

PROGRAM NAUCZANIA DLA ZAWODU

**KUCHARZ 512001
O STRUKTURZE PRZEDMIOTOWEJ**

PRZEDMIOT

WYPOSAŻENIE I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA W GASTRONOMII

TYP SZKOŁY: ZASADNICZA SZKOŁA ZAWODOWA

1. TYP PROGRAMU: PRZEDMIOTOWY

2. RODZAJ PROGRAMU: LINIOWY

1. CELE OGÓLNE KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO

Celem kształcenia zawodowego jest przygotowanie uczących się do życia w warunkach współczesnego świata, wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy. Zadania szkoły i innych podmiotów prowadzących kształcenie zawodowe oraz sposób ich realizacji są uwarunkowane zmianami zachodzącymi w otoczeniu gospodarczo-społecznym, na które wpływają w szczególności: idea gospodarki opartej na wiedzy, globalizacja procesów gospodarczych i społecznych, rosnący udział handlu międzynarodowego, mobilność geograficzna i zawodowa, nowe techniki i technologie, a także wzrost oczekiwań pracodawców w zakresie poziomu wiedzy i umiejętności pracowników. W procesie kształcenia zawodowego ważne jest integrowanie i korelowanie kształcenia ogólnego i zawodowego, w tym doskonalenie kompetencji kluczowych nabytych w procesie kształcenia ogólnego, z uwzględnieniem niższych etapów edukacyjnych. Odpowiedni poziom wiedzy ogólnej powiązanej z wiedzą zawodową przyczyni się do podniesienia poziomu umiejętności zawodowych absolwentów szkół kształcących w zawodach, a tym samym zapewni im możliwość sprostania wyzwaniom zmieniającego się rynku pracy. W procesie kształcenia zawodowego są podejmowane działania wspomagające rozwój każdego uczącego się, stosownie do jego potrzeb i możliwości, ze szczególnym uwzględnieniem indywidualnych ścieżek edukacji i kariery, możliwości podnoszenia poziomu wykształcenia i kwalifikacji zawodowych oraz zapobiegania przedwczesnemu kończeniu nauki. Elastycznemu reagowaniu systemu kształcenia zawodowego na potrzeby rynku pracy, jego otwartości na uczenie się przez całe życie oraz mobilności edukacyjnej i zawodowej absolwentów ma służyć wyodrębnienie kwalifikacji w ramach poszczególnych zawodów wpisanych do klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego.

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

Program nauczania dla zawodu KUCHARZ uwzględnia aktualny stan wiedzy o zawodzie ze szczególnym zwróceniem uwagi na nowe technologie i najnowsze koncepcje nauczania. Program uwzględnia także zapisy zadań ogólnych szkoły i umiejętności zdobywanych w trakcie kształcenia w szkole ponadgimnazjalnej umieszczonych w podstawach programowych kształcenia ogólnego, w tym:

- 1) umiejętność zrozumienia, wykorzystania i refleksyjnego przetworzenia tekstów, prowadząca do osiągnięcia własnych celów, rozwoju osobowego oraz aktywnego uczestnictwa w życiu społeczeństwa;
- 2) umiejętność wykorzystania narzędzi matematyki w życiu codziennym oraz formułowania sądów opartych na rozumowaniu matematycznym;
- 3) umiejętność wykorzystania wiedzy o charakterze naukowym do identyfikowania i rozwiązywania problemów, a także formułowania wniosków opartych na obserwacjach empirycznych dotyczących przyrody lub społeczeństwa;

- 4) umiejętność komunikowania się w języku ojczystym i w językach obcych;
- 5) umiejętność sprawnego posługiwania się nowoczesnymi technologiami informacyjnymi i komunikacyjnymi;
- 6) umiejętność wyszukiwania, selekcjonowania i krytycznej analizy informacji;
- 7) umiejętność rozpoznawania własnych potrzeb edukacyjnych oraz uczenia się;
- 8) umiejętność pracy zespołowej.

W programie nauczania dla zawodu kucharz uwzględniono powiązania z kształceniem ogólnym polegające na wcześniejszym osiągnięciu efektów kształcenia w zakresie

przedmiotów ogólnokształcących stanowiących podbudowę dla kształcenia w zawodzie. Dotyczy to przede wszystkim takich przedmiotów jak: biologia, chemia, a także podstawy przedsiębiorczości i edukacja dla bezpieczeństwa

. Poniżej wymienione zostały treści z poszczególnych przedmiotów ogólnokształcących, które są istotne dla osiągnięcia efektów zaplanowanych w zawodzie kucharz. Są to treści z podstawy programowej kształcenia ogólnego (IV etap edukacyjny, poziom podstawowy). Dla ułatwienia analizy wymienionych treści przedmiotowych zachowana została oryginalna punktacja zamieszczona w podstawie programowej kształcenia ogólnego.

Chemia (IV etap, zakres podstawowy):

2. Chemia środków czystości.
3. Chemia wspomaga nasze zdrowie. Chemia w kuchni.
6. Chemia opakowań i odzieży

Biologia (IV etap, zakres podstawowy)

1. Biotechnologia i inżynieria genetyczna.

Podstawy przedsiębiorczości (IV etap)

1. Człowiek przedsiębiorczy.

2. Rynek – cechy i funkcje.

3. Instytucje rynkowe.

5. Przedsiębiorstwo.

6. Rynek pracy.

Edukacja dla bezpieczeństwa (IV etap)

4. Zagrożenia czasu pokoju, ich źródła, przeciwdziałanie ich powstawaniu, zasady postępowania w przypadku ich wystąpienia i po ich ustąpieniu.

6. Pierwsza pomoc w nagłych wypadkach (zachowanie ratownika).

Nauczyciele tworząc plany dydaktyczne do przedmiotów zawodowych powinni we współpracy z nauczycielami przedmiotów - chemia, biologia, edukacja dla bezpieczeństwa, język obcy zawodowy - ustalić kolejność realizacji materiału kształcenia.

3. INFORMACJA O ZAWODZIE KUCHARZ

Kucharz jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych: przechowywania żywności, sporządzania potraw i napojów oraz wykonywania czynności związanych z ekspedycją potraw i napojów. W zakładzie gastronomicznym kucharz przyjmuje surowce żywnościowe i zabezpiecza je przed zepsuciem, w odpowiedni sposób je magazynując lub utrwalając. Ocenia i dobiera żywność przeznaczoną do produkcji. Przeprowadza obróbkę wstępną i przygotowuje półprodukty do obróbki cieplnej. Stosuje różne metody obróbki cieplnej. Do obróbki surowców i półproduktów, ale także do ekspedycji potraw wykorzystuje nowoczesne urządzenia gastronomiczne. Sporządzając potrawy stosuje nowe technologie, zapewniające wysoką efektywność oraz jakość potraw i napojów, między innymi technologie szybkiego schładzania (zamrażania), powolnego ogrzewania i proekologiczne. Wykańcza potrawy i napoje oraz porcuje je do odpowiednich naczyń, stosując aktualne trendy w zakresie aranżacji potraw i napojów. Wykonując swoje zadania zawodowe dba o właściwe bezpieczeństwo zdrowotne sporządzanych potraw i napojów, przestrzegając procedur obowiązujących w gastronomii. Przestrzega także zasad racjonalnego żywienia. Stale aktualizuje swoją wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe szczególnie w zakresie towaroznawstwa żywności i nowych technologii stosowanych w gastronomii. Obsługuje programy komputerowe do prowadzenia gospodarki magazynowej i do rejestrowania zamówień kelnerskich. Kucharz może sporządzać potrawy dietetyczne oraz regionalne i z kuchni obcych narodów. Zajmuje się także przygotowaniem

pełnych posiłków, zarówno codziennych jak i okolicznościowych; przygotowuje również potrawy i napoje na przyjęcia, dbając o wysoki standard swoich usług. Miejscem pracy kucharza najczęściej są zakłady gastronomiczne typu otwartego i zamkniętego, w tym restauracje hotelowe i gastronomia sieciowa oraz firmy cateringowe, ale również gastronomia na statkach lub w innych środkach transportu itp. Kucharz może podejmować działalność gospodarczą - prowadząc zakłady gastronomiczne lub świadcząc usługi cateringowe. Zawód kucharza wymaga specyficznych predyspozycji oraz kompetencji społecznych. Szczególnie - wysokiej odporności na stres i duże obciążenia pracą fizyczną, odpowiedzialności i rzetelności, zdolności do współpracy w grupie oraz kreatywności.

