuteczność rozwiązania problemu	– Klasa V

I. Nauka o żywieniu człowieka	1. Cele i zadania nauki o żywieniu Akty prawne regulujące problematykę żywności i żywienia.		- wyjaśnić pojęcie racjonalne żywienia; - wyjaśnić potrzebę wiedzy żywieniowej - określić rolę polskich instytucji zajmujących się problematyką żywienia. - wykorzystać różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności	- wymienić zasady racjonalnego żywienia - omówić skutki zdrowotne nieracjonalnego żywienia człowieka - interpretować ustawę o bezpieczeństwie żywności oraz dyrektywy unijne dotyczące bezpieczeństwa żywności	Klasa V
	2. Znaczenie żywienia w zachowaniu zdrowia Rola i znaczenie składników pokarmowych dla organizmu człowieka.		- określić rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka - obliczyć wartość odżywczą potrawy - planować jadłospis zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia - objaśnić poziomy i zastosowanie norm żywienia człowieka - wskazać zastosowanie normy żywienia dotyczące energii i niezbędnych składników odżywczych przy układaniu jadłospisu	- scharakteryzować wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka i na kompozycję potraw i napojów - modyfikować jadłospisy ze względu na obliczoną zawartość składników odżywczych - określić wpływ stresu na zmiany nawyków żywieniowych - rozpoznać zachowania żywieniowe i określić ich wpływ na zdrowie człowieka	Klasa V
II. Przemiany składników odżywczych w organizmie człowieka	1. Bilans wodny i energetyczny organizmu		- wyjaśnić pojęcia: podstawowa przemiana materii, ponadpodstawowa przemiana materii, całkowita przemiana materii, metabolizm, katabolizm, anabolizm, trawienie pokarmów - opisać etapy trawienia	- określić metody pomiaru przemiany materii - wyjaśnić bilans energetyczny organizmu - rozróżnić czynniki wpływające na metabolizm	Klasa V
	2. Normy żywienia i zalecane racje pokarmowe		- stosować normy i zasady planowania żywienia - podzielić ludność na grupy żywieniowe	- określić normy spożycia białka, węglowodanów i tłuszczów dla różnych grup - wskazać normy żywienia dotyczące energii i niezbędnych	Klasa V

				składników odżywczych dla dzieci i dorosłych	
	3. Przemiany składników odżywczych w organizmie człowieka		- wyjaśnić rolę enzymów i hormonów w trawieniu - opisać etapy trawienia - scharakteryzować trawienie na poszczególnych odcinkach przewodu pokarmowego	- wskazać czynniki wpływające na strawność i przyswajalność pożywienia - określić rolę gruczołów trawiennych i hormonów	Klasa V
III. Podstawy żywienia dietetycznego	1. Klasyfikacja i zasady układania diet leczniczych (wg Ciborowskiej i Rudnickiej)		- stosować zasady dotyczące opracowania diet: zastosowanie i cel diety, charakterystyka diety, uwagi technologiczne, produkty i potrawy zalecane, założenia diety, dzienna racja pokarmowa wyrażona w produktach, przykład diety - dobierać produkty stosowane w żywieniu dietetycznym	- zaplanować posiłki dla osób przewlekle chorych (np. cukrzyca, nadciśnienie tętnicze, niewydolność nerek itd.) - określić metody i techniki sporządzania potraw dietetycznych (np. gotowanie w wodzie i na parze, pieczenie w folii itd.) - stosować technologię informatyczną przy układaniu diet i obliczaniu wartości odżywczej	Klasa V

	2. Charakterystyka i zastosowanie diet leczniczych. Układanie diet do wybranych jednostek chorobowych.		- scharakteryzować dietę podstawową, stosowaną w żywieniu - scharakteryzować dietę bogatoresztkową - scharakteryzować dietę łatwostrawną - scharakteryzować dietę łatwostrawną z ograniczeniem białka - scharakteryzować dietę łatwostrawną z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego - scharakteryzować dietę ubogoenergetyczną - scharakteryzować dietę z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów - scharakteryzować dietę o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych - scharakteryzować dietę bogatobiałkową - scharakteryzować dietę dietę niskobiałkową - wymienić choroby cywilizacyjne i zadania profilaktyki - scharakteryzować dietę w profilaktyce i leczeniu otyłości - scharakteryzować dietę w profilaktyce i leczeniu nadciśnienia i chorób układu krążenia - scharakteryzować dietę w profilaktyce i leczeniu cukrzycy - scharakteryzować dietę antynowotworową - wymienić rodzaje diet	- zaplanować dietę podstawową stosowaną w żywieniu - dobierać potrawy i techniki dozwolone w diecie podstawowej - zaplanować dietę bogatoresztkową - zaplanować dietę łatwostrawną - zaplanować dietę łatwostrawną z ograniczeniem białka - zaplanować dietę łatwostrawną z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego - zaplanować dietę ubogoenergetyczną - zaplanować dietę z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów - zaplanować dietę o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych - zaplanować dietę bogatobiałkową - zaplanować dietę niskobiałkową - zaplanować dietę w profilaktyce i leczeniu otyłości - zaplanować dietę w profilaktyce i leczeniu nadciśnienia i chorób układu krążenia - zaplanować dietę w profilaktyce i leczeniu cukrzycy - zaplanować dietę antynowotworową - ustalić zależności pomiędzy odżywianiem a chorobami żywieniowo zależnymi - podjąć działania profilaktyczne w chorobach przewodu pokarmowego	Klasa V
--	--	--	---	--	---------

			- scharakteryzować dietę podstawową i znać jej zastosowanie - wskazać zasady modyfikacji diety lekkiej w zależności od schorzeń - wymienić produkty dozwolone i zabronione w wybranych dietach - wymienić techniki stosowane w czasie przyrządzania posiłków dietetycznych	- identyfikować diety z typem schorzenia - znać stosowane techniki kulinarne w poszczególnych dietach	
RAZEM		90			

NAZWA PRZEDMIOTU: USŁUGI GASTRONOMICZNE I CATERINGOWE

Realizacja w klasie IV i V

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Uczeń otrzymuje ocenę dopuszczającą lub dostateczną, jeśli uczeń potrafi:	Uczeń otrzymuje ocenę dobrą, bardzo dobrą lub celującą jeśli dodatkowo potrafi:	Etap realizacji
I. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych	1. Podstawowe pojęcia z zakresu gastronomii i usług gastronomicznych		- wymienić podstawowe pojęcia z zakresu gastronomii i usług gastronomicznych (np. zakład gastronomiczny, placówka gastronomiczna, lokal gastronomiczny, usługa, klient, gość, przyjęcie, catering itd.)	- określić podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych (np. usługa, klient, gość, przyjęcie, catering itd.) - wyjaśnić podział usług gastronomicznych w	Klasa IV

				Polskiej Kwalifikacji Wyrobów i Usług (PKWiU) do celów podatkowych	
	2. Klasyfikacja placówek i zakładów gastronomicznych		- wymienić placówki gastronomii indywidualnej - wymienić placówki gastronomii systemowej - wymienić placówki gastronomii specjalnej - wymienić zakłady gastronomiczne i miejsca pracy kelnera - rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych	- opisać miejsca pracy kelnera (np. restauracje, kawiarnie, bary, puby, domy weselne itp.) i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych	Klasa IV
	3. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego		- określić pojęcie: funkcjonalny układ pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym - wymienić działy w zakładach gastronomicznych - wymienić pomieszczenia części handlowo-usługowej - opisać pomieszczenia części handlowo-usługowej i określić ich funkcję - wymienić urządzenia i sprzęt wykorzystywany w części handlowo-usługowej zakładu	- określić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości produkcji, bezpieczeństwa pracowników i gości - zaznaczyć na schemacie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego przebieg dróg komunikacyjnych zgodnie z wymaganiami sanitarno-higienicznymi i zasadami bezpieczeństwa - rozróżnić i wskazać funkcję urządzeń i sprzętu wykorzystywanego w części handlowo-usługowej zakładu	Klasa IV
	4. Stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego		- opisać sylwetkę zawodową kelnera (np. strój służbowy, kultura bycia, schludny wygląd, higiena itd.)	- określić cechy osobowości kelnera konieczne i przydatne w	Klasa IV

