

**PROGRAM NAUCZANIA PRAKTYCZNEJ NAUKI ZAWODU**

**KUCHARZ**

Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

**SYMBOL CYFROWY ZAWODU 512001**

**KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:**

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

## **NAZWA PRZEDMIOTU**

### **Zajęcia praktyczne**

#### **Cele ogólne**

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

#### **Cele operacyjne**

##### **Uczeń potrafi:**

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

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

## MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
<b>I. Organizacja zakładu gastronomicznego</b>	1. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać pomieszczenia i działy zakładu gastronomicznego, np. dział socjalny, administracyjny, magazynowy, zmywalnię, dział ekspedycyjny, pomieszczenia handlowe</li> <li>- wskazywać drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- rozpoznawać pomieszczenia zakładu gastronomicznego po roli, jaką pełnią</li> <li>- rozróżniać sprzęt i urządzenia w poszczególnych pomieszczeniach zakładu gastronomicznego</li> <li>- wybrać drogi ewakuacyjne w zależności od pomieszczenia zakładu gastronomicznego</li> <li>- stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- oceniać prawidłową organizację stanowisk w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- charakteryzować pomieszczenia w układzie funkcjonalnym oraz wyposażenie stanowisk</li> <li>- wyznaczać na schematach zakładów gastronomicznych drogi komunikacyjne</li> <li>- grupować pomieszczenia zakładu gastronomicznego według spełnianych funkcji</li> <li>- oceniać znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz możliwości produkcyjnych zakładu</li> </ul>	Klasa I
	2. Organizacja stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów ( <i>mise en place</i> )		<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać maszyny, urządzenia, drobny sprzęt i narzędzia do przeprowadzania obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania, dystrybucji podczas sporządzania potraw i napojów</li> <li>- pobierać surowce, dodatki, przyprawy, elementy dekoracyjne na stanowisku roboczym</li> <li>- ustawiać drobny sprzęt kuchenny na stanowisku roboczym do sporządzania potrawy napoju</li> <li>- przygotowywać miejsce na odpady i półprodukty na stanowisku pracy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- organizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> <li>- wyznaczać główne miejsce robocze na stanowisku pracy</li> <li>- stosować zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych</li> </ul>	Klasa I

<b>II. Przechowywanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych</b>	1. Sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładzie gastronomicznym		<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- dobrać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową</li> <li>- stosować sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową</li> <li>- przestrzegać tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem prac</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym analizować odczyty parametrów na urządzeniach gastronomicznych</li> <li>- porównywać wyniki odczytu z obowiązującą dokumentacją technologiczną</li> <li>- wskazywać zagrożenia w przypadku niewłaściwych odczytów na aparaturze kontrolno-pomiarowej</li> </ul>	Klasa I - III
	2. Ocena jakościowa surowców, półproduktów i wyrobów gotowych		<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać metody oceny jakościowej surowców, półproduktów i wyrobów gotowych</li> <li>- oceniać surowce, półprodukty i wyroby gotowe przed, w trakcie i po produkcji</li> <li>- oceniać przydatność i jakość surowców spożywczych do sporządzania potraw</li> <li>- oceniać wpływ warunków przechowywania i transportu na jakość żywności</li> <li>- rozróżniać wady jakościowe surowców, półproduktów i wyrobów gotowych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazywać parametry jakościowe surowców, półproduktów i wyrobów gotowych</li> <li>- wyciągać wnioski z oceny surowców, półproduktów i wyrobów gotowych</li> </ul>	Klasa I - III
	3. Przechowywanie żywności w warunkach zapewniających jej trwałość		<ul style="list-style-type: none"> <li>- stosować metody przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu</li> <li>- rozróżniać wyposażenie magazynów oraz magazynowe środki transportowe</li> <li>- dokonać odbioru ilościowego surowców i półproduktów</li> <li>- przestrzegać optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- stosować zasadę FIFO w czasie magazynowania</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- oceniać skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanej żywności</li> <li>- stosować warunki magazynowania żywności zapewniające jej trwałość</li> <li>- stosować środki transportowe podczas prac związanych z magazynowaniem</li> <li>- stosować urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze</li> </ul>	Klasa I - III

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozmieszczać żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo</li> <li>- dokonać pomiaru temperatury i wilgotności</li> <li>- wykonywać prace porządkowe</li> <li>- klasyfikować zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności</li> <li>- wskazywać zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpoznawać zagrożenia jakości i żywności i żywienia podczas magazynowania żywności</li> <li>- zapobiegać zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania</li> <li>- stosować założenia systemu HACCP, GHP, GMP opracowane dla magazynów</li> <li>- wypełniać dokumentację magazynową</li> <li>- oceniać zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności</li> <li>- charakteryzować zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności</li> </ul>	
<b>III. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym</b>	1. Receptury gastronomiczne		<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać elementy budowy receptury gastronomicznej</li> <li>- określać na podstawie receptury gastronomicznej zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności</li> <li>- obliczać zużycie surowców, dodatków do żywności do sporządzania potraw i napojów</li> <li>- odważać/odmierzać składniki na podstawie receptur</li> <li>- odważać/odmierzać gramaturę porcji potraw</li> <li>- określać na podstawie receptury gastronomicznej wielkość porcji potraw i napojów</li> <li>- wykonywać czynności związane z odważaniem i odmierzaniem składników potraw i napojów</li> <li>- przeliczyć normatywy surowcowe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analizować receptury gastronomiczne</li> <li>- rozpoznać potrawy i napoje po recepturach gastronomicznych</li> <li>- sporządzać autorskie receptury gastronomiczne</li> <li>- sporządzać kalkulację potraw na podstawie receptury gastronomicznej (foodcost)</li> <li>- stosować racjonalną gospodarkę surowcami podczas sporządzania potraw</li> </ul>	Klasa I - III