4. UZASADNIENIE POTRZEBY KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

Gastronomia, w obszarze której pracuje kucharz, jest branżą usługową. Według prowadzonych analiz rynek gastronomiczny jest wciąż rozwijającym się. W Polsce rynek lokali gastronomicznych nie jest nasycony. Jak podaje Euromonitor w Polsce (źródło: www.informator-turystyczny.pl) ilość zakładów gastronomicznych przypadających na 1000 mieszkańców jest kilkakrotnie niższa niż w innych krajach europejskich, co daje powody by sądzić, że wciąż przybywać będzie miejsc pracy dla kucharza. Tym bardziej, że zaznacza się trend, od lat występujący w Europie Zachodniej i Stanach Zjednoczonych, coraz częstszego spożywania posiłków poza domem i korzystania z usług gastronomicznych nawet w z okazji dotychczas bardzo rodzinnych uroczystości i świąt jak np. kolacja wigilijna. Już obecnie, na podstawie ofert pracy, zamieszczanych w różnych mediach, należy wnioskować, że kucharz to jeden z najmniej obarczonych ryzykiem bezrobocia zawodów. Z badań opinii publicznej, przeprowadzonych przez TNS OBOP, opublikowanych w raporcie „Zawód kucharza w oczach Polaków” wynika, że prawie trzy czwarte Polaków uważa zawód kucharza za atrakcyjny, tyle samo postrzega go jako dający duże możliwości rozwoju i podnoszenia kwalifikacji zawodowych. Prawie 16 % uważa także, że zawód kucharza jest gwarancją wysokiego wynagrodzenia (źródło: www.praca.wp.pl). Popularności zawodu sprzyja fakt, że wielu kucharzy stało się postaciami medialnymi; inną przyczyną jest możliwość zatrudnienia na rynku europejskim.

5. POWIĄZANIA ZAWODU KUCHARZ Z INNYMI ZAWODAMI

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

KUCHARZ

symbol cyfrowy zawodu 512001

Lp.	Przedmiot	Klasa - Stopień			
		I	II	III	Ogółem
1.	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	80	42		122
2.	Działalność gospodarcza w gastronomii			20	20
3.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	56	94	96	246
4.	Język obcy zawodowy			20	20
	Razem	136	136	136	408

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

6. CELE SZCZEGÓŁOWE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE KUCHARZ

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

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

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

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

1. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii

1.1. Bezpieczeństwo oraz higiena pracy i produkcji w gastronomii

1.2. Urządzenia i instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych.

1.1. Bezpieczeństwo oraz higiena pracy i produkcji w gastronomii

SYMBOL I NR EFEKTU	Efekt Kształcenia Uczeń	Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń	Tematyka zajęć lekcyjnych	Liczba godz.	Forma zajęć lekcyjnych	T U R N U S
		-określa zasady oceniania i poprawy -rozpoznaje zagadnienia programowe	1.Zajęcia organizacyjne. Zapoznanie z PSO.	1	wykład	
BHP (1)1.	Rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy ,ochrona przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią	-wyjaśnia pojęcia: ergonomia, higiena pracy, bezpieczeństwo pracy	2-3.Podstawowe pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy w gastronomii.	2	Wykład ćwiczenia	
(1)2.		-rozdziela środki gaśnicze	4.Środki gaśnicze i ich charakterystyka	1	Wykład ćwiczenia	
(1)3.		-wskazać zastosowanie różnych środków gaśniczych	5.Zastosowanie różnych środków gaśniczych	1	Wykład ćwiczenia	
(1)4.		-wyjaśnić zasady ochrony przeciwpożarowej w zakładzie gastronomicznym	6.Zagrożenia pożarowe w zakładach gastronomicznych.	1	Wykład	
(1)5.		-wskazać zagrożenia dla środowiska występujące w zakładzie gastronomicznym	7.Charaktrystyka zagrożeń dla środowiska.	1	wykład	

(1)6.		-wskazać zagrożenia bezpieczeństwa pracowników zakładu gastronomicznego	8.Zagrożenia bezpieczeństwa występujące w zakładach gastronomicznych.	1	Wykład pokaz ćwiczenia	
(2)1. (2)2. (2)3. (2)4.	Rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce	-wymienić instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce; -scharakteryzować zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce -wskazać podstawowe przepisy dotyczące prawnej ochrony pracy, -scharakteryzować zadania służb bhp działających w zakładzie gastronomicznym	9-10.Instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce	2	Wykład ćwiczenia	
			11-12.Charakterystyka zadań i uprawnień tych służb.	2	Wykład ćwiczenia	
			13.Prawna ochrona pracy.	1	Wykład ćwiczenia	
(3)1.	Określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	-rozpoznać prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;	14.Prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa higieny pracy	1	Wykład ćwiczenia	
(3)2.		-wymienia prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	15.Prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa higieny pracy	1	Wykład ćwiczenia	
(3)3.		-opisać procedury postępowania w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładzie gastronomicznym	16.Sposoby postępowania w zakresie bhp.	1	Wykład	
(4)1. (4)2.	Przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz	-dokonać analizy możliwych zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związanych z wykonywaniem zadań zawodowych	17-18.Zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika oraz mienia i środowiska w zakładzie spożywczym	2	Wykład pokaz ćwiczenia	

	mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych	kucharza na różnych stanowiskach pracy; - scharakteryzować sposoby przeciwdziałania zagrożeniom w pracy kucharza;				
(4)3.		-określić typowe choroby zawodowe kucharzy;	19.Choroby zawodowe w zawodzie kucharza.	1	Wykład	
(4)4.		. wymienić sposoby zapobiegania wypadkom w pracy kucharza;	20-21.Zagrożenia wypadkowe i sposoby zapobiegania	2	Wykład pokaz ćwiczenia	
(4)5.		- określić zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń gastronomicznych.				
(5)1.	Określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy	-rozpoznać źródła i czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy kucharza;	22-23.Czynniki szkodliwe i uciążliwe. Sposoby zabezpieczania się.	2	Wykład ćwiczenia	
		. określić sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w pracy kucharza;				
		-rozpoznać źródła i czynniki szkodliwe w środowisku pracy kucharza podczas wykonywania określonych zadań na różnych stanowiskach pracy;				
(6)1.		-dokonać analizy możliwości wystąpienia czynników szkodliwych lub uciążliwych na stanowisku pracy kucharza podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;	24.Analiza czynników szkodliwych oraz rozwiązania zmniejszające uciążliwość.	1	Wykład ćwiczenia	

		-wskazać rozwiązania zmniejszające uciążliwość pracy na poszczególnych stanowiskach pracy kucharza podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;			
(7)1.	Organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy ,ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	-wyjaśnić zasady organizowania stanowiska pracy kucharza podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;	25-26.Organizacja stanowisk pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy	2	Wykład pokaz ćwiczenia
(7)2.		-uzasadnić sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonywania określonego zadania zawodowego;	27.Przygotowanie stanowiska pracy	1	Wykład ćwiczenia
(8)1.	Stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywanych zadań zawodowych	- dobrać środki ochrony indywidualnej do wykonania zadania kucharza na różnych stanowiskach pracy;	28.Dobór i zadania środków ochrony indywidualnej i zbiorowej.	1	Wykład pokaz ćwiczenia
		-zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas użytkowania instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym;	29.Stosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej.	1	Wykład pokaz

(9)1.	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące	wyjaśnić zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza;	30.Zasady bezpiecznej pracy przy urządzeniach gastronomicznych.	1	pokaz ćwiczenia	
(9)2.	ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	uzasadnić konieczność przestrzegania procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym dotyczących bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony środowiska;	31.Ochrona przeciwpożarowa i ochrona środowiska.	1	Wykład ćwiczenia	
(9)3.		wskazać przepisy prawne dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	32.Przepisy prawne dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.	1	Wykład ćwiczenia	
(9)4.		. określić procedury dotyczące konserwacji i napraw instalacji technicznych i urządzeń stosowanych w zakładach gastronomicznych	33-34.Konserwacja i naprawa maszyn stosowanych w gastronomii.	2	Wykład pokaz ćwiczenia	
(10)1. (10)2.	Udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia	-zidentyfikować system pomocy medycznej w stanach zagrożenia zdrowia i życia oraz sposoby powiadamiania; -powiadomić system pomocy medycznej w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenie zdrowia i życia przy wykonywaniu zadań zawodowych kucharza; -określić stany zagrożenia zdrowia i życia;	35-36.Udzielanie pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia	2	Wykład pokaz ćwiczenia	
PK(T.c) (9)1. (9)2.	Określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności.	- wyjaśnić pojęcia „zanieczyszczenia żywności” i „zagrożenia bezpieczeństwa żywności” oraz „jakość żywności”;	37.Zabezpieczenie zakładu gastronomicznego przed szkodnikami żywności i ich zwalczanie. 38.Higiena produkcji gastronomicznej	1	Wykład ćwiczenia	

		-określić rodzaje zagrożeń bezpieczeństwa żywności podczas przechowywania, sporządzania ekspedycji potraw i napojów;	39-40.Zasady sporządzania, przechowywania i ekspedycji potraw i napojów.	2	Wykład pokaz ćwiczenia	
T.6.1 (6)1. (6)2.	Rozróżnia systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.	-rozdzielić systemy zapewniania jakości bezpieczeństwa żywności; -dokonać analizy procedur zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności obowiązujących w gastronomii; -wskazać możliwości zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności	41-42 .Systemy bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.	2	wykład	
T.6.2 (2)1.	Rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.	-wymienić procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach gastronomicznych;	43.Charakterystyka procedur zapewniających bezpieczeństwo żywności.	1	Wykład ćwiczenia	
T.6.2 (14)1.	Monitoruje krytyczne punkty	-wyjaśnić pojęcie: krytyczne punkty kontroli (CCP);	44-45.Bezpieczeństwo i higiena produkcji gastronomicznej	2	Wykład ćwiczenia	

	kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP(ang.Good Higiene Practickie),Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang.Good Manufacturing Prackice) i systemu	-określić sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami;	46.Monitorowanie procesu produkcji w/g instrukcji.	1	Wykład ćwiczenia	
--	--	--	--	---	---------------------	--