			- wymienić oczekiwane predyspozycje fizyczne i psychiczne do pracy w zawodzie kelner - dobrać elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości (np. długopis, notatnik, palmtop, tablet, serwetka kelnerska, trybuszon, zapalki itp.) - wymienić stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego - scharakteryzować zadania kelnera wykonywane w różnych pomieszczeniach części handlowo-usługowej - rozpoznać czynniki szkodliwe, niebezpieczne i uciążliwe dla pracowników i klientów/gości gastronomii - wymienić choroby zawodowe w gastronomii - wskazać najczęstsze przyczyny sytuacji stresujących w pracy zawodowej	pracy na różnych stanowiskach - wskazać funkcje elementów wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi - opisać stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego - określić zadania kierownika zakładu, sali i innych odcinków pracy - określić skutki oddziaływania czynników szkodliwych, niebezpiecznych i uciążliwych na organizm człowieka - scharakteryzować choroby zawodowe, występujące w gastronomii	
II. Planowanie usług gastronomicznych i cateringowych oraz działania marketingowe	1. Oferty usług gastronomicznych i cateringowych		- określić pojęcia, np. usługa gastronomiczna, przyjęcie okolicznościowe, kongres, konferencja, raut, catering - wymienić rodzaje usług gastronomicznych - wyjaśnić czym jest catering - wymienić korzyści wynikające ze świadczenia usług cateringowych - wymienić rodzaje usług cateringowych - wymienić wyposażenie do usług cateringowych - wymienić zasady obsługi usług i przyjęć cateringowych - wymienić narzędzia stosowane do analizy rynku usług gastronomicznych i cateringowych, z uwzględnieniem popytu (np.	- rozróżnić usługi świadczone przez gastronomię (podstawowe, towarzyszące, komplementarne fakultatywne), w tym przyjęcia okolicznościowe zasiadane, stojące, mieszane, kongresy, konferencje, rauty itp. - opisać oferty usług gastronomicznych - omówić rodzaje usług cateringowych	Klasa IV

			dane statystyczne, własne badania ankietowe itd.)	- dobierać wyposażenie do usług cateringowych - wymienić zasady organizacji usług cateringowych - omówić zasady analizy rynku usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania ankietowe itd.) - wskazać potrzebę analizowania rynku usług gastronomicznych i cateringowych	
	2. Zasady planowania ofert usługowych i cateringowych		- określić zasady planowania usług gastronomicznych i cateringowych - wskazać zasady diagnozowania potrzeb zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową - dobierać usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy - wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta (np. jego możliwości finansowe, styl życia, modę w gastronomii itd.)	- dobrać usługi gastronomiczne i cateringowe do oferty zakładów i punktów gastronomicznych, w zależności od zapotrzebowania rynku, uwzględniając segmentację geograficzną, demograficzną, społeczno-ekonomiczno-kulturową, behawioralną gości - opracować ofertę usług gastronomicznych i cateringowych, ukierunkowaną na klienta (np. dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne itd.)	Klasa IV

	3. Promowanie i sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych		- wyjaśnić pojęcie promocja usług gastronomicznych i cateringowych - określić funkcje promocji usług gastronomicznych i cateringowych - wymienić działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (np. wizytówka, znak firmowy, reklama, public relations, promocja sprzedaży itd.) - wymienić metody sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych - omówić sprzedaż osobistą jako podstawowe narzędzie promocji usług gastronomicznych i cateringowych	- wyjaśnić koncepcję marketingu usług gastronomicznych - scharakteryzować narzędzia promocji bezpośredniej - określić funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.) - interpretować strategie promocji (<i>push</i> i <i>pull</i>) - określić działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (np. reklama, public relations, promocja sprzedaży itd.) - dobrać proponowane działania promocyjne do typu klienta - zaplanować działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych (pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, bilbordy, ulotki reklamowe itd.) - opisać metody sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych	Klasa IV
III. Charakterystyka usług gastronomicznych	1. Metody i techniki obsługi gości w gastronomii		- wymienić metody i techniki obsługi konsumentów - rozróżniać metody i techniki obsługi konsumentów	- analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi metodami i technikami	Klasa IV

				- dobierać metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych	
	2. Systemy obsługi gości w zakładach gastronomicznych		- wymienić systemy obsługi gości (systemy obsługi kelnerskiej gości, systemy samoobsługi) - rozróżniać systemy obsługi gości (systemy obsługi kelnerskiej gości, systemy samoobsługi)	- dobrać system obsługi do świadczonej usługi - oceniać przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii	Klasa IV
	3. Wyposażenie do obsługi gości w gastronomii		- wymienić białinę stołową - wymienić zastawę stołową - wymienić sztucce podstawowe, specjalne, pomocnicze - wymienić rodzaje tac kelnerskich - wymienić zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej - wymienić zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy i białiny stołowej	- rozróżniać białinę stołową - rozróżniać zastawę stołową - opisać zastawę stołową - rozróżniać sztucce podstawowe, specjalne, pomocnicze - rozróżniać rodzaje tac kelnerskich i wskazać ich zastosowanie - określić miejsce i sposób przechowywania białiny i zastawy stołowej - opisać zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej - dobierać opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos	Klasa IV
	4. Przygotowanie personelu do obsługi gości		- wymienić techniki przenoszenia tac kelnerskich, - wymienić techniki przenoszenia talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek - rozróżniać techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek	- scharakteryzować techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek - (chwyt górny, chwyt dolny, chwyt płaski, w serwetce	Klasa IV

				kelnerskiej, na tacy kelnerskiej) - scharakteryzować techniki zbierania brudnej zastawy stołowej, szkła, sztućców	
	5. Rodzaje posiłków		- rozróżnić posiłki dnia w kulturze różnych narodów - określić godziny podawania posiłków - wymienić rodzaje śniadań stosownych w gastronomii hotelowej	- rozróżnić rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu - scharakteryzować rodzaje śniadań - scharakteryzować lunch i brunch - ustalić kolejność podawania potraw zestawionych w posiłkach - dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji	Klasa IV
	6. Napoje zimne i gorące bezalkoholowe		- klasyfikować napoje zimne bezalkoholowe - klasyfikować napoje gorące - wymienić naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady - określać kolejność podawania napojów zimnych i gorących bezalkoholowych - wymienić dodatki do napojów zimnych i gorących	- opisać bufet/bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych (sprawdzać zaopatrzenie w surowce, gotowość urządzeń, sprzętu oraz zastawy stołowej i serwisowej do sporządzania, nalewania i serwowania napojów bezalkoholowych) - scharakteryzować warunki podawania napojów bezalkoholowych, zimnych niegazowanych i gazowanych (temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych)	Klasa IV

				- dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki) - scharakteryzować podawanie kawy, herbaty różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków (np. lód, owoce, cukier, śmietanka, mleko itp.), okoliczności i życzeń gości	
	7. Napoje alkoholowe		- wymienić wódki czyste, gatunkowe, naturalne i aromatyzowane - wymienić wina stołowe, deserowe, specjalne - dobierać naczynia do podawania win, wódek, piwa - wymienić sposoby podawania wina, wódki, piwa	- rozróżniać wódki czyste, gatunkowe, naturalne i aromatyzowane - rozróżniać wina stołowe, deserowe, specjalne - klasyfikować piwo - rozróżniać rodzaje piwa - opisać sposoby podawania wina, wódki, piwa - dobierać wina, wódki, piwa (np. jako aperitify, do potraw, deserów, jako digestify itp.)	Klasa IV
	8. Napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe zgodnie z zasadami miksologii		- wymienić sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe - umieć opisać wykorzystanie sprzętu barmańskiego (np. shaker klasyczny, shaker bostoński, szklanica barmańska, łyżeczka barmańska, sitko barmańskie itp.) - wymienić urządzenia niezbędne w obsłudze baru	- dobierać sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe - opisać posługiwanie się urządzeniami barmańskimi (np. kostkarki, blendera itp.) - charakteryzować napoje mieszane alkoholowe i	Klasa IV

			- klasyfikować napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe, zgodnie z zasadami miksologii - wymienić techniki sporządzania napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych, zgodnie z zasadami miksologii	bezalkoholowe, zgodnie z zasadami miksologii	
	9. Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcie gości (do obsługi indywidualnej)		- wymienić zasady nakrywania stołów białą stółową - wymienić zasady nakrywania zastawą stołową przed przyjęciem gości (nakrycie podstawowe, nakrycie rozszerzone) - wymienić zasady nakrywania stołów do śniadań obiadów, kolacji	- scharakteryzować przygotowanie sal w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości (rozstawienie stołów, zachowanie przebiegów komunikacyjnych, ustawiania i wykładania zastawy stołowej i serwisowej na stole) - wymienić sprzęt i urządzenia do przygotowania sali konsumenckiej, do obsługi indywidualnej	Klasa V
	10. Obsługa indywidualna gości/z karty menu		- wymienić czynności związane z przyjmowaniem gości (witać, odnotowywać usługę dla gości hotelowych, zapisywać zamówienie, przekazywać zamówienie do realizacji) - wymienić czynności obsługi gości przy zastosowaniu różnych metod, technik podawania potraw, napojów i posiłków (np. ruch prawy i lewy, czynności obsługi gości z prawej i z lewej strony, odpowiedni chwyt sztućców serwisowych itp.) - wymienić zwroty grzecznościowe stosowane podczas obsługi gości	- omówić zasadę uznania gości - rozpoznawać czynności związane z przyjęciem zamówienia (podawać kartę, doradzać przy wyborze potraw, dań, napojów, przyjmować zamówienie) - omówić zasady sprzedaży sugerowanej - omówić zasady up-sellingu w poszerzaniu zamówienia	Klasa V