			receptur gastronomicznych		
	2. Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać etapy procesu produkcyjnego</li> <li>- prowadzić etapy procesu produkcyjnego zgodnie z opisem technologicznym</li> <li>- stosować obróbkę wstępną surowców, np. brudną i czystą</li> <li>- porównywać jakość surowców przed i po obróbce wstępnej</li> <li>- dobrać metody i techniki do sporządzenia planowanej potrawy, np. blanszowanie, gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, konfitowanie, grillowanie, parowanie czy gotowanie w niskich temperaturach</li> <li>- wskazywać metody obróbki termicznej sporządzanych potraw i napojów</li> <li>- dobrać metody i techniki zalecane przy sporządzaniu potraw dietetycznych</li> <li>- wyjaśniać znaczenie zmian</li> <li>- wykonywać czynności w grupie</li> <li>- rozpoznać znaczenie własnych zachowań w grupie</li> <li>- stosować komunikację interpersonalną</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stosować metody i techniki sporządzania potraw i napojów</li> <li>- śledzić zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki</li> <li>- przewidywać zagrożenia procesu technologicznego podczas sporządzania potraw</li> <li>- wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów</li> <li>- stosować nowoczesne techniki kulinarne, np. <i>sous-vide</i>, kuchnia molekularna</li> <li>- proponować nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- wykazać się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii</li> <li>- stosować nowatorskie rozwiązania</li> </ul>	Klasa I-III
<b>IV. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze</b>	1. Surowce, dodatki do żywności, przyprawy, tłuszcze i materiały dodatkowe		<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze</li> <li>- dobrać tłuszcze do sporządzania potraw do potraw, np. olej, rzepakowy, masło świeże i klarowane, smalec, oliwa, frytura</li> <li>- dobrać tłuszcze do smażenia określonych potraw</li> <li>- sporządzać smalec wieprzowy, masło klarowane, masła smakowe</li> <li>- dobrać dodatki do żywności i przyprawy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określać zasady doboru tłuszczów do rodzaju sporządzanej potrawy, uwzględniając ich pochodzenie, konsystencję oraz funkcje technologiczne</li> <li>- śledzić zmiany zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej</li> <li>- zapobiegać niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki</li> </ul>	Klasa I-III

			<p>do sporządzania potraw i napojów</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stosować przyprawy i dodatki podczas sporządzania potraw i napojów, np. sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie oraz kwiaty jadalne, mikroziola</li> <li>- przetwarzać świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty</li> <li>- sporządzać klasyczne mieszanki przypraw, np. bouquet garni, curry, garam masala, pięć smaków</li> <li>- rozpoznawać zmiany zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej</li> <li>- wykonywać czynności w grupie</li> <li>- stosować komunikację interpersonalną</li> </ul>	<p>cieplnej</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przewidywać zagrożenia procesu technologicznego podczas przygotowywania potraw i napojów</li> <li>- wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów</li> </ul>	
--	--	--	---	--	--



<b>V. Technologie sporządzania potraw i napojów</b>	1. Technologie sporządzania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać potrawy i napoje sporządzane z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- dobrać obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca</li> <li>- stosować obróbkę wstępną brudną i czystą surowca, np. do owoców jagodowych, owoców ziarnkowych, owoców pestkowych, owoców cytrusowych, owoców egzotycznych, warzyw liściastych, warzyw owocowych, warzyw korzeniowych, warzyw kapustnych, warzyw cebulowych, warzyw strączkowych zielonych, ziemniaków, grzybów świeżych, grzybów suszonych</li> <li>- 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)</li> <li>- stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- prowadzić ocenę organoleptyczną potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- wykonywać różne sposoby rozdrabniania warzyw w zależności od ich przeznaczenia, np. krojenie (krążki, słupki, płatki, piórka, kostki, paski), siekanie, miażdżenie, szatkowanie, ścieranie</li> <li>- sporządzać potrawy i napoje z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, np.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- rozdrabniać owoce, warzywa, stosując różne techniki krojenia i nazewnictwo francuskie (np.: <i>mirepoix, macedoine, julienne, rouelle, Vichy, concasse, chiffonade, paysanne</i>)</li> <li>- rozdrabniać ziemniaki w różne kształty, np. <i>pommes paille, pommes allumettes, pommes mignonnettes, pommes frites, pommes pont neuf</i></li> <li>- wykonywać obróbkę wstępną i ciepłą szparagów, warzyw strączkowych suchych</li> <li>- sporządzać potrawy z ciasta ziemniaczanego na bazie ziemniaków gotowanych, np.: kluski śląskie, kopytka, knedle i dobrać dodatki oraz podać</li> <li>- sporządzać potrawy z ciasta ziemniaczanego na bazie ziemniaków surowych, np. kluski ziemniaczane, pyzy ziemniaczane/cepeliny,</li> <li>- dobrać przyprawy do potraw z warzyw, grzybów, ziemniaków, owoców w celu wydobycia głębi smaku lub lepszego trawienia</li> <li>- garniować potrawy z wykorzystaniem carvingu, w tym rzodkiewki, cukinii, pora</li> <li>- weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania</li> <li>- stosować normy zachowań</li> </ul>	Klasa I - III
---	---	--	--	---------------

			<p>surówki (z marchewki, selera, kapusty np. celesław, ogórków np. mizerię), sałatki (np. cesar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf) zupy (jarzynową, barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy), sos grzybowy, sorbety, puree warzywne i owocowe, pasty warzywne (humus, z fasoli)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- przechowywać półprodukty i wyroby gotowe z owoców, warzyw, grzybów i ziemniaków zgodnie z warunkami i czasem, np. surówki, napoje owocowe</li> <li>- stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas sporządzania potraw</li> <li>- wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu</li> <li>- stosować systemy zabezpieczenia jakości zdrowotnej żywności</li> <li>- wykonywać czynności w grupie</li> <li>- stosować komunikację interpersonalną</li> </ul>	<p>społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów wpływające na jakość gotowego wyrobu</li> <li>- wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów z owoców, warzyw, grzybów i ziemniaków</li> <li>- sporządzać potrawy i napoje z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów według własnych receptur</li> <li>- weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania</li> </ul>	
--	--	--	---	---	--

	<p>2. Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych</li> <li>- stosować techniki i metody sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych</li> <li>- stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych</li> <li>- sporządzać potrawy z mleka słodkiego, np. kisiele mleczne, napoje z dodatkiem czekolady lub kakao, zupy mleczne, sosy mleczne</li> <li>- sporządzać potrawy i napoje z wykorzystaniem mlecznych napojów fermentowanych, np. sos tzatziki, galaretka z zsiadłego mleka, galaretka na bazie jogurtu, koktajle mleczne, zupy chłodniki</li> <li>- sporządzać potraw z zastosowaniem serów podpuszczkowych, np. zupa serowa, suflet z sera, ser panierowany, koszyczki parmezanowe i sera twarogowego, np. pierogi leniwe, placuszki twarogowe, pasty twarogowe, deser tiramisu</li> <li>- sporządzać potrawy i napoje z użyciem śmietanki i śmietany, np. krem bita śmietana, deser panna cotta, krem sułtański, krem brulee</li> <li>- wykonywać ocenę organoleptyczną z użyciem śmietany i śmietanki</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych</li> <li>- wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z mleka i przetworów mlecznych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych, np. zupy mleczne, napoje mleczne fermentowane, krem, bita śmietana</li> <li>- przeprowadzać ocenę organoleptyczną potraw i napojów z mleka słodkiego</li> <li>- przeprowadzać ocenę organoleptyczną mlecznych napojów fermentowanych</li> <li>- przeprowadzać ocenę organoleptyczną serów i potraw z nich wykonanych: twarogowych, np.: ricotta, ser mascarpone, serów dojrzewających, np.: grojer, parmezan, cheddar, ementaler, pecorino</li> <li>- rozróżniać fazy napowietrzania śmietanki</li> <li>- wykonywać ocenę organoleptyczną śmietany i śmietanki oraz potraw i napojów z nich wykonanych</li> <li>- śledzić zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mleka i jego przetworów</li> <li>- przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw i napojów z mleka i jego przetworów wpływające na jakość gotowych wyrobów</li> <li>- wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów z mleka i jego przetworów</li> <li>- sporządzać potrawy i napoje z</li> </ul>	<p>Klasa I - III</p>
--	--	---	---	----------------------