PKZ(T.c) (5)1.	Posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej.	-uzasadnić konieczność zapoznania się z treścią instrukcji obsługi przed rozpoczęciem użytkowania sprzętu;	47.Analiza instrukcji obsługi urządzenia przed rozpoczęciem pracy.	1	Wykład ćwiczenia	
(5)2. (5)3.		-dokonać analizy treści instrukcji obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii; -zinterpretować treści zawarte w instrukcji obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;	48.Instrukcje obsługi maszyn do obróbki wstępnej surowców. 49.Zapoznanie z obsługą maszyn do obróbki mięsa i ryb. 50.Instrukcje obsługi maszyn mieszających.	1 1 1	Wykład ćwiczenia	

			51.Zapoznanie z obsługą maszyn do krojenia.	1		
PKZ(T.c) (6)1. (6)2.	Rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły	-rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej i ekspedycji potraw i napojów; -zidentyfikować poszczególne podzespoły urządzeń gastronomicznych;	52-53.Charakterystyka maszyn do obróbki wstępnej ziemniaków oraz warzyw i owoców.	2	Wykład pokaz ćwiczenia	
			54.Maszyny do rozdrabniania ziemniaków warzyw i owoców.	1		
			55-56.Maszyny do obróbki wstępnej mięsa i ryb.	2	Wykład pokaz	
			57-58.Charakterystyka urządzeń do sporządzania napojów	2	Wykład pokaz	
			59-60.Charakterystyka miesiarek i mieszarek.	2	Wykład pokaz	
			61-62.Krajalnice do żywności i ich rodzaje.	2		
			63.Młynki do mielenia produktów suchych.	1	Wykład pokaz	
			64-65.Uniwersalna maszyna gastronomiczna.	2	Wykład pokaz ćwiczenia	
			66-67.Trzony kuchenne-podział i przeznaczenie.	2		
			68-69.kotły warzelne i ich charakterystyka.	2	Wykład pokaz	
			70-71.Autoklawy,steameryi warki do makaronu	2	Wykład pokaz ćwiczenia	
72.Patelnie i frytkownice.	1	Wykład pokaz				

			73-74.Ruszyty, rożny i piekarniki.	2	Wykład pokaz	
			75-76.Piece konwekcyjno parowe i piece do pizzy.	2	Wykład pokaz ćwiczenia	
			77.Urządzenia podgrzewcze do potraw i naczyń.	1	Wykład pokaz ćwiczenia	
			78.Kuchenki mikrofalowe.	1	Wykład pokaz	
			79-80 .Urządzenia chłodnicze magazynowe.	2	Wykład pokaz ćwiczenia	
			81.Urządzenia chłodnicze produkcyjne.	1	Wykład	
			82.Urządzenia chłodnicze ekspozycyjne.	1	Wykład	
			83-84.Urządzenia do zmywania naczyń.	2	Wykład ćwiczenia	
(6)3.		-dobrać urządzenia do wykonania zadania zawodowego kucharza,	85.Właściwy dobór urządzenia do wykonania zadania.	1	Wykład ćwiczenia	
(6)4.		-opisać sposób użytkowania poszczególnych urządzeń gastronomicznych;	86-87.Użytkowanie maszyn zgodnie z instrukcją obsługi.	2	Wykład pokaz ćwiczenia	
(6)5. (6)6.		-zaplanować urządzenia gastronomiczne do części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego,	88-89.Przygotowanie maszyn do części produkcyjnej.	2		

		uzależniając dobór od wielkości, asortymentu produkcji i rodzaju zakładu gastronomicznego; -uzasadnić dobór urządzenia (sprzętu, maszyny) do wykonania określonych zadań zawodowych oraz do poszczególnych pomieszczeń części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego	90-91. Przygotowanie maszyn i urządzeń do magazynu i ekspozycji.	2	Wykład pokaz ćwiczenia	
(7)1. (7)2. (7)3.	Rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych	-wymienić instalacje techniczne występujące w zakładach gastronomicznych; -rozdzielić sposoby oznakowania instalacji technicznych występujących w zakładzie gastronomicznym; -określić wymagania dotyczące stosowania poszczególnych instalacji technicznych w różnych pomieszczeniach zakładu gastronomicznego;	92-93.Charakterystyka instalacji elektrycznej.	2	Wykład ćwiczenia	
			94-95.Charakterystyka instalacji wodnej i kanalizacyjnej.	2	Wykład ćwiczenia	
			96-97.Instalacje wentylacyjne i klimatyzacyjne	2	Wykład pokaz ćwiczenia	
			98.Wymogi dotyczące stosowania poszczególnych instalacji.	1	Wykład pokaz ćwiczenia	
T.6.1 (8)1.		-sklasyfikować urządzenia do przechowywania żywności;	99-100.Klasyfikacja urządzeń do przechowywania żywności.	2	Wykład pokaz ćwiczenia	
(8)2.		-wskazać zastosowanie urządzeń części magazynowej zakładu gastronomicznego;	101.Urządzenia części magazynowej zakładu gastronomicznego.	1	Wykład ćwiczenia	
(9)1.	Użytkuje urządzenia do przechowywania żywności.	-uzasadnić konieczność oceny stanu technicznego urządzeń magazynowych przed ich uruchomieniem oraz w czasie ich eksploatacji;	102.Zasady użytkowania urządzeń do przechowywania żywności. 103.Mycie i dezynfekcja maszyn i urządzeń	1 1	Wykład ćwiczenia	

T.6.2 (1)1. (1)2. (1)3.	Określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego	-wyjaśnić pojęcie „układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego”; -scharakteryzować wymogi odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych różnych części zakładu gastronomicznego; -ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego;	104-105.Warunki techniczne budynku, pomieszczeń i otoczenia.	2	Wykład ćwiczenia	
			106.Mikroklimat pomieszczeń.	1	Wykład ćwiczenia	
			107.Oświetlenie i wentylacja pomieszczeń.	1	Wykład ćwiczenia	
			108-109.Organizacja pracy i wyposażenie specjalistyczne stanowisk.	2		
		-	110-111.Pomocniczy sprzęt gastronomiczny 112-113.Charakterystyka urządzeń i sprzętu do transportu wewnętrznego.	2 2	Wykład ćwiczenia	
			114.Wymagania stawiane materiałom stosowanym w gastronomii. 115.Charakterystyka materiałów metalowych. 116.-117.Stale ich zastosowanie w gastronomii.. 118.Metale nieżelazne. 119Drewno i materiały ceramiczne. 120.Szkło-zastosowanie w gastronomii. 121.Tworzywa sztuczne i inne materiały. 122.Zakończenie kursu i wystawienie ocen.	1 1 2 1 1 1 1 1		
KPS						
(1)1.		-zastosować zasady kultury osobistej -zastosować zasady etyki zawodowej				

(1)2.						
(2)1. (2)2.	Jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań.	-zaproponować sposoby rozwiązywania problemów, -dążyć wytrwale do celu,				
(2)3.		-zrealizować działania zgodnie z własnymi pomysłami,				
(2)4.		-zainicjować zmiany mające pozytywny wpływ na środowisko pracy,				
(3)1. (3)2.	Przewiduje skutki podejmowanych działań.	-dokonać analizy rezultatów działań, -przyjąć odpowiedzialność za podejmowane działania,				
(4)1. (4)2.	Jest otwarty na zmiany.	-podjąć nowe wyzwania, -wykazać się otwartością na zmiany w zakresie stosowanych metod i technik pracy,				
(5)1. (5)2. (5)3.	Potrafi sobie radzić ze stresem.	-przewidzieć sytuacje wywołujące stres, -zastosować sposoby radzenia sobie ze stresem, -określić skutki stresu,				
(6)1. (6)2.	Aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	-wykazać gotowość do ciągłego uczenia się i doskonalenia zawodowego, -wykorzystać różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności zawodowych,				

(7)1. (7)2. (7)3.	Przestrzega tajemnicy zawodowej.	-przyjąć odpowiedzialność za powierzone informacje zawodowe, -respektować zasady dotyczące przestrzegania tajemnicy zawodowej, -określić konsekwencje nieprzestrzegania tajemnicy zawodowej,				
(8)1. (8)2. (8)3.	Potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania.	-ocenić ryzyko podejmowanych działań, -przyjąć na siebie odpowiedzialność za podejmowane działania, -wyciągnąć wnioski z podejmowanych działań,				
(9)1. (9)2. (9)3.	Potrafi negocjować warunki porozumień.	-zastosować techniki negocjacyjne, -zachować się asertywnie, -zapropionować konstruktywne rozwiązania,				
(10)1. (10)2. (10)3.	Współpracuje w grupie.	-doskonalić swoje umiejętności komunikacyjne, -zastosować opinie i pomysły innych członków zespołu, -zmodyfikować działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko,				

Planowane zadania

1. Ustal jakie czynniki szkodliwe występują w środowisku pracy kucharza.

Nauczyciel przygotowuje kartę pracy dla uczniów z listą pytań pomocniczych i wykazem niezbędnych definicji. Uczniowie udzielają odpowiedzi na pytania a następnie ustalają jakie czynniki szkodliwe występują w pracy kucharza.