				- określać zasady cross-sellingu w poszerzaniu zamówienia - określać zasady rozwiązywania sytuacji konfliktowych - określać procedury reklamacji usługi - określać zasady obsługi różnych typów gości - stosować formy grzecznościowe w mowie i piśmie	
	11. Rodzaje przyjęć okolicznościowych		- rozróżniać przyjęcia okolicznościowe (np. na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) - opisywać przyjęcia okolicznościowe (np. na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) - dobierać formy, metody i style obsługi przyjęć do rodzaju menu przyjęcia i zachowań gości - wymienić reguły protokołu dyplomatycznego	- dobierać dokumentację niezbędną do realizacji przyjęć okolicznościowych, np. umowa wstępna, harmonogram prac kelnerskich podczas przyjęcia, schematy ustawienia stołów itp. - omówić przebieg przyjęcia na stojąco, zasiadanego, mieszanego - scharakteryzować menu na przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe - rozpoznawać przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe itp. po asortymencie serwowanych potraw i napojów, normach ilości i wielkości porcji potraw i napojów w menu - charakteryzować zachowania gości	Klasa V

				podczas różnych przyjęć okolicznościowych	
	12. Normy techniczne, technologiczne i osobowe do organizacji przyjęć okolicznościowych, kongresów, konferencji i imprez		- określać zależność ilości i wielkości pomieszczeń od rodzaju realizowanej usługi gastronomicznej - stosować normy techniczne/wskaźniki do obliczania powierzchni organizowanych przyjęć okolicznościowych, konferencji, imprez (powierzchni podłoga, przejść, parkietu do tańca, stołów, bufetów itp.) - dobierać bieliznę, urządzenia, zastawę stołową, serwisową i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych na podstawie zamówienia i norm/wskaźników	- obliczać wielkość stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi - obliczać wielkość i ilość obrusów do wielkości stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi - sporządzać listę kontrolną planu (co?, kiedy?, kto?) przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy	Klasa V
	13. Czynności związane z przygotowaniem i obsługą przyjęć i bankietów		- dobierać bieliznę, zastawę stołową, sprzęt do rodzaju usługi, menu oraz wybranej metody obsługi przyjęcia okolicznościowego - wymienić elementy dekoracji stołów i sal konsumenckich	- omówić przygotowanie miejsc obsługi przyjęć okolicznościowych (np. dekoracje stołów, nakrywanie stołów bankietowych zasiadanych, nakrywanie stołów bufetowych itp.) - omówić zasady obsługi gości przyjęć zasiadanych i organizowanych na stojąco - dobierać metody i techniki do obsługi gości przyjęć zasiadanych, dyplomatycznych - omówić harmonogram obsługi przyjęcia	Klasa V

	14. Karta menu – forma prezentacji oferty gastronomicznej		- omówić zadania karty menu - rozróżniać rodzaje kart menu - grupować informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi - rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu - podawać kartę menu/napojów gościowi - wyjaśniać pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty menu	- oceniać karty menu i napojów pod względem: budowy klasycznego układu spisu potraw, według zasad kuchni środkowoeuropejskiej i napojów dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości itp.	Klasa V
IV. Zasady kalkulacji i rozliczania kosztów usług gastronomicznych i cateringowych	1. Zasady rachunkowości stosowane podczas rozliczania usług gastronomicznych i cateringowych		- określać obowiązek podatkowy od towarów i usług (czytać ustawę o podatku od towarów i usług) - rozróżniać stawki podatku VAT stosowane w gastronomii - dobierać dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, faktura VAT, KW, KP)	- obliczać koszty odstąpień od umów na realizowaną usługę - wyznaczać terminy rozliczeń w prowadzeniu usług gastronomicznych	Klasa V
	2. Rozliczenia gotówkowe i bezgotówkowe		- rozróżniać różne formy rozliczeń i płatności za usługi gastronomiczne (np. gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, voucher itp.) - przyjmować należność gotówkową od konsumenta (przyjmuje pieniądze w płatniku, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę) - przyjmować należność bezgotówkową	- dobierać sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości, zleceniodawcy i możliwości zakładu	Klasa V
	3. Kalkulacja ceny jednostkowej potraw, napojów i usług gastronomicznych		- rozróżniać pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej (np. koszt, koszt jednostkowy, stały, zmienny, cena, kalkulacja, rabat, marża gastronomiczna itp.) - rozróżniać elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów (koszty surowców, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT)	- określać rolę ceny w marketingu usług gastronomicznych - rozróżniać funkcje ceny w gastronomii (np. informacyjno-bodźcowa, stymulacyjna, redystrybucyjna itp.)	Klasa V

				- określać czynniki wpływające na cenę potraw, napojów, usług gastronomicznych i cateringowych (np. sezonowość, dostępność i cenę surowców, półproduktów i towarów handlowych, ceny dystrybucji itp.)	
	4. Kalkulacja kosztów usługi gastronomicznej		- klasyfikować koszty usług gastronomicznych (bezpośrednie i pośrednie) - wymienić koszty żywieniowe usług gastronomicznych, w tym cateringowych z uwzględnieniem <i>food cost</i>	- kalkulować koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych, z uwzględnieniem <i>food cost</i> - obliczać zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych (przychód, zysk brutto, zysk netto, strata)	Klasa V
	5. Programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich, usług gastronomicznych i cateringowych		- wymienić elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych - wymienić programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych - wymienić programy komputerowe, wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych	- rozróżniać programy komputerowe do kalkulacji i wprowadzania zmian menu i cen potraw - rozróżniać programy komputerowe do planowania usług gastronomicznych	Klasa V
V. Projektowanie wdrażania systemów zarządzania środowiskowego	1. Systemy zarządzania środowiskowego		- wymienić przepisy i dokumenty dotyczące usług gastronomicznych (ustawy, rozporządzenia, certyfikaty, umowy z odbiorcami odpadów itp.) - identyfikować procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami)	- omówić na czym polega wdrażanie Systemu Zarządzania Środowiskowego (SZŚ) w oparciu o wymagania zawarte w normie ISO - analizować wymagane dokumenty wynikające z	Klasa V

				normy ISO w celu wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskiem (zakres, cele i zadania SZŚ, obowiązki i odpowiedzialność personelu zakładu, zapisy z monitorowania	
Razem		90			

NAZWA PRZEDMIOTU: INFORMATYKA W GASTRONOMII

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Uczeń otrzymuje ocenę dopuszczającą lub dostateczną, jeśli uczeń potrafi:	Uczeń otrzymuje ocenę dobrą, bardzo dobrą lub celującą jeśli dodatkowo potrafi:	
I. Stosowanie wiedzy informatycznej w gastronomii	1. Wyszukiwanie i gromadzenie informacji		- podejmować strategię przeszukiwania zasobów internetowych - korzystać z zasobów internetu dla potrzeb zawodowych - zastosować wyszukane informacje dla celów zawodowych, np. receptury, techniki kulinarne, nowe urządzenia	- wyszukiwać informacje i aplikacje w Internecie - selekcjonować informacje i grupować informacje w sposób skatalogowany tematycznie	Klasa IV
II. Algorytmika – rozwiązywanie problemów, procesy przetwarzania informacji	1. Środowisko programowania		- wykonać prezentację - zarządzać danymi i tworzyć przejrzyste raporty i analizy	- omówić przedstawione rozwiązanie danego zagadnienia - korzystać z tekstów w języku obcym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych	Klasa IV