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania</li> <li>- wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu</li> <li>- stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności</li> <li>- wykonywać czynności w grupie</li> <li>- stosować komunikację interpersonalną</li> </ul>	<p>mleka i przetworów mlecznych według własnych receptur</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania</li> <li>- stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych</li> </ul>	
	3. Technologie sporządzania potraw z jaj		<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać potrawy sporządzane z jaj</li> <li>- wykonywać poprawnie sterylizację jaj, np.: przez naświetlanie UV</li> <li>- sprawdzać świeżość jaj</li> <li>- wykonywać wybijanie jaj i oddzielanie białka od żółtka</li> <li>- rozróżniać fazy napowietrzenia jaj</li> <li>- stosować techniki i metody sporządzenia potraw z jaj</li> <li>- stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj</li> <li>- sporządzać potrawy z jaj gotowanych, np. jaja poszete, jaja na miękko, jaja mollet, jaja po wiedeńsku</li> <li>- sporządzać potrawy z jaj smażonych, np. omlet naturalny, omlet biszkoptowy, jajka sadzone, frittata, omlet hiszpański</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z jaj</li> <li>- wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z jaj</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z jaj</li> <li>- przeprowadzać ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw z jaj</li> <li>- śledzić zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj</li> <li>- sporządzać potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj, takich jak spulchnianie (ciasto biszkoptowe), zagęszczanie (słodkie sosy), emulgowanie (majonez), wiązanie surowców (kotleciki z jaj)</li> <li>- przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw i napojów z jaj wpływające na jakość gotowych wyrobów</li> <li>- wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów z jaj</li> </ul>	Klasa I - III

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania</li> <li>- wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu</li> <li>- stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności</li> <li>- wykonywać czynności w grupie</li> <li>- stosować komunikację interpersonalną</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzać potrawy z jaj według własnych receptur</li> <li>- weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania</li> <li>- stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych</li> </ul>	
	4. Technologie sporządzania potraw z mąki i kasz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać potrawy sporządzane z mąki i kasz</li> <li>- stosować techniki i metody sporządzenia potraw z mąki i kasz</li> <li>- stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki i kasz</li> <li>- prowadzić obróbkę wstępną mąki, np. przesiewanie, dogrzewanie oraz kaszy w zależności od rodzaju, np. płukanie, zacieranie jajem</li> <li>- sporządzać potrawy z zastosowaniem mąki i kasz, np.: potrawy z kasz rozklejanych (zupy krupniki, zupa grysikowa, zupa ryżowa, musy z kaszy manny, risotto), potrawy z kasz gotowanych na sypko, potrawy z kasz gotowanych na półsypko (kotleciki)</li> <li>- sporządzać potrawy z ciasta zarabianego na stolnicy, np.: wyroby z ciasta pierogowego, kluski krajane, polskie łazanki, makarony, zacierki</li> <li>- sporządzać ciasto zarabiane w naczyniu, np.: ciasto na kluski kładzione, ciasto na kluski półfrancuskie, ciasto na kluski francuskie, ciasto na kluski lane</li> <li>- sporządzać ciasto naleśnikowe</li> <li>- sporządzać potrawy z naleśników, np.:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z mąki i kasz</li> <li>- dobrać rodzaj i typ mąki do zagęszczania potraw oraz sporządzanej potrawy, np. do oprószania warzyw – mąka pszenna wysokoglutenowa, mąka na makarony – mąka pszenna wysokoglutenowa</li> <li>- wykonywać ocenę organoleptyczną potraw z mąki i kasz</li> <li>- sporządzać ciasto na makarony typu włoskiego</li> <li>- sporządzić makarony włoskie, np. pappardelle, lazanie, penne przy użyciu maszynki do makaronów włoskich</li> <li>- przeprowadzić obróbkę cieplną potraw z ciasta zarabianego na stolnicy i ciasta zarabianego w naczyniu</li> <li>- gotować makarony gotowe</li> <li>- formować naleśniki w różne formy w zależności od farszu i potrzeb</li> <li>- sporządzać desery z kasz, np.: mus z kaszy manny, ciasteczka z</li> </ul>	Klasa I - III

		<ul style="list-style-type: none"> <li>krokiety, naleśniki biszkoptowe, naleśniki typu francuskiego</li> <li>- sporządzać inne potrawy, np. ravioli, pierogi, risotto, kaszotto</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mąki i kasz</li> <li>- wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z mąki i kasz</li> <li>- przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem</li> <li>- wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu</li> <li>- stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności</li> <li>- wykonywać czynności w grupie</li> <li>- stosować komunikację interpersonalną</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>płatków owsianych, zapiekanka z ryżu na słodko, puddingi ryżowe</li> <li>- przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw i napojów z mąki, kasz i ryżu wpływające na jakość gotowych wyrobów</li> <li>- wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów z mąki, kasz i ryżu</li> <li>- sporządzać potrawy z mąki, kasz i ryżu według własnych receptur</li> <li>- weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania</li> <li>- stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych</li> </ul>	
	5. Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać ciasta i wyroby ciastkarskie</li> <li>- rozróżniać asortyment deserów zimnych i gorących, popularnych i wykwinnych oraz kuchni innych narodów</li> <li>- stosować techniki i metody sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów</li> <li>- stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania wyrobów cukierniczych i deserów</li> <li>- sporządzać desery zestalane na zimno i na gorąco (zagęszczane skrobią, jajami, żółtkami, środkami żelującymi)</li> <li>- sporządzać desery niezestalane z mąki, kasz, i owoców</li> <li>- sporządzać inne desery np. <i>chantilly</i>, <i>crème pâtissière</i>, <i>crème anglaise</i>, merengue (beza)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- organizować stanowisko pracy w celu wykonania wyrobów ciastkarskich i deserów</li> <li>- sporządzać różne rodzaje ciast, np. ciasta drożdżowe, biszkoptowe, kruche, piernikowe, bezowe, parzone i inne</li> <li>- sporządzać wyroby ciastkarskie, np. babki, ciasta, drobne wyroby</li> <li>- sporządzać lukry, masy, kremy i pomady, np. masa serowa i makowa, krem bita śmietana, krem bezowy, glazura białkowo-cukrowa</li> <li>- sporządzać charakterystyczne desery kuchni obcych narodowości, np. krem catalana, krem brulee, naleśniki suzette, crumble z owocami, gruszka pięknej Heleny</li> <li>- sporządzać desery mrożone, np.</li> </ul>	Klasa I - III