2. Opracuj procedury postępowania w przypadku zagrożenia zdrowia lub życia pracowników

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

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

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

Środki dydaktyczne

Zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy prawne dotyczące prawa pracy, dokumentacja HACCP

dla gastronomii, schematy funkcjonalne zakładu gastronomicznego, filmy dydaktyczne związane z tematyką bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii.

Zalecane metody dydaktyczne

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

Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: indywidualnej jednolitej i grupowej zróżnicowanej.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Główne kryteria oceny zadania – umiejętność wykorzystania dodatkowych źródeł informacji (w tym pytań pomocniczych nauczyciela), prawidłowa ocena zagrożeń w środowisku pracy kucharza, ustalenie wszystkich zagrożeń, które mogą wystąpić w środowisku pracy kucharza.

Główne kryteria oceny zadania - umiejętność analizy testu i procedur obowiązujących w gastronomii (dokumentacji HACCP), zgodność zaproponowanego rozwiązania z obowiązującymi procedurami w zakresie udzielania pierwszej pomocy i postępowania w razie zagrożenia zdrowia lub życia , umiejętność prezentacji i użyta argumentacja, dodatkowo można ocenić gotowość do współpracy w grupie.

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

Kryteria ocen należy opracować zgodnie z propozycją znajdującą się w pkt 12. programu.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

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

Planowane zadania:

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

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

następującymi wymogami:

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

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

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

W pracowni, w której będą odbywać się zajęcia edukacyjne powinien znajdować się komputer z dostępem do Internetu (jeden komputer na dwóch – trzech uczniów) - uczniowie mogą szukać wyposażenia w katalogach online. Jeśli jest taka możliwość, część zajęć może być prowadzona np. w warsztatach szkolnych lub w formie wycieczek do zakładu gastronomicznego, w celu zademonstrowania uczniom urządzeń gastronomicznych.

Środki dydaktyczne

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

Zalecane metody dydaktyczne

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

Projekt może polegać na planowaniu wyposażenia wybranego pomieszczenia części produkcyjnej. Zaletą dyskusji jest to, że metoda ta pozwala porządkować materiał nauczania, syntetyzować i utrwalać. Metody praktyczne, zwłaszcza pokaz, są niezbędne, aby uczniowie zapoznali się z rzeczywistymi maszynami stosowanymi w gastronomii.

Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: grupowej zróżnicowanej. Zalecane są wycieczki do zakładów gastronomicznych, centrów wyposażenia gastronomii, aby uczniowie mieli możliwość zapoznania się z najnowszymi urządzeniami gastronomicznymi.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Główne kryteria oceny zadania - umiejętność analizy obowiązujących w gastronomii procedur (dokumentacji HACCP), zgodność rozwiązania z poleceniem zawartym w instrukcji, estetyka (schematu), umiejętność prezentacji i użyta argumentacja a także współpraca w grupie.

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

Kryteria ocen należy opracować zgodnie z propozycją znajdującą się w pkt 12. programu.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

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

PROGRAM NAUCZANIA

Dla zasadniczej szkoły zawodowej w zawodzie :

KUCHARZ

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

Symbol cyfrowy: 512001

Nr programu: 512001, KUCHARZ/201

Typ programu - turnusy zawodowe

Rodzaj programu - liniowy

Autorzy: Koweziu / Hanna Bukowska

Ramowy plan nauczania z teoretycznych przedmiotów zawodowych dla zawodu kucharz w Ośrodku Doksztalcania i Doskonalenia Zawodowego w Łomży

Lp.	Przedmiot	Klasa - Stopień			
		I	II	III	Ogółem
1.	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	80	42		122
2.	Działalność gospodarcza w gastronomii			20	20
3.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	56	94	96	246
4.	Język obcy zawodowy			20	20
	Razem	136	136	136	408

Kwalifikacja: T.6. Sporządzanie potraw i napojów

3. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	246h
3.1.. Systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności i zasady racjonalnego żywienia	26h
3.2. Charakterystyka towaroznawcza żywności i sposób jej przechowywania	54h
3.3. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym	13h

3.1.SYSTEMY ZAPEWNIAJĄCE BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI I ZASADY RACJONALNEGO ŻYWIENIA – 26h

Symbol efektu	Numer efektu i efekt	Uszczegółowione efekty kształcenia	Tematyka zajęć lekcyjnych	Liczba godz.	Stopień
PKZ(Tc)	1) rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;	1. zdefiniować pojęcie żywności;	1.Pojęcie i źródła żywności oraz jej rodzaje	1	I
		2. zidentyfikować surowce dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;	2.Surowce i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej 3. Pojęcie i cel stosowania dodatków do żywności 4.Przyprawy roślinne i ich znaczenie w produkcji gastronomicznej. Mieszanki i koncentraty przypraw	1 1	
		3. określić zasady stosowania dodatków do żywności	4.Zasady stosowania dodatków do żywności. Zastosowanie przypraw	1	

		4. sklasyfikować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze według różnych kryteriów	5. Podział surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych używanych w gastronomii wg. różnych kryteriów	1	
		5. zdefiniować środek spożywczy zafałszowany	6. Definicja środka spożywczego zafałszowanego, szkodliwego dla zdrowia oraz środka bezpiecznego dla zdrowia	1	
		6. zdefiniować środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia” oraz „środek spożywczy bezpieczny dla zdrowia”;			
PKZ(Tc)	2) przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;	1. określić zasady racjonalnego wykorzystania surowców;	7. Zasady racjonalnego doboru surowców i ich maksymalnego wykorzystania w kuchni (optymalizacja)	1	
		2. wskazać zależności między zasadą ekonomicznego wykorzystania surowców a procedurami i zapewnianymi bezpieczeństwem żywności	8. Zależności prawne pomiędzy zasadą ekonomicznego wykorzystania surowców a procedurami zapewniającymi bezpieczeństwo żywności	1	

PKZ(Tc)	3) przestrzega zasad gospodarki odpadami	3. wskazać regulacje prawne dotyczące zasad gospodarki odpadami w gastronomii	9. Regulacje prawne i proceduralne w dziedzinie gospodarki odpadami w gastronomii	1	
		4. wymienić wymagania dotyczące odpadów opakowaniowych w gastronomii;	10. Wymagania dotyczące odpadów opakowaniowych w gastronomii oraz interpretacja znaków zamieszczanych na opakowaniach żywności	1	
		5. zinterpretować znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami;			
T.6.2	2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	1. wymienić procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach gastronomicznych	11. Systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności w zakładach gastronomicznych	1	
		2. scharakteryzować procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii	12. Zasady GMP i GHP w gastronomii 13. System HAACCP w gastronomii 14. Inne systemy zapewniające jakość w gastronomii	1 1 1	

PKZ(T.c)	8) przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;	1. zdefiniować ocenę organoleptyczną	15. Pojęcie oceny organoleptycznej i jej znaczenie w ocenie jakości surowców oraz potraw	1	
		2. sformułować zasady (procedury) oceny organoleptycznej żywności	16. Zasady i metody przeprowadzania oceny organoleptycznej	1	
PKZ(T.c)	4) przestrzega zasad racjonalnego żywienia;	1. zdefiniować pojęcie racjonalne żywienie	17. Pojęcie racjonalnego żywienia. 18. Składniki pokarmowe wchodzące w skład żywności i ich rola w organizmie	1 1	
		2. wymienić zasady racjonalnego żywienia	19. Zasady racjonalnego żywienia 20. Piramida zdrowia jako optymalny model racjonalnego żywienia	1 1	
		3. zastosować zasady racjonalnego żywienia planując posiłki	21. Podział produktów na 12 grup 22. Normy żywienia i wyżywienia- definicje i ich zastosowanie 23. Zasady komponowania jadłospisu 24. Planowanie jadłospisów dla różnych grup ludności	1 1 1 1	
		4. rozpoznać podstawowe błędy żywieniowe	25. Rozpoznawanie podstawowych błędów żywieniowych	1	