III. Programy dla gastronomii	1. Programy stosowane w gastronomii – wiadomości ogólne 2. Podstawowe funkcje systemu programów POSbistro X2System		- zastosować programy komputerowe do kalkulacji kosztów; - zastosować programy komputerowe do planowania usług; - wykorzystać programy komputerowe do obliczania wartości odżywczej produktów i potraw oraz planowania żywienia - obsługiwać zamówienia drogą elektroniczną - stosować różne formy płatności i rachunków	- zaproponować rozwiązania techniczne, mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy - kontrolować stany magazynowe za pomocą programu komputerowego - ustalić ceny potraw i napojów z wykorzystaniem programów komputerowych - stosować programy komputerowe do rozliczania wyżywienia (raporty sprzedaży bieżącej, archiwalnej itd.)	Klasa IV
IV. Programy służące do obsługi gościa	1. Funkcje systemów: Gastro POS, SOGA		- identyfikować kelnera kodem lub kartą magnetyczną, - rejestrować czas pracy personelu, - wprowadzić system kasjersko-kelnerski (kasjer bonuje za kelnera – z pełną kontrolą rozliczeń), - prowadzić sprzedaż wprost z grafiku	- zakładać nowe rachunki na stoły, osoby lub grupy, - zmienić obsługę stołu, - połączyć lub rozdzielić rachunki, - wykonać graficzną prezentację lokalu	Klasa IV
V. Moduły aplikacyjne stosowane w gastronomii i hotelarstwie	1. Programy do rozliczeń w gastronomii i hotelach (do wyboru przez nauczyciela) Aplikacje – opracowywanie i prezentowanie informacji		- rozróżniać programy użytkowe stosowane w gastronomii i hotelarstwie - sporządzać rozliczenia zamówień gościa przy użyciu wybranych oprogramowań	- przygotować skompresowane dane do eksportu do innych aplikacji	Klasa IV
			- zorganizować pracę w grupie podczas realizacji projektu związanego z przygotowaniem prezentacji - rozróżniać programy komputerowe, wspomagające projektowanie;	- zaprojektować różne style prezentacji strony internetowej	Klasa IV
VI. Wykorzystywanie informacji pozyskanych z zasobów internetowych	1. Wyszukiwanie szkoleń i kursów umiejętności online. 2. Potencjalny rozwój oprogramowań w gastronomii		- zanalizować ofertę rynku oprogramowania komputerowego do podnoszenia i poszerzania kwalifikacji i umiejętności zawodowych - zidentyfikować etapy projektowania witryn i organizacji pracy w grupie	- przetestować strony internetowe w różnych przeglądarkach celem uzyskania wiedzy na temat szkoleń - przetestować strony internetowe w różnych przeglądarkach; - wykonać stronę internetową według projektu/scenopisu	Klasa IV
RAZEM		60			

NAZWA PRZEDMIOTU: PRACOWNIA PLANOWANIA ŻYWIENIA I ORGANIZACJI PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Uczeń otrzymuje ocenę dopuszczającą lub dostateczną, jeśli uczeń potrafi:	Uczeń otrzymuje ocenę dobrą, bardzo dobrą lub celującą jeśli dodatkowo potrafi:	
I. Składniki odżywcze i energetyczne w żywieniu człowieka	1. Obliczanie zawartości składników odżywczych i energetycznych w produktach i potrawach		- obliczać zawartość składników energetycznych w produktach i potrawach na podstawie danych (np. receptura, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej) z wykorzystaniem programów komputerowych - obliczać zawartość składników odżywczych w produktach i potrawach na podstawie danych (np. receptura, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej) z wykorzystaniem programów komputerowych	analizować konsekwencje zdrowotne niedoboru bądź nadmiaru składników energetycznych w diecie człowieka	Klasa IV
	2. Obliczanie dobowego zapotrzebowania organizmu człowieka na wodę		określać dobowe zapotrzebowanie na wodę, korzystając z danych tabelarycznych z użyciem komputera	porównywać zapotrzebowanie na wodę w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej czy temperatury otoczenia	Klasa IV

	3. Obliczanie dobowego zapotrzebowania organizmu człowieka na składniki odżywcze		obliczać dobowe zapotrzebowanie organizmu człowieka na składniki odżywcze w zależności od wieku, płci, stanu fizjologicznego organizmu, charakteru wykonywanej pracy	analizować różnice w dobowym zapotrzebowaniu na podstawowe składniki odżywcze w zależności od płci, wieku, stanu fizjologicznego organizmu, charakteru wykonywanej pracy itp.	Klasa IV
	4. Obliczanie dobowych wydatków energetycznych człowieka		wyliczać dobowe wydatki energetyczne człowieka w zależności od różnych kryteriów	porównywać poziom wydatków energetycznych organizmu w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej, stanu fizjologicznego organizmu	Klasa IV
II. Planowanie posiłków i receptur gastronomicznych	1. Sporządzanie receptur na potrawy gastronomiczne z wykorzystaniem profesjonalnych programów komputerowych		- opracować receptury na różne potrawy gastronomiczne, stosując programy komputerowe - oceniać opracowane receptury, korzystając z odpowiedniego oprogramowania	analizować zastosowanie receptur do żywienia różnych grup ludności	Klasa IV
	2. Sporządzanie receptur na napoje zimne i gorące z wykorzystaniem profesjonalnego oprogramowania		- opracować receptury na napoje zimne i gorące, korzystając z programów komputerowych - oceniać opracowane receptury	analizować zastosowanie receptur do żywienia różnych grup ludności	Klasa IV
	3. Układanie posiłków dla określonych grup ludności		- układać posiłki zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia różnych grup ludności, uwzględniając ich wiek, stan fizjologiczny organizmu, płeć, charakter wykonywanej pracy itp. korzystając z profesjonalnego oprogramowania komputerowego - opracować posiłki zgodnie z możliwościami finansowymi różnych grup ludności, stosując przykładowe racje żywieniowe	- porównywać zgodność zaplanowanych posiłków z obowiązującymi normami żywienia różnych grup ludności - porównywać zgodność zaplanowanych posiłków z obowiązującymi racjami żywieniowymi	Klasa IV

	4. Obliczanie wartości odżywczej i energetycznej posiłków		– obliczać zawartość składników odżywczych w planowanych posiłkach, z wykorzystaniem technik komputerowych – obliczać zawartość składników energetycznych w planowanych posiłkach, z wykorzystaniem technik komputerowych	– analizować posiłki pod kątem ich wartości energetycznej i odżywczej	Klasa IV
III. Planowanie jadłospisów i ocena ich kosztów	1. Układanie jadłospisów z wykorzystaniem technik komputerowych		– układać jadłospisy dla różnych grup ludności, uwzględniając obowiązujące normy żywieniowe – układać jadłospisy dla zakładów żywienia zamkniętego i otwartego, korzystając z oprogramowania komputerowego	– analizować zgodność jadłospisów do zasad żywienia ludności w zależności od wieku żywionych osób, ich przyzwyczajęń żywieniowych, pór roku, możliwości finansowych itp. – porównywać koszty planowanej produkcji gastronomicznej w zależności od rodzaju użytych surowców	Klasa V
	2. Ocena jadłospisów		– oceniać wartość odżywczą jadłospisów – oceniać wartość energetyczną jadłospisów – oceniać jadłospisy pod kątem ich zgodności z obowiązującymi normami żywieniowymi	– porównywać jadłospisy pod kątem zawartości składników odżywczych, energetycznych	Klasa V
	3. Opracowanie zestawienia ilości i kosztów surowców w odniesienie do danego jadłospisu		– opracować zestawienie surowców w odniesienie do danego menu, korzystając z technik komputerowych – obliczać koszt surowców dla planowanej produkcji gastronomicznej, korzystając z profesjonalnego oprogramowania	– analiza opracowanych zestawień surowców pod kątem ich składu oraz jego kosztów z wykorzystaniem technik komputerowych	Klasa V
	4. Sporządzanie kalkulacji cen na poszczególne dania		– sporządzać kalkulację cen poszczególnych potraw, korzystając z programów komputerowych	– porównywać ceny poszczególnych dań z uwzględnieniem różnych dostawców, cen sezonowych	Klasa V

	5. Uwzględnianie zamienników surowców podczas planowania kosztów produkcji gastronomicznej		– uwzględniać zamienniki surowcowe podczas planowania jadłospisów	– analizować zastosowane zamienniki surowcowe pod kątem ich wpływu na cenę wyrobu gastronomicznego	Klasa V
IV. Planowanie żywienia dietetycznego człowieka.	1. Planowanie jadłospisów dietetycznych dla osób chorych przewlekle i na choroby cywilizacyjne		– przygotować jadłospisy dla osób chorych przewlekle z wykorzystaniem technik komputerowych – opracować jadłospisy dla osób cierpiących na choroby cywilizacyjne, korzystając z programów komputerowych	– analizować zgodność diet opracowanych dla osób chorych z wymaganiami leczniczymi dla danej jednostki chorobowej – analizować skład surowcowy diet alternatywnych	Klasa V
	2. Planowanie jadłospisów dla osób stosujących diety alternatywne		– zaplanować jadłospisy dla ludzi stosujących diety alternatywne z wykorzystaniem technik komputerowych	– stosować zamienniki surowców w trakcie opracowania jadłospisów dietetycznych	Klasa V
	3. Stosowanie zamienników surowców podczas planowania jadłospisów dietetycznych		– stosować zamienniki surowców w trakcie opracowania jadłospisów dietetycznych	– oceniać jadłospisy pod kątem zastosowanych zamienników surowców	Klasa V
RAZEM		150			

NAZWA PRZEDMIOTU: PRACOWNIA USŁUG I OBSŁUGI KONSUMENTA

Realizacja: klasa IV, V

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Uczeń otrzymuje ocenę dopuszczającą lub dostateczną, jeśli uczeń potrafi:	Uczeń otrzymuje ocenę dobrą , bardzo dobrą lub celującą jeśli dodatkowo potrafi:	Etap realizacji