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonywać czynności związane z dekorowaniem sporządzonych wyrobów ciastkarskich, np. oblewanie czekoladą, posypywanie cukrem, glazurowanie</li> <li>- wykonywać czynności związane z ekspedycją ciast i deserów</li> <li>- przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania</li> <li>- wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu</li> <li>- stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności</li> <li>- wykonywać czynności w grupie</li> <li>- stosować komunikację interpersonalną</li> <li>- stosować zasady etyki obowiązujące w komunikacji z klientami, gośćmi i współpracownikami</li> <li>- przestrzegać zasad etyki i etykiety obowiązujących w komunikacji z pracownikami, klientami oraz gośćmi</li> <li>- przestrzegać zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych</li> <li>- przestrzegać tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy</li> </ul>	<p>lody, sorbety</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- podawać desery mrożone, np.: lody melba, lody w ptysiu</li> <li>- sporządzać desery flambirowane</li> <li>- stosować temperowanie czekolady</li> <li>- stosować do dekoracji owoce, czekoladę, polewę czekoladową, marcepan. Żele smakowe, zioła i kwiaty jadalne</li> <li>- wykonywać ocenę organoleptyczną sporządzonych wyrobów ciastkarskich i deserów</li> <li>- przewidywać zagrożenia w czasie produkcji wyrobów ciastkarskich i deserów wpływające na jakość gotowych wyrobów</li> <li>- wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania wyrobów ciastkarskich i deserów</li> <li>- sporządzać wyroby ciastkarskie i desery według własnych receptur</li> <li>- weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania</li> <li>- stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych</li> </ul>	
	6. Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- rozróżniać potrawy z podrobów</li> <li>- rozróżniać przetwory mięsne</li> <li>- stosować obróbkę wstępną mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, np. rozmrożenie, trybowanie, podział na elementy, szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie</li> <li>- sporządzać potrawy z mięsa zwierząt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- oceniać organoleptycznie sporządzone potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny wpływające na jakość gotowych wyrobów</li> </ul>	Klasa I - III

		<p>rzeźnych i dziczyzny, np. sztuka mięsa, bryzol, medaliony, stek, zrazy zawijane, zrazy bite, sztufada, pieczeń duszona, rolady</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń)</li> <li>- sporządzać potrawy z mięsa mielonego, np. kotlety mielone, pulpety, zrazy, klopsiki</li> <li>- sporządzać potrawy z podrobów, np. z wątroby, nerek, płuc, ozorów, żołądków, nóg</li> <li>- stosować przetwory mięsne do sporządzania potraw, np. kanapek</li> <li>- stosować techniki i metody sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, np. gotowanie, smażenie krótkie duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), metodę confitowania</li> <li>- stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania</li> <li>- wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu</li> <li>- stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- sporządzać potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny według własnych receptur</li> <li>- weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania</li> <li>- stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych</li> </ul>	
--	--	---	--	--



			<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonywać czynności w grupie</li> <li>- stosować komunikację interpersonalną</li> </ul>		
	7. Technologie sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać potrawy sporządzane z drobiu i ptactwa dzikiego</li> <li>- stosować obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego, np. rozmrożenie, doczyszczanie, mycie, podział na elementy kulinarne, formowanie</li> <li>- sporządzać marynaty i nadzienia stosowane do potraw z drobiu i ptactwa dzikiego</li> <li>- stosować techniki i metody sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego, np. potrawy gotowane (buliony), duszone, smażone (smażona pierś i wątróbka), pieczone (całe tuszki, skrzydełka, udko), gotowane w próżni (pierś i udko kaczki, gołębia), grillowane (pierś z kurczaka i indyka)</li> <li>- uzasadniać dobór technik obróbki termicznej do przygotowywanej potrawy</li> <li>- stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego</li> <li>- wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z drobiu i ptactwa dzikiego</li> <li>- przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania</li> <li>- wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu</li> <li>- stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności HACCP, GMP, GHP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego</li> <li>- sporządzać potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego</li> <li>- prowadzić rozbiór tuszki drobiowej</li> <li>- stosować formowanie tuszki drobiowej</li> <li>- sporządzać potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego, np. potrawki, rolady, kotlet de volaille, kurczak po polsku, udo kaczki confit, kurczak pieczony, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości</li> <li>- sporządzać potrawy z masy drobiowej mielonej, np. kotlety pożarskie</li> <li>- stosować podroby z drobiu do przygotowywania potraw, np. żołądki drobiowe, serca drobiowe, wątroba drobiowa</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu i ptactwa dzikiego</li> <li>- oceniać organoleptycznie sporządzone potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego</li> <li>- przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw z drobiu i dzikiego ptactwa wpływające na jakość gotowych wyrobów</li> <li>- wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa</li> </ul>	Klasa I - III

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonywać czynności w grupie</li> <li>- stosować komunikację interpersonalną</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzać potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego według własnych receptur</li> <li>- weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania</li> <li>- stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych</li> </ul>	
	8. Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać potrawy sporządzane z ryb i owoców morza</li> <li>- rozróżniać przetwory rybne</li> <li>- oceniać świeżość ryb i owoców morza</li> <li>- stosować obróbkę wstępną ryb, np. zabijanie ryb żywych, rozmrażanie, odsalanie, oczyszczanie, podział tuszek</li> <li>- dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z ryb i owoców morza, np. gotowanie – zupa rybna i ryby na parze, smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk, duszenie – mule, pieczenie ryb – w soli, w pergaminie, grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary), sous vide – łosoś, dorsz, stir fry – krewetki, kalmary</li> <li>- stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- sporządzać potrawy z ryb i owoców morza</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- przechowywać półprodukty i gotowe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- sporządzać potrawy z ryb i owoców morza, stosując różne metody i techniki sporządzania, np.: potrawy gotowane, smażone, duszone, pieczone i zapiekane</li> <li>- sporządzać potrawy z masy rybnej mielonej, np. pulpety, rolady, klopsiki</li> <li>- sporządzać dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone</li> <li>- oceniać organoleptycznie sporządzone potrawy z ryb i owoców morza</li> <li>- przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw z ryb i owoców morza wpływające na jakość gotowych wyrobów</li> </ul>	Klasa I - III