		5. wskazać możliwości usunięcia błędów żywieniowych z jadłospisu	26. Ocena jadłospisów jako metoda usuwania błędów z jadłospisów	1	
CHAREKTERYSTYKA TOWAROZNAWCZA ŻYWNOŚCI I SPOSÓB JEJ PRZECHOWYWANIA - 54h					
T.6.1(1)	1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym;	1. zdefiniować pojęcia: sortyment, asortyment, towar handlowy, jakość towarów, normalizacja	1. Zdefiniowanie podstawowych pojęć z zakresu towaroznawstwa	1	
		2. wyodrębnić cechy żywności mające wpływ na jakość	2. Czynniki mające wpływ na jakość żywności	1	
		3. zastosować informacje zawarte na etykietach żywności do oceny organoleptycznej	3. Etykieta produktu jako źródło informacji o produkcie 4. Wykorzystanie informacji zawartych na etykietach żywności do oceny jakości produktu	1 1	
		4. scharakteryzować metody oceny towaroznawczej żywności;	5.6. Metody oceny towaroznawczej żywności	2	
T.6.1(2)	2) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości,	1. rozróżnić żywność ze względu na trwałość;	7. Podział środków żywnościowych ze względu na trwałość	1	

	<p>pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;</p>	<p>2. rozróżnić żywność ze względu na pochodzenie;</p>	<p>8. Podział środków żywnościowych ze względu na pochodzenie</p> <p>9. Podział żywności ze względu na inne kryteria</p> <p>10. Składniki energetyczne środków odżywczych</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	
--	---	--	---	----------------------------	--

		3. ocenić żywność na podstawie jej wartości odżywczej	11. Skład chemiczny oraz wartość odżywcza warzyw, ziemniaków, grzybów	1	
			12. Skład chemiczny oraz wartość odżywcza owoców		
			13. Skład chemiczny oraz wartość odżywcza mleka i przetworów mlecznych	1	
			14. Skład chemiczny oraz wartość odżywcza jaj	1	
			15. Skład chemiczny oraz wartość odżywcza produktów zbożowych		
			16. Skład chemiczny oraz wartość odżywcza mięsa, przetworów mięsnych i dziczyzny	1	
			17. Skład chemiczny oraz wartość odżywcza ryb, owoców morza	1	
			18. Skład chemiczny oraz wartość odżywcza drobiu	1	
			19. Wpływ składu chemicznego na trwałość produktu		
			20. Wpływ operacji technologicznych na wartość odżywczą gotowych produktów spożywczych	1	
				1	
				1	
				1	

T.6.1(3)	3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;	1. zastosować zasady oceny organoleptycznej żywności;	21. Zastosowanie zasad oceny organoleptycznej żywności do wybranych produktów	1	
		2. ocenić żywność biorąc pod uwagę kryteria funkcjonalności, ceny, zgodności z potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardem jakości;	22.23. Dokonanie oceny żywności biorąc pod uwagę kryterium funkcjonalności, ceny	2	
			24.25. Dokonanie oceny żywności biorąc pod uwagę zgodność z potrzebami, bezpieczeństwo zdrowotne	2	
			26.27. Dokonanie oceny żywności biorąc pod uwagę kryterium braku zanieczyszczeń fizycznych oraz zgodność ze standardami jakości	2	

T.6.1(5)	5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;	1. scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas jej przechowywania	28. Zasady przechowywania żywności 29. Optymalne warunki przechowywania środków żywnościowych 30. Zmiany chemiczne i biochemiczne zachodzące w przechowywanej żywności 31. Zmiany fizyczne i fizykochemiczne zachodzące podczas przechowywania żywności 32. Zmiany biologiczne zachodzące w przechowywanej żywności	1 1 1 1	II
		2. zidentyfikować zmiany w przechowywanej żywności;	33. Identyfikacja zmian zachodzących w przechowywanej żywności	1	
T.6.2(1)	1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;	2. scharakteryzować wymogi odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych różnych części zakładu gastronomicznego; (części magazynowej)	34. Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego 35. Układ funkcjonalny pomieszczeń zakładu gastronomicznego 36.37. Charakterystyka pomieszczeń w układzie funkcjonalnym oraz wyposażenie stanowisk	1 1 2	

			38. Organizacja stanowiska pracy	1	
--	--	--	----------------------------------	---	--

T.6.1(7)	7) dobiera metody utrwalania żywności;	<p>1. rozróżnić pojęcia: utrwalanie i przechowywanie żywności;</p> <p>2. scharakteryzować metody utrwalania żywności,</p>	<p>39. Rozróżnienie pojęć utrwalania i przechowywania żywności.</p> <p>40.41. Metody fizyczne utrwalania żywności- utrwalanie wysokimi temperaturami</p> <p>42.43. Pozostałe metody fizycznego utrwalania żywności</p> <p>44.45. Metody chemiczne utrwalania żywności</p> <p>46.47. Metody biologiczne utrwalania żywności</p> <p>48.49. Metody niekonwencjonalne utrwalania żywności</p> <p>50.51 Zmiany fizyczne i jakościowe zachodzące w utrwalanej żywności</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	
----------	--	---	--	--	--

		3. ocenić różne metody utrwalania żywności	52. Ocena metod utrwalania żywności	1	
			53. Powtórzenie wiadomości	1	
			54. Sprawdzenie wiadomości	1	
3.3. PROCES PRODUKCYJNY W ZAKŁADZIE GASTRONOMICZNYM – 13h					
T.6.2(3)	3) stosuje receptury gastronomiczne	1. zdefiniować receptury gastronomicznej;	1. Normy i receptury gastronomiczne	1	
		2. opisać budowę receptury gastronomicznej	2. Budowa receptury gastronomicznej	1	
		3. określić znaczenie receptury gastronomicznej jako dokumentu produkcyjnego i rozliczeniowego;	3. Receptura jako podstawowy dokument decydujący o jakości potrawy oraz o prawidłowym zużyciu i prawidłowym rozliczeniu zużytych surowców	1	
		4 uzasadnić konieczność posługiwania się recepturami gastronomicznymi w procesie produkcyjnym;			
T.6.2(4)	4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;	1. zdefiniować metody i techniki sporządzania potraw i napojów;	4. Proces technologiczny – pojęcia podstawowe. Cel obróbki technologicznej	1	

		2. sklasyfikować metody i techniki sporządzania potraw i napojów	5. Etapy procesu technologicznego	1	
		3. scharakteryzować metody i techniki sporządzania potraw lub napojów	6. Charakterystyka obróbki wstępnej brudnej i czystej 7. Charakterystyka gotowania, smażenia, duszenia, pieczenia jako metod obróbki cieplnej 8. Obróbka cieplna za pomocą mikrofal	1 1 1	
		4. ocenić metody i techniki sporządzania potraw lub napojów;	9. Ocena metod i technik sporządzania potraw i napojów	1	
T.6.2(7)	7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością	1. określić zasady racjonalnego wykorzystania surowców w produkcji gastronomicznej	10. Zasady racjonalnego wykorzystania surowców w produkcji	1	
		2. zdefiniować zwroty poprodukcyjne;	11. Pojęcie zwrotów poprodukcyjnych oraz możliwości ich zagospodarowania	1	

		3. wskazać możliwości wykorzystania tzw. zwrotów poprodukcyjnych			
PKZ(T.c)(3)	3) przestrzega zasad gospodarki odpadami;	2.uzasadnić konieczność właściwej gospodarki odpadami			
T.6.2(8)	8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;	1. scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej	12. Zmiany zachodzące w surowcach i produktach podczas obróbki wstępnej i cieplnej	1	
T.6.2(14)	14) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. <i>Good Hygiene Practice</i>), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. <i>Good Manufacturing Practice</i>) i systemem HACCP (ang. <i>Hazard</i>	2. określić sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami; (w części magazynowej)(w części produkcyjnej)(w części ekspedycyjnej)	13. Sposoby monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z GHP, GMP i systemem HACCP	1	

	<i>Analysis and Critical Control Point).</i>				
3.4. Technologia sporządzania i ekspedycji potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów - 153h					
T.6.2(5)	5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów	1. określić zasady doboru surowców do sporządzenia określonych potraw lub napojów;	1. Zasady doboru surowca do sporządzania potraw z warzyw, owoców, grzybów, ziemniaków i przetworów zbożowych	1	
		2. ocenić określony surowiec ze względu na możliwości jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy lub napoju	2. Ocena surowców ze względu na możliwości ich zastosowania do sporządzania określonych potraw z warzyw, owoców, grzybów, ziemniaków i przetworów zbożowych	1	

T.6.2(6)	1. dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu;	1. dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu;	3. Pojęcie surówek i dipów oraz zasady ich sporządzenia 4. Obróbka cieplna warzyw oraz obróbka wstępna i cieplna warzyw strączkowych 5. Obróbka wstępna owoców 6. Obróbka cieplna ziemniaków 7. Obróbka wstępna grzybów	1 1 1 1 1	
		2. zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów	8. Etapy sporządzania wybranych potraw i napojów z warzyw 9. Etapy sporządzania wybranych potraw i napojów z owoców 10. Etapy sporządzania wybranych potraw i napojów z ziemniaków 11. Etapy sporządzania wybranych potraw z grzybów	1 1 1 1	
T.6.2(8)	8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;	1. scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;	12. Charakterystyka zmian zachodzących podczas obróbki technologicznej wybranych potraw z warzyw, owoców, grzybów, ziemniaków	1	