I. Działalność zakładów gastronomicznych	1. Klasyfikacja placówek i zakładów gastronomicznych		- wymienić placówki gastronomii indywidualnej - wymienić placówki gastronomii systemowej - wymienić placówki gastronomii specjalnej - rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych	- opisać zakłady gastronomiczne żywieniowe, uzupełniające, punkty gastronomiczne (np.: restauracje, kawiarnie, bary, puby, domy weselne itp.) i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych	Klasa IV
	2. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego		- wymienić pomieszczenia mogące wystąpić w zakładach gastronomicznych - zaplanować przebieg dróg komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi	- określić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości produkcji, bezpieczeństwa pracowników i gości - wyznaczyć drogi komunikacyjne w pracy kelnera przy realizacji usługi gastronomicznej	Klasa IV
	3. Organizacja stanowiska pracy kelnera w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego		- określić zasady organizacji stanowisk pracy kelnera, zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	- przygotować stanowiska pracy kelnera do świadczenia usług gastronomicznych, zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (np. rozdzielni kelnerskiej: polerowanie szkła, polerowanie sztućców, stołu pomocniczego, miejsca przechowywania bielizny stołowej) - stosować zasady bezpiecznego posługiwania się sprzętem i urządzeniami podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera - utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera	Klasa IV
II. Planowanie oferty usług gastronomicznych i cateringowych oraz	1. Oferty usług gastronomicznych i cateringowych		- rozróżnić usługi świadczone przez gastronomię (podstawowe, towarzyszące, komplementarne	- opisać informacje jakie powinna zawierać oferta usług gastronomicznych - opisać cechy świadczące o jakości	Klasa IV

działań związanych z ich promocją		fakultatywne), w tym przyjęcia okolicznościowe zasiadane, stojące, mieszane, kongresy, konferencje, rauty itp. - wymienić informacje jakie powinna zawierać oferta gastronomicznych, np.: referencje, elastyczność, zaplecze, usługi dodatkowe	usługi gastronomicznej, np.: dostępność usługi, wiarygodność, bezpieczeństwo, kompetencje personelu - opracować ankietę oceniającą jakość świadczonych usług przez wybrany zakład gastronomiczny	
2. Działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych		- wyjaśnić pojęcie promocja usług gastronomicznych i cateringowych - określić funkcje promocji usług gastronomicznych i cateringowych - wymienić narzędzia związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (np. wizytówka, znak firmowy, reklama, public relations, promocja sprzedaży itd.) - określić sprzedaż osobistą jako podstawowe narzędzie promocji usług gastronomicznych i cateringowych - określić funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.) - dobrać działania promocyjne do typu klienta i usług gastronomicznych i cateringowych	- zaplanować działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych(itd. pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, billboardy, ulotki itd.) - dobrać rodzaj promocji do form sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych (np. sprzedaż sugerowana, sprzedaż osobista, sprzedaż abonamentowa, sprzedaż telefoniczna (teleshopping)) - sporządzić plan „życia marki” usług gastronomicznych - wykonać prezentację sprzedaży osobistej usług zgodnie z zasadami promocji	Klasa IV
3. Planowanie oferty usług gastronomicznych i cateringowych		- wymienić elementy do opracowania planu ofert na usługi gastronomiczne: sprecyzowanie ofert, miejsce wykonania usługi, określenie celu do osiągnięcia,	- określić elementy do opracowania planu ofert na usługi gastronomiczne: sprecyzowanie ofert, miejsce wykonania usługi, określenie celu do osiągnięcia, ocena rynku, oszacowanie oferty, sposób	Klasa IV

			ocena rynku, oszacowanie oferty, sposób finansowania, możliwości techniczne kuchni, możliwości techniczne sali - zdiagnozować potrzeby zlecniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową - wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta (np. jego możliwości finansowe, styl życia, modę w gastronomii itd.) - opracować logo zakładu gastronomicznego	finansowania, możliwości techniczne kuchni, możliwości techniczne sali - dobrać usługi gastronomiczne i cateringowe do oferty zakładów i punktów gastronomicznych w zależności od zapotrzebowania rynku, uwzględniając segmentację geograficzną, demograficzną, społeczno-ekonomiczno-kulturową, behawioralną gości - przygotować ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta (np. dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne itd.) - opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych danego zakładu gastronomicznego - stosować programy komputerowe do planowania usług	
III. Wykonywanie czynności związanych z obsługą gości i usług gastronomicznych	1. Metody i techniki obsługi gości w zależności od rodzaju usług gastronomicznych		- rozróżniać metody i techniki obsługi konsumentów - analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi metodami i technikami	- dobierać metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych - stosować metody obsługi gości w podawaniu potraw, napojów, alkoholi - komunikować się i współpracować w zespole	Klasa IV
	2. Systemy obsługi gości w zakładach gastronomicznych		- rozróżniać systemy obsługi gości (systemy obsługi kelnerskiej, systemy samoobsługi) - analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi systemami obsługi gości - komunikować się i współpracować w zespole	- dobrać system obsługi do świadczonej usługi - wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych systemów obsługi gości - oceniać przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii	Klasa IV
	3. Wyposażenie do obsługi gości		- rozróżniać bieliznę stołową - rozróżniać zastawę stołową, np. ceramiczną, szklaną, niekonwencjonalną, metalową	- zastosować bieliznę stołową do usługi gastronomicznej - zastosować zastawę stołową do usługi gastronomicznej	Klasa IV

		- opisać zastawę stołową - rozróżniać sztucze podstawowe, specjalne, pomocnicze - rozróżniać tace kelnerskie	- zastosować sztucze do potrzeb usługi	
	4. Użytkowanie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej	- zastosować w praktyce zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej - zastosować w praktyce zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej - dobierać opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos	- kontrolować stan sprzętu wydawanego i zdanego	Klasa IV
	5. Przygotowanie personelu do obsługi gości	- rozróżniać techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek - wykorzystać w praktyce tace kelnerskie	- stosować techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek (np.: chwyt górny, chwyt dolny, chwyt płaski, w serwetce kelnerskiej, na tacy kelnerskiej) - stosować techniki zbierania brudnej zastawy stołowej, szkła, sztućców	Klasa IV
	6. Rodzaje posiłków	- rozróżnić posiłki dnia w kulturze różnych narodów - określić godziny podawania posiłków - rozróżnić rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu - dobrać naczynia, sztucze, sprzęt, urządzenia do nakrycia śniadania bufetowego	- ustalić kolejność podawania potraw zestawionych w posiłkach obiadowych - dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji	Klasa IV
	7. Napoje zimne i gorące bezalkoholowe	- klasyfikować napoje zimne bezalkoholowe - klasyfikować napoje gorące bezalkoholowe - przestrzegać warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych	- przygotować bufet/bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych (sprawdzać zaopatrzenie w surowce, gotowość urządzeń, sprzętu oraz zastawy stołowej i serwisowej do sporządzania, nalewania i serwowania napojów bezalkoholowych)	Klasa IV

			niegazowanych i gazowanych (temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych) - dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki) - przygotować naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady - określać kolejność podawania napojów zimnych i gorących, bezalkoholowych - określać dodatki do napojów	- podawać napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach, w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych gościom przy stole (przynosić napój, nakrycia i sprzęt serwisowy na tacy, otwierać, nalewać, ustawiać napój na stole) - serwować kawę, herbatę różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków (np. lód, owoce, cukier, śmietanka, mleko itp.), okoliczności i życzeń gości - sprawdzać jakość i estetykę podawanych potraw i napojów	
	8. Napoje alkoholowe		- rozróżniać wódki czyste, gatunkowe, naturalne i aromatyzowane - rozróżniać wina stołowe, deserowe, specjalne - rozróżniać piwa - dobierać naczynia do podawania win, wódek, piwa	- przygotować wina, wódki, piwa do podawania (np. regulować temperaturę, dobierać akcesoria do dystrybucji i podawania itp.) - podawać wódki, wina, piwa (np. otwierać butelki i puszki, nalewać, przestrzegać wielkości porcji) - dobierać wina, wódki, piwa (np. jako aperitify, do potraw, deserów, napojów i jako digestify itp.)	Klasa IV
	9. Napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe zgodnie z zasadami miksologii		- planować pracę barmana - organizować stanowisko pracy dla barmana - dobierać sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe - obsługiwać urządzenia barmańskie (np. kostkarkę, blender itp.) - korzystać ze sprzętu barmańskiego (np. shaker klasyczny, shaker bostoński, szklanica barmańska, łyżeczka barmańska, sitko barmańskie itp.)	- sporządzać koktajle i napoje mieszane bez dodatku alkoholu zgodnie z zasadami miksologii	Klasa IV