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania</li> <li>- wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu</li> <li>- stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności</li> <li>- wykonywać czynności w grupie</li> <li>- stosować komunikację interpersonalną</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- sporządzać potrawy z ryb i owoców morza według własnych receptur</li> <li>- weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania</li> <li>- stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych</li> </ul>	
	9. Technologie sporządzania tradycyjnych i regionalnych potraw kuchni polskiej	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce</li> <li>- rozróżniać potrawy kuchni regionalnych</li> <li>- dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw regionalnych</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw regionalnych</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw regionalnych</li> <li>- wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw regionalnych</li> <li>- przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania</li> <li>- wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu</li> <li>- stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności</li> <li>- wykonywać czynności w grupie</li> <li>- stosować komunikację interpersonalną</li> <li>-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw tradycyjnych i regionalnych kuchni polskiej</li> <li>- charakteryzować potrawy i napoje kuchni tradycyjnej i regionalnej kuchni polskiej</li> <li>- sporządzać potrawy kuchni tradycyjnej i regionalnych, np. żur na kielbasie, łazanki z kapustą, bliny staropolskie, bigos staropolski, biała kielbasa w sosie chrzanowym, flaki po polsku, karp po polsku, kwaśnica, kiszka kaszubska</li> <li>- ocenić organoleptycznie potrawy i napoje kuchni tradycyjnej, staropolskiej i regionalnej</li> <li>- przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw kuchni tradycyjnej i regionalnej wpływające na jakość gotowych wyrobów</li> <li>- wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw kuchni tradycyjnej i regionalnej</li> </ul>	Klasa I - III

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- analizować receptury starodawnej kuchni polskiej</li> <li>- weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania</li> </ul>	
	10. Technologie sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich		<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, fleksitarianizm, pescowegetarianizm</li> <li>- określać zasady doboru surowców do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> <li>- stosować zamienności produktów</li> <li>- stosować techniki i metody sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> <li>- stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> <li>- wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> <li>- przechować półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania</li> <li>- wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu</li> <li>- stosować systemy zabezpieczenia jakości zdrowotnej żywności</li> <li>- wykonywać czynności w grupie</li> <li>- stosować komunikację interpersonalną</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> <li>- sporządzić potrawy dietetyczne i wegetariańskie, np. pulpety mielone z indyka, gotowane warzywa, łagodne sosy, kisiel jabłkowy, pierogi, placki z cukinii, zapiekankę z bakłażana</li> <li>- dobrać technikę cieplną do sporządzania potraw dietetycznych, np. gotowanie, duszenie, pieczenie</li> <li>- oceniać organoleptycznie sporządzone potrawy dietetyczne i wegetariańskie</li> <li>- przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw dietetycznych i wegetariańskich wpływające na jakość gotowych wyrobów</li> <li>- wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> <li>- analizować receptury potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> <li>- weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania</li> <li>- stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych</li> </ul>	Klasa I - III
	11. Technologie sporządzania kuchni		<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać zwyczaje żywieniowe innych narodów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw innych</li> </ul>	Klasa I - III

	różnych narodów		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej i chińskiej</li> <li>- rozróżniać potrawy kuchni innych narodów</li> <li>- stosować techniki i metody sporządzenia potraw innych narodów</li> <li>- stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw innych narodów</li> <li>- wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw kuchni innych narodów</li> <li>- przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania</li> <li>- wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu</li> <li>- stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności</li> <li>- wykonywać czynności w grupie</li> <li>- stosować komunikację interpersonalną</li> </ul>	<p>narodów</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzać potrawy kuchni różnych narodów, np. zupa cebulowa, sałatka Cezar, krem brulee, kulebiak, zupa halaszle, makaron carbonara, tzatziki, kaczka po pekińsku</li> <li>- oceniać organoleptycznie sporządzone potrawy kuchni różnych narodów</li> <li>- przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw kuchni innych narodów wpływające na jakość gotowych wyrobów</li> <li>- wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw kuchni innych narodów</li> <li>- analizować receptury kuchni różnych narodów</li> <li>- weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania</li> <li>- stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>-</li> </ul>	
	12. Technologie sporządzania napojów		<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać napoje zimne bezalkoholowe, np. wody, lemoniady, toniki, napoje typu cola</li> <li>- rozróżniać napoje gorące na bazie herbaty, kawy i kakao</li> <li>- rozróżniać alkohole niskoalkoholowe, średnioalkoholowe, wysokoalkoholowe</li> <li>- określać wpływ używek na organizm człowieka</li> <li>- stosować techniki i metody sporządzania napojów</li> <li>- stosować maszyny i urządzenia oraz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- organizować stanowisko pracy w celu wykonania napojów</li> <li>- sporządzać herbatę, np. ekspresową, po angielsku, po rosyjsku, po chińsku, po japońsku, po wiedeńsku, po marokańsku</li> <li>- sporządzać kawę, np. caffe latte, espresso, cappuccino, americano, mrożoną</li> <li>- wykonywać czynności związane z ekspedycją napojów, w tym</li> </ul>	Klasa I - III

		<p>sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów, np. ekspres wysokociśnieniowy, samowar, blender, dzbanki, czajniczki, shaker, szklanica barmańska, trybuszon</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać rodzaje kaw</li> <li>- stosować zasady sporządzania napojów bezalkoholowych i alkoholowych mieszanych, np. dobór surowców, dobór odpowiednich narzędzi, przestrzeganie kolejności dodawania poszczególnych składników, zastosowanie odpowiednich technik miksowania</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania napojów</li> <li>- przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania</li> <li>- wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu</li> <li>- stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności</li> <li>- wykonywać czynności w grupie</li> <li>- stosować komunikację interpersonalną</li> </ul>	<p>garniowanie, stosując dodatek czekolady, śmietanki, owoców</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzać napoje mieszane bezalkoholowe i alkoholowe</li> <li>- oceniać organoleptycznie sporządzone napoje</li> <li>- przewidywać zagrożenia w czasie produkcji napojów wpływające na jakość gotowych wyrobów</li> <li>- wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania napojów</li> <li>- sporządzać napoje według własnych receptur</li> <li>- weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania</li> <li>- stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych</li> </ul>	
	13. Technologie sporządzania zup i sosów	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać zupy i sosy</li> <li>- stosować zasady sporządzania zup i sosów</li> <li>- dobrać techniki wykonania sosów i zup</li> <li>- przygotować kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowywanego wywaru z cielęciny, drobiu, ryb i owoców morza i warzyw</li> <li>- dobrać sosy do potrawy, np. kaparowy do śledzi, jaj i wędlin, sos chrzanowy do jaj, wędlin i zimnych mięs</li> <li>- przygotować sosy podstawowe w tym beszamel, <i>demi-glace</i>, béarnaise, holenderski, <i>beurre blanc</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- organizować stanowisko pracy w celu wykonania zup i sosów</li> <li>- sporządzać sosy, np. sosy zimne (na bazie oliwy/oleju), na bazie majonezu (sos tatarski), sos ravigotte, sos remoulade, sos chrzanowy, sos kaparowy, na bazie galaretki owocowej) oraz sosy gorące (do zapiekania, zagęszczane skrobią, zagęszczane surowym masłem, zagęszczane przez redukcję)</li> <li>- przygotować sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde,</li> </ul>	Klasa III