T.6.2.(9)	9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	1. Wskazać zastosowanie urządzeń części produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego;	13. Podział i zastosowanie urządzeń części produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego	1	
		2. zaplanować gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań;	14. Dobór urządzeń gastronomicznych do przygotowania określonych potraw z warzyw, owoców, grzybów, ziemniaków oraz kontrola stanu technicznego urządzeń przed użyciem	1	
T.6.2(10)	10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	1. wyjaśnić konieczność kontrolowania stanu technicznego urządzeń przed ich użyciem;			
T6.2(11)	11) ocenia organoleptycznie żywność;	1. określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów;	15. Określenie charakterystycznych cech organoleptycznych wybranych potraw i napojów oraz dobór odpowiednich przypraw do tych potraw	1	
		2. dobrać przyprawy do określonej potrawy lub napoju			

T.6.2(12)	12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;	1. nazwać podstawowy asortyment zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów	16. Rodzaje i zastosowanie zastawy stołowej do ekspedycji określonych potraw i napojów z warzyw, owoców, grzybów, ziemniaków	1	
		2. rozróżnić zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw i napojów			
T6.2(13)	13) porcjkuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;	1. określić wielkość porcji różnych potraw i napojów;	17. Wielkość porcji oraz temperatura serwowania różnych potraw i napojów z warzyw, owoców, grzybów, ziemniaków	1	
		2. określić temperaturę podawania różnych potraw i napojów			
T.6.2(5)	5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów	1. określić zasady doboru surowców do sporządzenia określonych potraw lub napojów;	18. Zasady doboru surowca do sporządzania potraw z mleka, przetworów mlecznych oraz jaj i sosów zimnych	1	
		2. ocenić określony surowiec ze względu na możliwości jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy lub napoju	19. Ocena surowców ze względu na możliwości ich zastosowania do sporządzania określonych potraw z mleka, mlecznych przetworów oraz jaj i sosów zimnych	1	

T.6.2(6)	1. dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu;	1. dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu;	20. Metody i techniki sporządzania wybranych potraw i napojów z mleka słodkiego	1	
			21. Metody i techniki sporządzania charakterystycznych mlecznych napojów fermentowanych	1	
			22. Dobór odpowiednich technik do sporządzania potraw z użyciem śmietany i śmietanki	1	
			23. Metody i techniki sporządzania potraw z zastosowaniem sera		
			24. Metody i techniki sporządzania potraw z jaj gotowanych	1	
			25. Metody i techniki sporządzania potraw z jaj smażonych	1	
			26. Wykorzystanie właściwości zagęszczających, wiążących, spulchniających i emulgujących jaj do produkcji potraw	1	
			27. Pojęcie i podział sosów zimnych		
			28.29. Techniki wykonania sosów zimnych na bazie majonezu, śmietany, oleju, przetworów owocowych(warzywnych)	1	
				1	

		2. zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów	30. Etapy przygotowania wybranych potraw z mleka słodkiego i fermentowanego 31. Etapy przygotowania potraw z udziałem śmietany i śmietanki 32. Etapy przygotowania potraw z wykorzystaniem sera 33.34. Etapy przygotowania wybranych potraw z jaj 35. Etapy przygotowania majonezu 36. Etapy przygotowania różnych rodzajów sosów zimnych	1 1 1 2 1 1	
T.6.2(8)	8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;	1. scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;	37.38. Charakterystyka zmian zachodzących podczas obróbki technologicznej wybranych potraw z mleka, mlecznych przetworów oraz jaj i sosów zimnych	2	

T.6.2.(9)	9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	1. Wskazać zastosowanie urządzeń części produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego;	39. Dobór i zastosowanie urządzeń gastronomicznych do przygotowania określonych potraw z mleka, przetworów mlecznych, jaj, sosów zimnych oraz kontrola stanu technicznego urządzeń przed użyciem	1	
		2. zaplanować gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań;			
T.6.2(10)	10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	1. wyjaśnić konieczność kontrolowania stanu technicznego urządzeń przed ich użyciem;			
T6.2(11)	11) ocenia organoleptycznie żywność;	1. określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów;	40. Określenie charakterystycznych cech organoleptycznych wybranych potraw i napojów oraz dobór odpowiednich przypraw do tych potraw	1	
		2. dobrać przyprawy do określonej potrawy lub napoju			

T.6.2(12)	12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów	1. nazwać podstawowy asortyment zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów	41. Rodzaje i zastosowanie zastawy stołowej do ekspedycji określonych potraw i napojów z mleka ,przetworów mlecznych oraz jaj i sosów zimnych	1	
		2. rozróżnić zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw i napojów	42. Powtórzenie wiadomości 43. Sprawdzian wiadomości	1 1	
T6.2(13)	13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;	1. określić wielkość porcji różnych potraw i napojów;	44. Wielkość porcji oraz temperatura serwowania różnych potraw i napojów z mleka, przetworów mlecznych oraz jaj i sosów zimnych	1	
		2. określić temperaturę podawania różnych potraw i napojów			
T.6.2(5)	5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów	1. określić zasady doboru surowców do sporządzenia określonych potraw lub napojów;	45. Zasady doboru surowca do sporządzania potraw z przetworów zbożowych	1	
		2. ocenić określony surowiec ze względu na możliwości jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy lub napoju	46. Ocena surowców ze względu na możliwości ich zastosowania do sporządzania określonych potraw z przetworów zbożowych	1	

T.6.2(6)	1. dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu;	1. dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu;	47. Obróbka wstępna kasz 48.Obróbka cieplna kasz	1 1	
		2. zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów	49.Etapy sporządzania wybranych potraw z użyciem kasz	1	
T.6.2(8)	8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;	1. scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;	50. Charakterystyka zmian zachodzących podczas obróbki technologicznej wybranych potraw z udziałem kasz	1	
T.6.2.(9)	9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	1. Wskazać zastosowanie urządzeń części produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego;	51. Dobór urządzeń gastronomicznych do przygotowania określonych potraw z przetworów zbożowych oraz kontrola stanu technicznego urządzeń przed ich użyciem	1	
		2. zaplanować gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań;			

T.6.2(10)	10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	1. wyjaśnić konieczność kontrolowania stanu technicznego urządzeń prze ich użyciem;			
T6.2(11)	11) ocenia organoleptycznie żywność;	1.określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów;	52. Określenie charakterystycznych cech organoleptycznych wybranych potraw przetworów zbożowych oraz dobór odpowiednich przypraw do tych potraw	1	
T.6.2(12)	12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;	2. dobrać przyprawy do określonej potrawy lub napoju	53. Rodzaje i zastosowanie zastawy stołowej do ekspedycji określonych potraw z przetworów zbożowych	1	
		1. nazwać podstawowy asortyment zastawy stołowej do ekspedycji potraw napojów			
		2. rozróżnić zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw i napojów			
T6.2(13)	13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;	1. określić wielkość porcji różnych potraw i napojów;	54. Wielkość porcji oraz temperatura serwowania różnych potraw z przetworów zbożowych	1	
		2. określić temperaturę podawania różnych potraw i napojów			

T.6.2(6)	1. dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu;	1. dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu;	55. Zagęszczanie potraw różnymi sposobami 56. Zasady sporządzania sosów gorących 57. Etapy sporządzania ciast gotowanych 58. Zasady sporządzania ciast kluskowych 59. Zasady sporządzania ciast pierogowych 60. Zasady sporządzania ciast ziemniaczanych 61. Ciasto zacierkowe 62. Zasady sporządzania ciast sporządzanych w naczyniu 63. Zasady sporządzania ciast naleśnikowych 64. Powtórzenie wiadomości 65. Sprawdzenie wiadomości	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	III
----------	--	--	---	--	-----

		2. zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów	66. Etapy przygotowania sosów gorących 67. Etapy przygotowania wybranych wyrobów z ciast kluskowych i pierogowych 68. Etapy przygotowania wybranych wyrobów z ciast ziemniaczanych i zacierkowych 69. Etapy przygotowania wybranych wyrobów z ciast sporządzanych w naczyniu	1 1 1 1	
T.6.2(8)	8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;	1. scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;	70. Charakterystyka zmian zachodzących podczas obróbki technologicznej wybranych potraw mącznych	1	
T.6.2.(9)	9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	1. Wskazać zastosowanie urządzeń części produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego; 2. zaplanować gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań;	71. Dobór urządzeń gastronomicznych do przygotowania określonych mącznych oraz kontrola stanu technicznego urządzeń przed użyciem	1	

T.6.2(10)	10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	1. wyjaśnić konieczność kontrolowania stanu technicznego urządzeń prze ich użyciem;			
T6.2(11)	11) ocenia organoleptycznie żywność;	1.określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów;	72. Określenie charakterystycznych cech organoleptycznych wybranych potraw mącznych oraz dobór odpowiednich przypraw do tych potraw	1	
		2. dobrać przyprawy do określonej potrawy lub napoju			
T.6.2(12)	12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;	1. nazwać podstawowy asortyment zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów	73. Rodzaje i zastosowanie zastawy stołowej do ekspedycji określonych potraw mącznych	1	
		2. rozróżnić zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw i napojów			
T6.2(13)	13) porcjkuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;	1. określić wielkość porcji różnych potraw i napojów;	74. Wielkość porcji oraz temperatura serwowania różnych potraw mącznych	1	