	10. Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcie gości(do obsługi indywidualnej)		- wykorzystywać białą bieliznę stołową (rozkładać, wymieniać i składać białą bieliznę stołową, formować serwetki dla konsumenta) - nakrywać stoły białą bielizną i zastawą stołową przed przyjęciem gości (nakrycie podstawowe, nakrycie rozszerzone) - stosować zasady zestawiania potraw i napojów w posiłki - dekorować stoły i miejsca przeznaczone dla gości - dbać o czystość, porządek i estetykę - dbać o białą bieliznę, zastawę stołową i serwisową (dokonywać obrotu białą bielizną stołową, wycierać i polerować zastawę stołową i serwisową)	- oceniać przygotowanie sal w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości (rozstawienie stołów, zajmowanej przez stoły powierzchni podłogi, zachowania przejść komunikacyjnych, ustawiania i wykładania zastawy stołowej i serwisowej na stole) - nakrywać stoły do śniadań obiadów, kolacji - obsługiwać gości podczas śniadań, obiadów, kolacji - przestrzegać zasad etycznych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych	Klasa IV
	11. Obsługa indywidualna gości/z karty menu		- wykonywać czynności związane z przyjmowaniem gości (witać, odnotowywać usługę dla gości hotelowych, - stosować zasadę uznania gości, pomagać przy wyborze stolika i zajęciu miejsc) - wykonywać czynności związane z przyjęciem zamówienia (podawać kartę, doradzać przy wyborze potraw, dań, napojów, przyjmować zamówienie) - zapisywać zamówienie - przekazywać zamówienie do realizacji	- wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych metod, technik podawania potraw, napojów i posiłków (np.: ruch prawy i lewostronny, czynności obsługi z prawej i z lewej strony, odpowiedni chwyt sztućców serwisowych itp.) - stosować zasady sprzedaży sugerowanej - stosować zasady up-sellingu w poszerzaniu zamówienia - komunikować się z gośćmi na każdym etapie obsługi, stosując zwroty grzecznościowe - stosować zasady rozwiązywania sytuacji konfliktowych - stosować zasady reklamacji usługi	Klasa IV

				- stosować zasady obsługi różnych typów gości - stosować zasady kultury osobistej i etyki zawodowej - stosować nowoczesne techniki obsługi konsumenta - współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej - ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania	
	12. Rodzaje przyjęć okolicznościowych		- rozróżniać przyjęcia okolicznościowe (np. na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) - opisywać przyjęcia okolicznościowe (np. na stojąco, zasiadane, mieszane) - rozpoznawać przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe itp. po asortymencie serwowanych potraw i napojów, normach ilości i wielkości porcji potraw i napojów w menu - określać zachowania gości podczas różnych przyjęć okolicznościowych	- dobierać formy, metody i style obsługi przyjęć do rodzaju menu przyjęcia i zachowań gości - planować menu na przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe	Klasa V
	13. Normy techniczne, technologiczne i osobowe do organizacji przyjęć okolicznościowych, kongresów, konferencji i imprez		- dobierać bieliznę, urządzenia, zastawę stołową, serwisową i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych na podstawie zamówienia i norm/wskaźników - obliczać wielkość stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi - obliczać wielkość i ilość obrusów do wielkości stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi	- określać zależność ilości i wielkości pomieszczeń od rodzaju realizowanej usługi gastronomicznej - stosować normy techniczne/wskaźniki do obliczania powierzchni organizowanych przyjęć okolicznościowych, konferencji, imprez (powierzchni podłoga, przejść, parkietu do tańca, stołów, bufetów itp.)	Klasa V

14. Sporządzanie planów usług gastronomicznych		- przygotować plan przebiegu przyjęcia do usługi gastronomicznej - przygotować plan ustawienia stołów do usługi gastronomicznej - przygotować plan przebiegu nakrywania stołów do usługi gastronomicznej - przygotować plan serwowania potraw do usługi gastronomicznej	- sporządzać plan inwentarza przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu - sporządzać listę kontrolną planu (co?, kiedy?, kto?) przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu - rysować schemat ustawienia stołów i dekoracji do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy (sal bankietowych, lobby, terenów itp.) w odpowiedzi na konkretne zamówienie - oznaczać na schemacie urządzenia miejsc realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy (przebieg dróg komunikacyjnych, rewiry/podział przestrzeni)	Klasa V
15. Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcia, bankiety, rauty		- dobierać białiznę i zastawę stołową, sprzęt do rodzaju usługi, menu oraz wybranej metody i techniki obsługi przyjęcia okolicznościowego - przygotować miejsca obsługi przyjęć okolicznościowych (np. dekorować stoły, nakrywać stoły bankietowe, stoły bufetowe itp.) - dekorować salę stosownie do świadczonej usługi	- zaproponować dekorację stołu bankietowego do okoliczności - zaproponować dekorację sali konsumenckiej do rodzaju przyjęcia i okoliczności - przygotować nakrycie stołu bufetowego na przyjęcie mieszane	Klasa V
16. Obsługa przyjęć i bankietów		- obsługiwać gości na przyjęciach stojących z wykorzystaniem tac kelnerskich, stołów bufetowych i koktajlowych - dobierać metody i techniki obsługi gości do rodzaju usługi gastronomicznej (rodzaju przyjęcia, asortymentu potraw)	- uwzględniać opinie i pomysły innych członków zespołu przy planowaniu i wykonywaniu zadań zawodowych w gastronomii - dostosować liczbę kelnerów do obsługi gości - sporządzać harmonogram obsługi przyjęć zasiadanych, na stojąco i mieszanych	Klasa V

			- obsługiwać przyjęcia zasiadane i mieszane, stosując różne metody, techniki i systemy obsługi - współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej - ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania - kieruje wykonaniem przydzielonych zadań	
17. Czynności związane z obsługą usług cateringowych		- dobierać wyposażenie do usług cateringowych - obliczyć liczbę stołów na określoną usługę cateringową - dobrać bieliznę stołową na usługę cateringową - dobrać zastawę stołową na usługę cateringową	- sporządzić harmonogram organizacji przyjęcia cateringowego - sporządzić harmonogram obsługi przyjęcia cateringowego - obliczyć wymiary obrusów na stół bankietowy i podać ich ilość - obliczyć liczbę zastawy stołowej	Klasa V
18. Rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy		- stosować nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy	- proponować rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy	Klasa V
19. Karty menu, napojów, alkoholi		- rozróżniać rodzaje kart menu - grupować informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi - rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu - podawać kartę menu/napojów gościowi, np. z prawej strony gościa, podawać kartę otwartą, podawać kartę każdemu gościowi - wyjaśniać pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty	- analizować i oceniać i karty menu i napojów pod względem budowy: klasycznego układu spisu potraw i napojów według zasad kuchni środkowoeuropejskiej dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości itp. - stworzyć wkładkę do karty menu, np. dania szefa kuchni, dania sezonowe, dania <i>happy hours</i> - modyfikować karty menu	Klasa V

IV. Rozliczanie usług kelnerskich i gastronomicznych	1. Rozliczanie usług gastronomicznych i cateringowych		- rozróżniać stawki podatku VAT stosowane w gastronomii - dobierać dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, rachunek, faktura VAT, KW, KP) - przygotować dane do wystawienia rachunku za usługę gastronomiczną	- obliczać koszty odstępień od umów na realizowaną usługę - wyznaczać terminy rozliczeń w prowadzeniu usług gastronomicznych - odliczyć kwotę pobranej zaliczki - wystawić rachunek za usługę - wystawić fakturę za usługę	Klasa V
	2. Rozliczenia gotówkowe i bezgotówkowe		- rozróżniać różne formy rozliczeń i płatności za usługi gastronomiczne (np. gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, voucher itp.) - dobierać sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości, zleceniodawcy i możliwości zakładu	- przyjmować należność gotówkową od konsumenta (np. w obsłudze indywidualnej gościa – przyjmuje pieniądze w płatniku, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę) - przyjmować należność bezgotówkową, np.: kartą płatniczą - obsługiwać terminal do kart płatniczych	Klasa V
	3. Kalkulacja ceny jednostkowej potraw, napojów i usług gastronomicznych		- rozróżniać pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej (np. koszt, koszt jednostkowy, stały, zmienny, cena, kalkulacja, rabat, marża gastronomiczna itp.) - rozróżniać elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów (koszty surowców, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT)	- określać czynniki wpływające na cenę potraw, napojów, usług gastronomicznych i cateringowych (np. sezonowość, dostępność i cenę surowców, półproduktów i towarów handlowych, ceny dystrybucji itp.) - stosować stawki podatku VAT w kalkulowaniu ceny potraw i napojów oraz rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych - stosować metody i techniki obliczania cen, marż potraw i napojów (np. kalkulacja podziałowa, doliczeniowa, kosztowa, kosztowo-popytowa, popytowo-podażowa, konkurencji, na sukces, <i>food cost</i>)	Klasa V
	4. Kalkulacja kosztów usługi gastronomicznej i cateringowej		- klasyfikować koszty usług gastronomicznych (bezpośrednie i pośrednie)	- obliczać zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych (przychód, zysk brutto, zysk netto, strata)	Klasa V