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzać winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney)</li> <li>- sporządzać zupy, np. zupy czyste, zupy zagęszczane głównym składnikiem, zupy podprawiane, zupy specjalne, zupy zapiekane (typu włoskiego i francuskiego), zupy jednogarnkowe, w tym rosół, kremy (pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (z krewetek, raków), tradycyjne (ogórkowa, krupnik, cebulowa, żur)</li> <li>- stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i sosów</li> <li>- wykonywać czynności związane z ekspedycją zup i sosów</li> <li>- przechować półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania</li> <li>- wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu</li> <li>- stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności</li> <li>- wykonywać czynności w grupie</li> <li>- stosować komunikację interpersonalną</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– sos vierge)</li> <li>- oceniać organoleptycznie sporządzone zupy i sosy</li> <li>- przewidywać zagrożenia w czasie produkcji zup i sosów wpływające na jakość gotowych wyrobów</li> <li>- wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania zup i sosów</li> <li>- sporządzać zupy i sosy według własnych receptur</li> <li>- weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania</li> <li>- stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych</li> </ul>	
	14. Technologie sporządzania przekąsek	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać asortyment przekąsek</li> <li>- dobrać surowce do sporządzenia przekąsek</li> <li>- określać zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek</li> <li>- stosować techniki i metody do sporządzania przekąsek</li> <li>- wykonywać przekąski w formie kanapek, np.: dekoracyjne, klubowe, tortowe,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- organizować stanowisko pracy w celu wykonania przekąsek</li> <li>- sporządzać przekąski z różnych surowców, np. z warzyw, serów, jaj, mięs, podrobów, ryb, owoców morza (tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florenyńsku, surowe warzywa,</li> </ul>	Klasa III

			tartinki – stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt do sporządzania zakąsek – określać wpływ cech surowców na jakość przekąsek – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania przekąsek – wykonywać czynności związane z ekspedycją przekąsek – przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania – wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu – stosować systemy zabezpieczenia jakości zdrowotnej żywności – wykonywać czynności w grupie – stosować komunikację interpersonalną	ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i paszтет) – oceniać organoleptycznie sporządzone przekąski – przewidywać zagrożenia w czasie produkcji przekąsek wpływające na jakość gotowych wyrobów – wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania przekąsek – sporządzać przekąski według własnych receptur – weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania – stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych	
<b>Razem</b>					

### PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W trakcie kształcenia uczniów na „Zajęciach praktycznych” proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

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

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

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

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



### **PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ/SŁUCHACZĄ**

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

### **EWALUACJA PRZEDMIOTU**

Proponuje się przeprowadzić ewaluację przedmiotu najpierw na początku kształcenia poprzez zdiagnozowanie potrzeb uczniów, w trakcie nauczania w postaci ankietowania uczniów, obserwacji, wywiadów z uczniami. Na zakończenie kształcenia proponuje się przeprowadzić ewaluację podsumowującą poprzez testy praktyczne, ankietowanie, rozmowy indywidualne z uczniami.

## **Dodatkowa umiejętność zawodowa**

### **NAZWA PRZEDMIOTU**

#### **Rzeźbienie w warzywach i owocach (carving)**

#### **Cele ogólne**

1. Dobieranie owoców i warzyw do prac związanych z carvingiem.
2. Projektowanie dekoracji w owocach i warzywach.
3. Poznanie narzędzi stosowanych do carvingu.
4. Organizowanie stanowiska do pracy przy wykonywaniu carvingu zgodnie z zasadami bhp.
5. Wykonywanie dekoracji, rzeźb z owoców i warzyw.
6. Rozwijanie kreatywności podczas wykonywania prac związanych z carvingiem.
7. Współpracowanie z innymi pracownikami podczas prac związanych z carvingiem.

#### **Cele operacyjne**

##### **Uczeń potrafi:**

- 1) dobierać surowce i półprodukty stosowane w sporządzaniu potraw i napojów,
- 2) ocenić wartość dekoracyjną owoców i warzyw,
- 3) planować dekoracje rzeźbiarskie z owoców i warzyw,
- 4) wymienić narzędzia stosowane do carvingu,
- 5) zastosować narzędzia do wykonywania prac związanych z carvingiem,
- 6) wykonać rzeźby i dekoracje z owoców i warzyw,
- 7) przechowywać rzeźby i dekoracje z owoców i warzyw,
- 8) współpracować w zespole w trakcie tworzenia rzeźb i dekoracji z owoców i warzyw.

## MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
<b>I. Organizacja pracy w carvingu</b>	1. Projektowanie dekoracji rzeźbiarskich w owocach i warzywach		<ul style="list-style-type: none"> <li>- określać dekoracyjną i użytkową wartość owoców i warzyw</li> <li>- charakteryzować cechy plastyczne warzyw i owoców</li> <li>- wskazywać przydatność gatunków warzyw i owoców do różnych kompozycji (niskich, wysokich, strzelistych itp.)</li> <li>- opisywać przydatność materiałów technicznych przy wykonywaniu dekoracji</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- oceniać wartość dekoracyjną (kolorystkę, efekt wizualny, proporcje, symetrię i asymetrię)</li> <li>- wykonywać dokumentację projektową w postaci rysunku, schematu i fotografii z opisem dekoracji z owoców i warzyw</li> </ul>	Klasa III
<b>II. Wykonywanie rzeźb w warzywach i owocach</b>	1. Narzędzia stosowane do carvingu		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać narzędzia do carvingu</li> <li>- wyjaśniać zastosowanie narzędzi do carvingu</li> <li>- dobrać odpowiednie narzędzia do wykonania określonego wzoru – kwiatu, liści, figur przestrzennych, ornamentów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- objaśniać zastosowanie narzędzi stosowanych do carvingu</li> <li>- stosować narzędzia do carvingu</li> </ul>	Klasa III
	2. Wykonywanie rzeźb z owoców i warzyw		<ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotować powierzchnię roboczą do wykonania rzeźby (odcina/usuwa uszkodzenia mechaniczne, pęknięcia i naturalne nierówności celem nadania im odpowiedniego kształtu)</li> <li>- dobrać narzędzia do wykonania określonego wzoru, np. kwiatu, liści, figur przestrzennych, ornamentów</li> <li>- wykonywać rzeźby z owoców i warzyw</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- organizować stanowisko do prac związanych z wykonywaniem rzeźb z owoców i warzyw</li> <li>- dobrać barwnik do rodzaju wyrzeźbionego wzoru z zachowaniem harmonii kolorów, odwzorowaniem naturalnego wzoru, np. logo, znak towarowy, element charakterystyczny dla okazji</li> <li>- malować poszczególne części, nie uszkodzając całości rzeźby, zgodnie z zasadami estetyki i życzeniem klienta</li> <li>- modyfikować własne działania w oparciu</li> </ul>	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- oceniać jakość wykonanych żłobin, wzorów, oraz dekoracji zgodnie z założeniami projektu</li> <li>- zapobiegać ciemnieniu warzyw i owoców w trakcie rzeźbienia oraz w czasie przechowywania dekoracji</li> <li>- współpracować w zespole podczas wykonywania prac związanych z tworzeniem dekoracji i rzeźb z owoców i warzyw</li> <li>- współorganizować pracę w zespole</li> <li>- przestrzegać zasad współpracy w zespole</li> </ul>	o wspólnie wypracowane stanowisko	
	3. Kalkulowanie kosztów tworzenia rzeźb z owoców i warzyw		<ul style="list-style-type: none"> <li>- obliczać koszty surowców i innych materiałów niezbędnych do tworzenia dekoracji z owoców i warzyw</li> <li>- obliczać koszty roboczogodziny</li> <li>- obliczać koszty sumaryczne z uwzględnieniem transportu i marży</li> <li>- opracować harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu weryfikować realność wykonania zadania zawodowego</li> <li>- szacować czas, zasoby i budżet zadania</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zaplanować koszty tworzenia dekoracji</li> <li>- oceniać koszty tworzenia dekoracji według wskazanego projektu</li> </ul>	
<b>Razem</b>					

### PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W trakcie kształcenia uczniów na zajęciach z „Rzeźbienia w warzywach i owocach (carving)” proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

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

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

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

Zajęcia powinny się odbywać w realnych warunkach pracy u pracodawców, warsztatach szkolnych lub w pracowniach gastronomicznych.

### **PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ/SŁUCHACZA**

Osiągnięcia uczniów proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy praktyczne sprawdzające umiejętności praktyczne w tworzeniu dekoracji z owoców i warzyw. Inną metodą powinna być metoda tekstu przewodniego, pozwalająca na analizę tekstów związanych z tworzeniem dekoracji z owoców i warzyw, metoda symulacyjna oraz metoda przypadków. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

### **EWALUACJA PRZEDMIOTU**

Proponuje się przeprowadzić ewaluację przedmiotu najpierw na początku kształcenia poprzez zdiagnozowanie potrzeb uczniów, w trakcie nauczania w postaci ankietowania uczniów, obserwacji, wywiadów z uczniami. Na zakończenie kształcenia proponuje się przeprowadzić ewaluację podsumowującą poprzez testy praktyczne, ankietowanie, rozmowy indywidualne z uczniami.

## V. SPOSOBY EWALUACJI PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU

### PROJEKT EWALUACJI PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU KUCHARZ

Cele ewaluacji:

- 1) Określenie jakości i skuteczności realizacji programu nauczania zawodu w zakresie:
  - osiągnięcia szczegółowych efektów kształcenia,
  - doboru oraz zastosowania form, metod i strategii dydaktycznych,
  - współpracy z pracodawcami,
  - wykorzystania bazy technodydaktycznej.

<b>Faza refleksyjna</b>				
Obszar badania	Pytania kluczowe	Wskaźniki świadczące o efektywności	Metody, techniki badania/narzędzia	Termin badania
Układ materiału nauczania danego przedmiotu	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Czy w programie nauczania określono przedmioty do kwalifikacji?</li><li>2. Czy program nauczania uwzględnia spiralną strukturę treści?</li><li>3. Czy efekty kształcenia kluczowe dla zawodu zostały podzielone na materiał nauczania w taki sposób, aby były kształtowane przez kilka przedmiotów w całym cyklu kształcenia w zakresie danej kwalifikacji?</li><li>4. Czy wszyscy nauczyciele współpracują przy ustalaniu kolejności realizacji treści programowych?</li><li>5. Czy przydzielono</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Program nauczania umożliwia przygotowanie do egzaminu zawodowego w zakresie kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie.</li><li>2. Procentowa liczba uczniów, którzy zdali egzamin zawodowy.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ankiety dla nauczycieli i pracodawców, wywiady z nauczycielami i pracodawcami.</li><li>2. Analiza wyników egzaminów zewnętrznych.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Przed planowanym wdrożeniem programu.</li><li>2. Po otrzymaniu wyników egzaminów zawodowych.</li></ol>

	wystarczającą liczbę godzin na realizacją materiału nauczania w poszczególnych przedmiotach?			
Relacje między poszczególnymi elementami i częściami programu	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Czy program nauczania uwzględnia podział na teoretyczne przedmioty zawodowe i przedmioty organizowane w formie zajęć praktycznych?</li> <li>2. Czy program nauczania uwzględnia korelację międzyprzedmiotową?</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Program nauczania ułatwia uczenie się innych przedmiotów.</li> <li>2. Uczniowie uzyskują wysokie oceny z przedmiotów zawodowych.</li> <li>3. Wysoka zdawalność egzaminów zawodowych.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ankiety wśród nauczycieli i pracodawców.</li> <li>2. Obserwacja zajęć.</li> <li>3. Arkusz diagnostyczny skierowany do uczniów.</li> <li>4. Średnia ocen z przedmiotów zawodowych.</li> </ol>	Przed planowanym wdrożeniem programu i w trakcie kształcenia.
Trafność doboru materiału nauczania, metod, środków dydaktycznych, form organizacyjnych ze względu na przyjęte cele	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jaki jest stan wiedzy uczniów z treści bazowych dla przedmiotu przed rozpoczęciem wdrażania programu?</li> <li>2. Czy cele nauczania zostały poprawnie sformułowane?</li> <li>3. Czy cele nauczania odpowiadają opisanym treściom programowym?</li> <li>4. Czy dobór metod nauczania pozwoli na osiągnięcie celu?</li> <li>5. Czy zaproponowane metody umożliwiają realizację treści?</li> <li>6. Czy dobór środków dydaktycznych pozwoli na osiągnięcie celu?</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Materiał nauczania, zastosowane metody i dobór środków dydaktycznych wspomaga przygotowanie ucznia do zdania egzaminu zawodowego.</li> <li>2. Wysokie oceny z przedmiotów zawodowych.</li> <li>3. Wysoka zdawalność egzaminów zawodowych.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ankiety wśród nauczycieli i pracodawców, rozmowy z nauczycielami i pracodawcami.</li> </ol>	Przed planowanym wdrożeniem programu i w trakcie kształcenia.
Stopień trudności programu z pozycji ucznia	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Czy program nie jest przeładowany, trudny?</li> <li>2. Czy jego realizacja nie powoduje negatywnych skutków ubocznych?</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Program nauczania jest atrakcyjny dla ucznia i rozwija jego zainteresowania.</li> <li>2. Duża aktywność i frekwencja uczniów na zajęciach z przedmiotów zawodowych.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ankieta wśród nauczycieli i pracodawców.</li> <li>2. Analiza ocen.</li> <li>3. Obserwacja zajęć.</li> <li>4. Wywiad z uczniami.</li> </ol>	Przed planowanym wdrożeniem programu i w trakcie kształcenia.
<b>Faza kształtująca</b>				