		2. określić temperaturę podawania różnych potraw i napojów			
T.6.2(6)	1. dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu;	1. dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu;	75. Charakterystyka środków spulchniających 76. Zasady sporządzania ciast kruchych i półkruchych 77. Zasady sporządzania ciast piernikowych i francuskich 78. Zasady sporządzania ciast biszkoptowych i biszkoptowo tłuszczowych 79. Zasady sporządzania ciast drożdżowych i półfrancuskich 80. Zasady sporządzania ciast parzonych i innych ciast	1 1 1 1 1 1	

		2. zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów	81. Etapy sporządzania określonych wyrobów ciasta kruchego i półkruchego 82. Etapy sporządzania określonych wyrobów z ciasta piernikowego i francuskiego 83. Etapy sporządzania określonych wyrobów z ciasta biszkoptowego i biszkoptowo tłuszczowego 84. Etapy sporządzania określonych wyrobów z ciasta drożdżowego i półfrancuskiego 85. Etapy sporządzania określonych wyrobów z ciasta parzonego i innych rodzajów ciast	1 1 1 1 1	
T.6.2(8)	8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;	1. scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;	86. Charakterystyka zmian zachodzących podczas sporządzania poszczególnych rodzajów ciast	1	

T.6.2.(9)	9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	1. Wskazać zastosowanie urządzeń części produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego;	87. Dobór urządzeń gastronomicznych do przygotowania określonych rodzajów ciast oraz kontrola stanu technicznego urządzeń do produkcji ciast przed ich użyciem	1	
		2. zaplanować astronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań;			
T.6.2(10)	10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	1. wyjaśnić konieczność kontrolowania stanu technicznego urządzeń przed ich użyciem;			
T6.2(11)	11) ocenia organoleptycznie żywność;	1.określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów;	88. Określenie charakterystycznych cech organoleptycznych wybranych ciast oraz dobór odpowiednich przypraw do tych ciast	1	
		2. dobrać przyprawy do określonej potrawy lub napoju			
T.6.2(12)	12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;	1. nazwać podstawowy asortyment zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów	89. Rodzaje i zastosowanie zastawy stołowej do ekspedycji określonych ciast	1	
			90. Powtórzenie wiadomości	1	
				91. Sprawdzian wiadomości	

		2. rozróżnić zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw i napojów		1	
T.6.2(5)	5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów	1. określić zasady doboru surowców do sporządzenia określonych potraw lub napojów;	92. Zasady doboru surowca do sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów, drobiu, ryb i owoców morza	1	
		2. ocenić określony surowiec ze względu na możliwości jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy lub napoju	93. Ocena surowców ze względu na możliwości ich zastosowania do sporządzania potraw z mięsa, drobiu, ryb i owoców morza	1	

T.6.2(6)	1. dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu;	1. dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu;	94. Obróbka wstępna i cieplna mięsa przeznaczonego na potrawy gotowane	1	
			95. Obróbka wstępna i cieplna mięsa przeznaczonego na potrawy smażone	1	
			96. Obróbka wstępna i cieplna mięsa przeznaczonego na potrawy duszone	1	
			97. Obróbka wstępna i cieplna mięsa przeznaczonego na potrawy pieczone	1	
			98. Obróbka wstępna i cieplna mięsa przeznaczonego na potrawy pieczone, z podrobów oraz na potrawy z mięsnej masy mielonej	1	
			99. Obróbka wstępna i cieplna mięsa przeznaczonego na potrawy z drobiu gotowanego i smażonego		
			100. Obróbka wstępna i cieplna mięsa przeznaczonego na potrawy z drobiu duszonego, pieczonego oraz z drobiowej masy mielonej	1	
			101. Obróbka wstępna i cieplna ryb		
			102. Obróbka wstępna i cieplna owoców morza	1	
			1		

		2. zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów	103. Etapy sporządzania wybranych potraw z mięsa gotowanego, smażonego 104. Etapy sporządzania wybranych potraw z mięsa duszonego, pieczonego, podrobów oraz mięsnej masy mielonej 105. Etapy sporządzania wybranych potraw z drobiu 106. Etapy sporządzania wybranych potraw z ryb 107. Etapy sporządzania wybranych potraw z owoców morza	1 1 1 1 1	
T.6.2(8)	8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;	1. scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;	108. Charakterystyka zmian zachodzących podczas poszczególnych etapów obróbki technologicznej mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb oraz owoców morza	1	
T.6.2.(9)	9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	1. Wskazać zastosowanie urządzeń części produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego;	109. Podział i zastosowanie urządzeń części produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego do sporządzania potraw z mięsa, drobiu, ryb i owoców morza	1	

		2. zaplanować gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań;	110. Dobór urządzeń gastronomicznych do przygotowania określonych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb oraz owoców morza oraz kontrola stanu technicznego urządzeń przed użyciem	1	
T.6.2(10)	10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	1. wyjaśnić konieczność kontrolowania stanu technicznego urządzeń przed ich użyciem;			
T6.2(11)	11) ocenia organoleptycznie żywność;	1.określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów;	111. Określenie charakterystycznych cech organoleptycznych wybranych potraw z mięsa, drobiu, ryb oraz owoców morza oraz dobór odpowiednich przypraw do tych potraw	1	
		2. dobrać przyprawy do określonej potrawy lub napoju			
T.6.2(12)	12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;	1. nazwać podstawowy asortyment zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów	112. Rodzaje i zastosowanie zastawy stołowej do ekspedycji określonych potraw z mięsa, drobiu, ryb oraz owoców morza	1	
		2. rozróżnić zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw i napojów			

T6.2(13)	13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;	1. określić wielkość porcji różnych potraw i napojów;	113. Wielkość porcji oraz temperatura serwowania różnych potraw z mięsa, drobiu, ryb oraz owoców morza	1	
		2. określić temperaturę podawania różnych potraw i napojów	114. Powtórzenie wiadomości 115. Sprawdzian wiadomości	1 1	
T.6.2(5)	5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów	1. określić zasady doboru surowców do sporządzenia określonych potraw lub napojów;	116. Zasady doboru surowca do sporządzania potraw półmięśnych, jarskich i dietetycznych	1	
		2. ocenić określony surowiec ze względu na możliwości jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy lub napoju	117. Ocena surowców ze względu na możliwości ich zastosowania do sporządzania określonych potraw półmięśnych, jarskich oraz dietetycznych	1	
T.6.2(6)	1. dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu;	1. dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu;	118. Metody i techniki sporządzania potraw półmięśnych 119. Metody i techniki sporządzania potraw jarskich 120. Metody i techniki sporządzania potraw dietetycznych	1 1 1	

		2. zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów	121. Etapy przygotowania wybranych potraw półmięśnych gotowanych, pieczonych, smażonych i duszonych 122. Etapy przygotowania wybranych potraw jarskich i dietetycznych	1 1	
T.6.2(8)	8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;	1. scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;	123 Charakterystyka zmian zachodzących podczas obróbki technologicznej wybranych potraw półmięśnych, dietetycznych i jarskich	1	
T.6.2.(9)	9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	1. Wskazać zastosowanie urządzeń części produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego; 2. zaplanować gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań;	124. Dobór urządzeń gastronomicznych do przygotowania określonych z potraw półmięśnych, jarskich i dietetycznych oraz kontrola stanu technicznego urządzeń przed użyciem	1	
T.6.2(10)	10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	1. wyjaśnić konieczność kontrolowania stanu technicznego urządzeń przed ich użyciem;			

T6.2(11)	11) ocenia organoleptycznie żywność;	1. określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów;	125. Określenie charakterystycznych cech organoleptycznych wybranych potraw półmięsnych, jaskich, dietetycznych oraz dobór odpowiednich przypraw do tych potraw	1	
		2. dobrać przyprawy do określonej potrawy lub napoju			
T.6.2(12)	12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;	1. nazwać podstawowy asortyment zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów	126. Rodzaje i zastosowanie zastawy stołowej do ekspedycji określonych potraw półmięsnych, jaskich oraz dietetycznych	1	
		2. rozróżnić zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw i napojów			
T6.2(13)	13) porcjuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;	1. określić wielkość porcji różnych potraw i napojów;	127. Wielkość porcji oraz temperatura serwowania różnych potraw półmięsnych, jaskich oraz dietetycznych	1	
		2. określić temperaturę podawania różnych potraw i napojów	128. Powtórzenie wiadomości 129. Sprawdzenie wiadomości	1 1	