			- rozróżniać stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych - stosować stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych - sporządzić wstępną kalkulację menu obiadowego	- sporządzić wstępną kalkulację kosztów organizowanego przyjęcia okolicznościowego, jako podstawę do zawarcia umowy - kalkulować koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych z uwzględnieniem <i>food cost</i> - stosować programy komputerowe do kalkulacji kosztów usług gastronomicznych	
	5. Programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich, usług gastronomicznych i cateringowych		- rozróżniać elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych - rozróżniać programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych	- stosować programy komputerowe do wprowadzania zmian menu i cen - stosować programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych - stosować programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych - dokonywać dziennego rozliczenia w postaci raportu kasowego	Klasa V
V. Projektowanie wdrażania systemów zarządzania środowiskowego	1. Systemy zarządzania środowiskowego		- analizować wymagane dokumenty wynikające z normy ISO w celu wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskiem (zakres, cele i zadania SZŚ, obowiązki i odpowiedzialność personelu zakładu, zapisy z monitorowania) - identyfikować procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami)	- planować wdrażanie Systemu Zarządzania Środowiskowego (SZŚ) w oparciu o wymagania zawarte w normie ISO	Klasa V
Razem		180			

realizacja w klasie III

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Uczeń otrzymuje ocenę dopuszczającą lub dostateczną, jeśli uczeń potrafi:	Uczeń otrzymuje ocenę dobrą , bardzo dobrą lub celującą jeśli dodatkowo potrafi:	
I. Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego	1. Funkcjonalność pomieszczeń, urządzenia, sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładzie gastronomicznym		– wskazać działy i pomieszczenia możliwe w zakładzie gastronomicznym – wskazać drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym – rozpoznać pomieszczenia zakładu gastronomicznego po roli jaką pełnią – zapobiegać krzyżowaniu się dróg surowca, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie produkcji – zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska – rozróżniać urządzenia, sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym – odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym	– ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników – ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości produkcji – ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego – porównywać wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami	Klasa III
II. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładach gastronomicznych	1. Praktyczne zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym		– stosować się do instruktażu stanowiskowego – zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań	– zastosować zasady ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach części magazynowej zakładu	Klasa III

			kucharza na różnych stanowiskach pracy – organizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – stosować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia – zastosować zasadę bezwzględnego zapoznania się z instrukcją obsługi przed pierwszym uruchomieniem urządzenia – przestrzegać zasad ruchu jednokierunkowego personelu, surowców, wyrobów i odpadów w zakładzie gastronomicznym – przestrzegać i wdrażać w praktyce reguły i procedury przyjęte w zakładzie – ponosić odpowiedzialność za wykonywane czynności – współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej	gastronomicznego, stanowiskach do obróbki wstępnej, termicznej, podczas wykańczania i ekspedycji potraw a także w czasie czynności porządkowych – analizować treści receptur gastronomicznych – zastosować odpowiednie techniki i metody sporządzania potraw i napojów w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym – zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza – stosować w praktyce normy – planować działania związane z wprowadzaniem innowacyjnych rozwiązań w zakładzie gastronomicznym – dobierać osoby do wykonania przydzielonych zadań	
	2. Magazynowanie środków żywności w warunkach zakładu gastronomicznego		– określić magazyny występujące w zakładzie gastronomicznym – dobierać i przestrzegać warunki do przechowywania żywności – wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności	– określić sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania – odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w magazynach	Klasa III

			– rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową, stosowaną w magazynach		
	3. Obróbka wstępna surowców spożywczych – przygotowywanie półproduktów w warunkach zakładu gastronomicznego		– rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane do przeprowadzania obróbki wstępnej żywności – wykonywać obróbkę wstępną brudną i czystą ręcznie	– rozdzielić surowce do wykonania różnych potraw i napojów w oparciu o racjonalne przesłanki technologiczne i ekonomiczne – wykonywać obróbkę wstępną brudną i czystą z wykorzystaniem urządzeń	Klasa III
	4. Obróbka cieplna surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw		– rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły – zastosować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem – zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców – zastosować zasady oceny organoleptycznej – sporządzać potrawy z wykorzystaniem różnych rodzajów obróbki cieplnej	– sporządzać potrawy z wykorzystaniem nowoczesnych obróbek cieplnych – doprawiać potrawy i napoje w warunkach zakładu	Klasa III
	5. Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw i napojów w warunkach zakładu gastronomicznego		– dobrać urządzenia gastronomiczne do ekspedycji potraw lub napojów w warunkach zakładu – dobrać zastawę stołową do sporządzanej potrawy lub napoju – zastosować zasady utrzymania czystości zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów	– oceniać jakość sporządzonych potraw i napojów – porcjować, dekorować potrawy, stosując powtarzalność, zgodnie z ustalonym wzorcem porcji przykładowej potrawy lub zestawu potraw	Klasa III
	6. Zasady zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych		– rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania	– dbać o urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń	Klasa III

	i kuchennych w zakładzie gastronomicznym		czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym – obsługiwać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym	stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym	
III. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce.	1. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce		– zidentyfikować sposoby zaopatrzenia zakładów gastronomicznych w surowce i towary handlowe – określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi	– zidentyfikować składniki kosztów i przychodów w działalności gospodarczej zakładu – stosować przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej	Klasa III
	2. Działalność promocyjna i reklamowa zakładu gastronomicznego		– rozróżniać rodzaje promocji w gastronomii – poznać rodzaje narzędzi promocji stosowane w zakładzie gastronomicznym – rozróżniać środki reklamy w zakładach gastronomicznych	– dobrać działania marketingowe do prowadzonej działalności	Klasa III
	3. Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych		– określić funkcje programów komputerowych, stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni	– korzystać z programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym – korzystać z programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni	Klasa III
Razem		140			

NAZWA PRZEDMIOTU: PRAKTYKA ZAWODOWA II
realizacja w klasie IV

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Uczeń otrzymuje ocenę dopuszczającą lub dostateczną, jeśli uczeń potrafi:	Uczeń otrzymuje ocenę dobrą , bardzo dobrą lub celującą jeśli dodatkowo potrafi:	Etap realizacji
I. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych	1. Organizacja produkcji gastronomicznej		- rozróżnić receptury na potrawy i napoje - planować produkcję w oparciu o wyposażenie zakładu gastronomicznego - opracować plan produkcji w zaplanowanym czasie - rozróżnić metody nadzorowania procesów produkcji gastronomicznej	- opracować receptury na potrawy i napoje - wykonać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur - opracować schematy blokowe produkcji potraw i napojów	Klasa IV
	2. Oferty usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie		- wskazać rynek usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu - wymienić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych - wymienić rodzaje usług gastronomicznych i cateringowych stosowane w zakładzie	- analizować rynek usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania ankietowe itd. - rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych - rozróżnić usługi świadczone przez zakład	Klasa IV
	3. Planowanie ofert usługowych i cateringowych		- określić zasady planowania usług gastronomicznych - dobierać usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy - wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta	- zdiagnozować potrzeby zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową - zaplanować ofertę na usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy	Klasa IV
	4. Działania związane z promocją i dystrybucją		- rozróżnić formy promocji stosowane w usługach gastronomii i cateringu w danym zakładzie	- dobrać formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i	Klasa IV

	usług gastronomicznych i cateringowych		- wymienić narzędzia promowania usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie - interpretować strategie promocji (<i>push</i> i <i>pull</i>) - wyjaśnić koncepcję marketingu usług gastronomicznych w danym zakładzie - określić funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.) - wskazać działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych w danym zakładzie - dobrać proponowane działania promocyjne do typu klienta i usług gastronomicznych i cateringowych - rozróżnić formy sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie	- cateringowych (np. sprzedaż osobista, promocja sprzedaży) - sporządzić plan „życia marki” usług gastronomicznych - opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego - zastosować propagandę marketingową usług gastronomicznych – public relations - wykonać prezentację sprzedaży osobistej usługi zgodnie z zasadami promocji - identyfikować zasady sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie - wykazać się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik, stosowanych w sprzedaży usług gastronomicznych	
	5. Sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych		- rozpoznać zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych danym zakładzie - rozróżnić koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych z uwzględnieniem <i>food cost</i>	- wykonać kalkulację kosztów żywieniowych z uwzględnieniem <i>food cost</i> - sporządzić wstępną kalkulację kosztów organizowanego przyjęcia okolicznościowego, jako podstawę do zawarcia umowy	Klasa IV
II. Wykonywanie czynności związanych z obsługą gości i usług gastronomicznych	1. Wizerunek zawodowy kelnera i jego miejsca pracy		- określić cechy osobowości kelnera, konieczne i przydatne w pracy na różnych stanowiskach - dobrać elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości - rozróżnić pomieszczenia części handlowo-usługowej i określić ich funkcję	- stosować elementy osobistego wyposażenia kelnera w obsłudze gości - przygotować stanowiska pracy kelnera do świadczenia usług gastronomicznych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	Klasa IV