Przedmiot badania	Pytania kluczowe	Wskaźniki	Zastosowane metody, techniki i narzędzia	Termin badania
Przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w gastronomii	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Czy uczeń potrafi rozpoznać źródła zagrożeń występujących w zakładzie gastronomicznym?</li> <li>2. Czy uczeń potrafi przewidzieć konsekwencje wystąpienia zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka w zakładzie gastronomicznym?</li> <li>3. Czy uczeń potrafi reagować w sytuacjach zagrożenia?</li> </ol>	<p>Uczeń potrafi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rozpoznawać zagrożenia dla zdrowia, życia człowieka.</li> <li>2. Stosować środki ochrony osobistej i zbiorowej w celu zabezpieczenia się przed wystąpieniem zagrożeń w miejscu pracy.</li> <li>3. Określać systemy ostrzegania i powiadamiania o zagrożeniach lub wypadkach w miejscu pracy.</li> </ol>	Testy jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, ankiety, obserwacja ucznia podczas wykonywania zadań zawodowych.	Koniec klasy I
Stosuje metody i techniki sporządzania potraw	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Czy uczeń wskazuje metody obróbki cieplnej?</li> <li>2. Czy uczeń doбира metody obróbki cieplnej do sporządzanych potraw?</li> </ol>	<p>Uczeń potrafi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wymieniać metody obróbki cieplnej potraw.</li> <li>2. Dobrać metody obróbki cieplnej do sporządzenia kotleta schabowego.</li> <li>3. Dobrać obróbkę cieplną do sporządzania dań dietetycznych.</li> </ol>	Testy, ćwiczenia w grupach, obserwacja ucznia podczas zajęć praktycznych.	II semestr klasa I
Przygotowuje wyroby ciastkarskie	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Czy uczeń planuje czynności związane z przygotowaniem ciasta na babkę drożdżową?</li> <li>2. Czy uczeń potrafi przygotować surowce oraz potrzebny sprzęt do sporządzenia ciasta na babkę drożdżową?</li> <li>3. Czy uczeń potrafi zaplanować dekorację babki drożdżowej?</li> </ol>	<p>Uczeń potrafi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wymienić wszystkie czynności związane z produkcją ciasta drożdżowego na babkę.</li> <li>2. Dobrać surowce do produkcji ciasta drożdżowego.</li> <li>3. Zaplanować przygotowanie</li> </ol>	Testy, schematy, projekty dotyczące planowania sporządzenia ciasta drożdżowego na babkę.	Klasa III



		<p>surowców do przygotowania ciasta drożdżowego.</p> <p>4. Zaplanować niezbędny sprzęt do produkcji ciasta drożdżowego.</p>		
Przygotowuje potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Czy uczeń planuje produkcję polędwicy po burgundzku?</li> <li>2. Czy uczeń wykonał <i>mise en place</i> potrawy?</li> <li>3. Czy uczeń sporządza polędwicę po burgundzku?</li> </ol>	<p>Uczeń potrafi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Posłużyć się recepturą kulinarną.</li> <li>2. Dobrać surowce niezbędne do przygotowania polędwicy po burgundzku.</li> <li>3. Zorganizować stanowisko pracy do wykonania zadania.</li> <li>4. Przygotować polędwicę po burgundzku.</li> </ol>	Obserwacja ucznia podczas sprawdzianu praktycznego	Klasa III
Przygotowuje potrawy kuchni włoskiej	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Czy uczeń planuje etapy produkcji makaronu carbonara?</li> <li>2. Czy uczeń przygotował na stanowisku potrzebne surowce do produkcji makaronu carbonara?</li> <li>3. Czy uczeń sporządza makaron carbonara?</li> </ol>	<p>Uczeń potrafi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Planować etapy produkcji makaronu carbonara.</li> <li>2. Przygotować makaron carbonara.</li> </ol>	Ćwiczenia praktyczne, obserwacja ucznia podczas sporządzania potrawy.	W trakcie kształcenia klasa I–III
Stosowanie zasad etyki, komunikacji interpersonalnej w relacjach ze współpracownikami i przełożonymi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Czy uczeń potrafi stosować zasady etyki i komunikacji interpersonalnej ze współpracownikami?</li> <li>2. Czy potrafi współpracować w grupie?</li> <li>3. Czy uczeń wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych?</li> </ol>	<p>Uczeń potrafi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stosować kodeks <i>savoir-vivre</i> przyjęty w środowisku pracy.</li> <li>2. Współpracować ze współpracownikami.</li> <li>3. Wykonywać potrawy według własnych receptur.</li> </ol>	Ankiety, obserwacje ucznia podczas wykonywania zadań, obserwacja ucznia w czasie pracy w grupach, wywiady w miejscu odbywania praktyk.	W trakcie kształcenia klasa I–III
<b>Faza podsumowująca</b>				

Przedmiot badania	Pytania kluczowe	Wskaźniki	Zastosowane metody, techniki i narzędzia	Termin badania
Sprawność szkoły	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Liczba poprawek</li> <li>2. Liczba ocen niedostatecznych końcoworocznych z przedmiotów zawodowych</li> <li>3. Ilu uczniów nie otrzymało promocji do kolejnej klasy?</li> <li>4. Ilu absolwentów podjęło pracę zawodową w zakładach gastronomicznych?</li> </ol>	<p>80% uczniów zapisanych w pierwszej klasie ukończyło szkołę.</p> <p>50% absolwentów podjęło pracę w zakładzie gastronomicznym.</p>	Analiza wyników nauczania – klasyfikacja uczniów, wywiad telefoniczny.	Po zakończeniu roku szkolnego oraz po ukończeniu szkoły przez uczniów
Wyniki egzaminów zawodowych w zakresie kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ilu uczniów zapisano w pierwszej klasie?</li> <li>2. Ilu uczniów przystąpiło do egzaminów zawodowych w zakresie kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie?</li> <li>3. Ilu uczniów uzyskało minimalną liczbę punktów z egzaminu zawodowego w zakresie kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie?</li> </ol>	75% uczniów przystępujących do egzaminu uzyskało certyfikat kwalifikacji zawodowej/dyplom zawodowy.	Analiza wyników egzaminów zawodowych z OKE oraz programów naprawczych.	Po uzyskaniu wyników egzaminów zawodowych w zakresie kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie

## VI. ZALECANA LITERATURA DO ZAWODU

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