T.6.2(5)	5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów	1. określić zasady doboru surowców do sporządzenia określonych potraw lub napojów;	130. Zasady doboru surowca do sporządzania potraw kuchni polskiej i kuchni regionalnych	1	
		2. ocenić określony surowiec ze względu na możliwości jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy lub napoju	131. Ocena surowców ze względu na możliwości ich zastosowania do sporządzania określonych potraw kuchni polskiej i kuchni regionalnych	1	
T.6.2(6)	1. dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu;	1. dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu;	132. Metody i techniki sporządzania wybranych potraw kuchni polskiej	1	
		2. zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów	133. Metody i techniki sporządzania wybranych potraw kuchni regionalnych 134. Etapy sporządzania wybranych potraw kuchni polskiej 135. Etapy sporządzania wybranych potraw kuchni regionalnych	1 1	
T.6.2(8)	8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;	1. scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów	136 Charakterystyka zmian zachodzących podczas obróbki technologicznej wybranych potraw kuchni polskiej oraz kuchni regionalnych	1	

		obróbki technologicznej;			
T.6.2.(9)	9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	1. Wskazać zastosowanie urządzeń części produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego; 2. zaplanować gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań;	137. Dobór urządzeń gastronomicznych do przygotowania określonych potraw kuchni polskiej, kuchni regionalnych oraz kontrola stanu technicznego urządzeń przed użyciem	1	
T.6.2(10)	10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	1. wyjaśnić konieczność kontrolowania stanu technicznego urządzeń przed ich użyciem;			
T6.2(11)	11) ocenia organoleptycznie żywność;	1. określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów; 2. dobrać przyprawy do określonej potrawy lub napoju	138. Określenie charakterystycznych cech organoleptycznych wybranych potraw kuchni polskiej, kuchni regionalnych oraz dobór odpowiednich przypraw do tych potraw	1	

T.6.2(12)	12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;	1. nazwać podstawowy asortyment zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów	139. Rodzaje i zastosowanie zastawy stołowej do ekspedycji określonych potraw kuchni polskiej oraz kuchni regionalnych	1	
		2. rozróżnić zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw i napojów			
T6.2(13)	13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;	1. określić wielkość porcji różnych potraw i napojów;	140. Wielkość porcji oraz temperatura serwowania różnych potraw kuchni polskiej i kuchni regionalnych	1	
		2. określić temperaturę podawania różnych potraw i napojów	141. Powtórzenie wiadomości 142. Sprawdzian wiadomości	1 1	
T.6.2(6)	1. dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu;	1. dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu;	143. Metody i techniki sporządzania deserów zimnych 144. Metody i techniki sporządzania deserów ciepłych 145. Metody i techniki sporządzania deserów mrożonych i kompotów	1 1 1	

		2. zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów	146. Etapy sporządzania wybranych deserów zimnych 147. Etapy sporządzania deserów ciepłych 148. Etapy sporządzania wybranych deserów mrożonych i kompotów	1 1 1	
T.6.2(8)	8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;	1. scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;	149. Charakterystyka zmian zachodzących podczas obróbki technologicznej wybranych deserów	1	
T.6.2.(9)	9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	1. Wskazać zastosowanie urządzeń części produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego; 2. zaplanować gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań;	150. Dobór i zastosowanie urządzeń gastronomicznych do przygotowania określonych deserów oraz kontrola stanu technicznego urządzeń przed użyciem	1	

T.6.2(10)	10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	1. wyjaśnić konieczność kontrolowania stanu technicznego urządzeń prze ich użyciem;			
T6.2(11)	11) ocenia organoleptycznie żywność;	1.określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów; 2. dobrać przyprawy do określonej potrawy lub napoju	151. Określenie charakterystycznych cech organoleptycznych wybranych deserów oraz dobór odpowiednich przypraw do tych potraw	1	
T.6.2(12)	12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;	1. nazwać podstawowy asortyment zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów 2. rozróżnić zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw i napojów	152. Rodzaje i zastosowanie zastawy stołowej do ekspedycji określonych deserów	1	
T6.2(13)	13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;	1. określić wielkość porcji różnych potraw i napojów;	153. Wielkość porcji oraz temperatura serwowania różnych deserów	1	

		2. określić temperaturę podawania różnych potraw i napojów		1	
				1	

Planowane zadania dla działu 3.1.

1. Opracuj procedury postępowania z odpadami i opakowaniami w gastronomii Zadaniem uczniów będzie analiza wymagań systemów zapewniających bezpieczeństwo żywności i opracowanie sposobu postępowania z odpadkami produkcyjnymi i pokonsumpcyjnymi oraz opakowaniami w gastronomii. Opracowaną procedurę można przedstawić w formie instrukcji lub w formie graficznej – schematu blokowego. Zadanie powinno być wykonywane w małych grupach z ustalonym liderem. Po zakończeniu zadania liderzy prezentują efekty prac. Nauczyciel powinien zainicjować dyskusję i podsumować efekty prac.

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

Zadanie może zostać wykonane indywidualnie lub w parach. Każda para otrzymuje inny zestaw przykładowych jadłospisów zawierających błędy oraz bezbłędnych. Zadaniem uczniów będzie zidentyfikowanie błędów i zaproponowanie racjonalnych zmian w błędnych jadłospisach (wraz z uzasadnieniem swojej propozycji).

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

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

Środki dydaktyczne

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

Zalecane metody dydaktyczne

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

Formy organizacyjne

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

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

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

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

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

Planowane zadanie dla działu 3.2

Przeprowadzić ocenę organoleptyczną wybranego produktu spożywczego metodą punktową

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

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

środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

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

Środki dydaktyczne

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

Zalecane metody dydaktyczne

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

Formy organizacyjne

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

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

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

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

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

Planowane zadanie dla działu 3.3.

Opracuj schemat produkcji potrawy lub napoju i wskaż krytyczne punkty kontrolne (CCP) w tym schemacie oraz zaproponuj sposób monitorowania punktów

CCP i działań korygujących. Uwzględnij pełny proces produkcyjny potrawy lub napoju – od zaopatrzenia do obsługi konsumenta

Zadaniem uczniów jest opisanie pełnego procesu produkcyjnego (w warunkach zakładu gastronomicznego) wskazanej przez nauczyciela potrawy lub napoju. Ustalenie, w których momentach tego procesu występują punkty krytyczne oraz zaproponowanie limitów krytycznych oraz sposobu ich monitorowania. Zadanie powinno być wykonywane w małych grupach z ustalonym liderem. Lider jest odpowiedzialny za stały kontakt z nauczycielem, gdyż zadanie wymaga dyskretnej pomocy ze strony nauczyciela. Uczniowie mają do dyspozycji dokumentację HACCP, odpowiednie receptury, schemat zakładu gastronomicznego. W trakcie pracy nauczyciel może zasugerować uczniom wybranie najbardziej optymalnych rozwiązań technologicznych, aby zminimalizować liczbę punktów krytycznych. Ustalone przez uczniów limity krytyczne muszą być skonsultowane z nauczycielem. Zadanie w wersji graficznej powinno być przedstawione i omówione na forum klasy. Po zakończeniu prezentacji nauczyciel powinien zainicjować dyskusję podsumowującą. Następnie uczniowie wspólnie lub w zespołach powinni ustalić jakie działania należy podjąć w wypadku przekroczenia limitów krytycznych w punktach kontrolnych (tu konieczna jest pomoc nauczyciela, polegająca na korygowaniu ewentualnych błędnych decyzji uczniów).

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

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

Środki dydaktyczne

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

Zalecane metody dydaktyczne

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

Formy organizacyjne

Preferowaną formą jest praca w grupach.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

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

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

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

Planowane ćwiczenia do działu 3.4.

- 1. Dobierz surowiec na potrawę**
- 2. Na podstawie receptury oblicz zapotrzebowanie surowcowe na określoną liczbę porcji potrawy**
- 3. Opracuj schemat blokowy wykonania potrawy**
- 4. Dobierz sprzęt do wykonania potrawy**

5. Zaplanuj stanowisko pracy do wykonania wybranego etapu procesu technologicznego

6. Dobierz naczynia do podania określonej potrawy

7. Zaplanuj dodatki do określonej potrawy

Opis zadań

Uczniowie otrzymują do dyspozycji recepturę. Takie ćwiczenia mogą być powtarzane przy omawianiu kolejnych grup surowców, kolejnych grup potraw. Uczniowie mogą prowadzić zeszyt ćwiczeń, który będą systematycznie wypełniać. Ćwiczenie uczy planowania i pozwala na systematyzowanie wiadomości. Ćwiczenia można urozmaicać np. dając do wyboru uczniom kilka różnych surowców spożywczych (w tym celu można posłużyć się atrapami opakowań z zamieszczoną na etykiecie informacją handlową, zdjęciami np. poszczególnych elementów tusz zwierząt rzeźnych oraz w miarę możliwości rzeczywistymi surowcami). Ćwiczenie może być wykopane indywidualnie lub w parach.

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

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

Środki dydaktyczne

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

Zalecane metody dydaktyczne

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

Formy organizacyjne

Należy stosować zróżnicowane formy pracy zarówno indywidualne jak i zbiorowe.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia Do oceny osiągnięć edukacyjnych uczących się proponuje się przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru oraz testu pisemny w formie zadań otwartych.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

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