			- rozróżnić urządzenia i sprzęt wykorzystywany w części handlowo-usługowej zakładu - rozróżnić asortyment wyposażenia części handlowo-usługowej - wskazać miejsca pracy kelnera - stosować zasady bezpiecznego posługiwania się sprzętem i urządzeniami podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera - utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera - współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej - przestrzegać i wdrażać w praktyce reguły i procedury przyjęte w zakładzie - ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania	- wykonywać czynności w miejscach pracy kelnera - korzystać z wyposażenia w części handlowo-usługowej - planować działania związane z wprowadzaniem innowacyjnych rozwiązań - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe - ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań	
	2. Systemy, metody i techniki obsługi gości w zakładzie gastronomicznym		- dobierać metody i techniki obsługi do świadczonych usług gastronomicznych - stosować metody i techniki obsługi gości w podawaniu potraw, napojów, alkoholi - komunikować się i współpracować w zespole	- dobrać system obsługi do świadczonej usługi - oceniać przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii - wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych systemów, metod i technik obsługi gości	Klasa IV
	3. Użytkowanie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej		- rozróżnić bieliznę stołową - dobrać bieliznę stołową do okoliczności, rodzaju menu - korzystać ze sprzętu i urządzeń w czasie wykonywania usług - dobierać wyposażenie do usług cateringowych - zastosować zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy stołowej i bielizny	- zastosować zasady ustawiania stołów - wyznaczyć miejsce ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas różnego typu usług - zestawiać zastawę i bieliznę stołową w zależności świadczonych usług - zaplanować sprzęt i urządzenia do wykonania usługi gastronomicznej	Klasa IV

			- kontrolować stan sprzętu wydawanego i zdanego	- obliczyć ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomicznej	
	4. Dekoracja sali, stołów i innych miejsc usług gastronomicznych i cateringowych		- zaproponować dekorację sali stosownie do świadczonej usługi - zaproponować dekorację stołów konsumenckich i bufetów stosownie do świadczonej usługi	- tworzyć dekorację stołów konsumenckich i bufetów stosownie do świadczonej usługi	Klasa IV
	5. Rodzaje posiłków		- rozróżnić rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu - ustalić kolejność podawania potraw zestawionych w posiłkach	- dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji	Klasa IV
	6. Napoje bezalkoholowe zimne i gorące		- przygotować bufet/bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych - przestrzegać warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych - podawać napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach, w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych gościom przy stole - dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady - przygotować naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady - określać kolejność podawania napojów zimnych i gorących bezalkoholowych - sprawdzać jakość i estetykę podawanych potraw i napojów	- dobierać dodatki do napojów - podawać napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach, w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych gościom przy stole - serwować kawę, herbatę różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków	Klasa IV
	7. Napoje alkoholowe		- przygotować wina, wódki, piwa do podawania - dobierać naczynia do podawania win, wódek, piwa	- dobierać wina, wódki, piwa do potraw, deserów, napojów i jako digestify - podawać wódki, wina, piwa	Klasa IV
	8. Napoje mieszane alkoholowe i		- obsługiwać urządzenia barmańskie - korzystać ze sprzętu barmańskiego	- dobierać sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe	Klasa IV

	bezalkoholowe sporządzane zgodnie z zasadami miksologii			- organizować stanowisko pracy dla barmana - sporządzać koktajle i cocktaile zgodnie z miksologią	
	9. Czynności związane z obsługą gości i usług gastronomicznych		- wykorzystywać białą bieliznę stołową - nakrywać stoły białą bielizną i zastawą stołową przed przyjęciem gości - nakrywać stoły do śniadań, obiadów, kolacji i na przyjęcia okolicznościowe - podawać śniadania, obiady i kolacje w formie bufetów - obsługiwać gości podczas śniadań, obiadów, kolacji, przyjęć okolicznościowych i usług cateringowych - wykonywać czynności związane z przyjmowaniem gości - wykonywać czynności związane z przyjęciem zamówienia - komunikować się z gośćmi na każdym etapie obsługi, stosując zwroty grzecznościowe - rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu - podawać kartę menu/napojów gościowi - komunikować się i współpracować w zespole - kierować wykonaniem przydzielonych zadań	- stosować zasady zestawiania potraw i napojów w posiłki - stosować zasady sprzedaży sugerowanej - stosować zasady up-sellingu w poszerzaniu zamówienia - stosować zasady cross-sellingu w poszerzaniu zamówienia - modyfikować karty menu	Klasa IV

III. Rozliczenie kosztów usług gastronomicznych i cateringowych	1. Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań		- określić funkcje programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji, w zakładzie gastronomicznym oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni - stosować programy komputerowe do planowania usług gastronomicznych i cateringowych	- korzystać z programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym - korzystać z programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni - zapoznać się z dostępnymi programami komputerowymi do rozliczeń księgowych i kelnerskich	Klasa IV
Razem		140			

NAZWA PRZEDMIOTU**Podstawy carvingu – dodatkowe umiejętności zawodowe****MATERIAŁ NAUCZANIA**

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Uczeń otrzymuje ocenę dopuszczającą lub dostateczną, jeśli uczeń potrafi:	Uczeń otrzymuje ocenę dobrą , bardzo dobrą lub celującą jeśli dodatkowo potrafi:	Etap realizacji
I. Organizacja pracy w carvingu	1. Projektowanie dekoracji rzeźbiarskich w owocach i warzywach		1. określać dekoracyjną i użytkową wartość owoców i warzyw 2. charakteryzować cechy plastyczne warzyw i owoców 3. wskazywać przydatność gatunków warzyw i owoców do różnych kompozycji (niskich, wysokich, strzelistych itp.) 4. opisywać przydatność materiałów technicznych przy wykonywaniu dekoracji	5. oceniać wartość dekoracyjną (kolorystkę, efekt wizualny, proporcje, symetrię i asymetrię) 6. wykonywać dokumentację projektową w postaci rysunku, schematu i fotografii z opisem dekoracji z owoców i warzyw	Klasa III
	2. Wykonywanie rzeźb z owoców i warzyw		10. przygotować powierzchnię roboczą do wykonania rzeźby (odcina/usuwa uszkodzenia mechaniczne, pęknięcia i naturalne nierówności celem	3. organizować stanowisko do prac związanych z wykonywaniem rzeźb z owoców i warzyw 4. dobrać barwnik do rodzaju wyrzeźbionego wzoru	Klasa III
II. Wykonywanie rzeźb w warzywach i owocach	1. Narzędzia stosowane do carvingu		7. wymieniać narzędzia do carvingu 8. wyjaśniać zastosowanie narzędzi do carvingu 9. dobrać odpowiednie narzędzia do wykonania określonego wzoru – kwiatu, liści, figur przestrzennych, ornamentów	1. objaśniać zastosowanie narzędzi stosowanych do carvingu 2. stosować narzędzia do carvingu	Klasa III
	2. Wykonywanie rzeźb z owoców i warzyw		10. przygotować powierzchnię roboczą do wykonania rzeźby (odcina/usuwa uszkodzenia mechaniczne, pęknięcia i naturalne nierówności celem	3. organizować stanowisko do prac związanych z wykonywaniem rzeźb z owoców i warzyw 4. dobrać barwnik do rodzaju wyrzeźbionego wzoru	Klasa III

			nadania im odpowiedniego kształtu) 11. dobrać narzędzia do wykonania określonego wzoru, np. kwiatu, liści, figur przestrzennych, ornamentów 12. wykonywać rzeźby z owoców i warzyw 13. oceniać jakość wykonanych żłobin, wzorów, oraz dekoracji zgodnie z założeniami projektu 14. zapobiegać ciemnieniu warzyw i owoców w trakcie rzeźbienia oraz w czasie przechowywania dekoracji 15. współpracować w zespole podczas wykonywania prac związanych z tworzeniem dekoracji i rzeźb z owoców i warzyw	z zachowaniem harmonii kolorów, odwzorowaniem naturalnego wzoru, np. logo, znak towarowy, element charakterystyczny dla okazji 5. malować poszczególne części, nie uszkadzając całości rzeźby, zgodnie z zasadami estetyki i życzeniem klienta	
	3. Kalkulowanie kosztów tworzenia rzeźb z owoców i warzyw		16. obliczać koszty surowców i innych materiałów niezbędnych do tworzenia dekoracji z owoców i warzyw 17. obliczać koszty roboczogodziny 18. obliczać koszty sumaryczne z uwzględnieniem transportu i marży	6. zaplanować koszty tworzenia dekoracji 7. oceniać koszty tworzenia dekoracji według wskazanego projektu	Klasa III
Razem		120			