



**Fundusze
Europejskie**
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



PROGRAM NAUCZANIA

dla kwalifikacji **T.6**
Sporządzanie potraw i napojów

wyodrębnionej w zawodach:

512001 Kucharz

343404 Technik żywienia i usług gastronomicznych

KWALIFIKACYJNY KURS ZAWODOWY

2017

Autorzy:

Marzenna Koczorowska

Anna Krawczyk

Dorota Molendowska

Grażyna Noskowicz

Jolanta Ulatowska

Recenzenci:

Maria Karbowska

Beata Kozińska

Opracowanie redakcyjne:

Sylwia Kuchta-Lutkiewicz

Podstawa prawna:

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 stycznia 2012 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (t.j. Dz.U. z 2014 r., poz. 622),
- Rozporządzenie Ministra Edukacji z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. 2012, poz. 184. z późn. zm.),
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 grudnia 2010 r. w sprawie praktycznej nauki zawodu (Dz. U. 2010, Nr 244, poz. 1626, z późn zm.).

SPIS TREŚCI

1. Cele ogólne kształcenia zawodowego	5
2. Cele kształcenia dla kwalifikacji	5
3. Indywidualizacja pracy słuchaczy kwalifikacyjnych kursów zawodowych	6
4. Wymagania wstępne	6
5. Czas trwania, liczba godzin kształcenia i sposób organizacji kursu	6
6. E-learning	7
7. Plan nauczania	8
8. Treści nauczania, uszczegółowione efekty kształcenia oraz sposoby ich osiągnięcia. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	8
8.1. Prowadzenie działalności gospodarczej	8
8.1.1. Podstawa gospodarki rynkowej	8
8.1.2. Formalno-prawne podstawy działalności gospodarczej	9
8.1.3. Przedsiębiorstwo w gospodarce rynkowej	10
8.1.4. Biuro w działalności gospodarczej	11
8.2. Bezpieczeństwo i higiena pracy	13
8.2.1. Bezpieczeństwo oraz higiena pracy i produkcji w gastronomii	13
8.3. Wyposażenie techniczne	17
8.3.1. Układ funkcjonalny i instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych	17
8.3.2. Maszyny i urządzenia w zakładach gastronomicznych	18
8.4. Technologia gastronomiczna	20
8.4.1. Zasady racjonalnego żywienia oraz systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności	20
8.4.2. Ocena towaroznawcza i przechowywanie środków żywnościowych	21
8.4.3. Właściwy proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym	23
8.4.4. Technologia sporządzania potraw i napojów z surowców roślinnych i zwierzę- cych oraz ich ekspedycja	24
8.5. Pracownia gastronomiczna	26
8.5.1. Wykonywanie półproduktów	26
8.5.2. Sporządzanie potraw i napojów	27
8.6. Zajęcia praktyczne	30
8.6.1. Wdrażanie procedur zapewniających bezpieczeństwo zdrowotne żywności	31
8.6.2. Magazynowanie oraz obróbka wstępna środków żywnościowych	32
8.6.3. Produkcja oraz ekspedycja potraw	33
8.6.4. Zakład gastronomiczny jako przedsiębiorstwo produkcyjne	34
8.7. Język angielski zawodowy	37
8.7.1. Środowisko pracy i powiązane zagadnienia	37
8.7.2. Komunikacja w środowisku pracy i na rynku pracy	39

9. Literatura	42
10. Sposób i forma zaliczenia	45
11. Kursy umiejętności zawodowych	46

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. CELE KSZTAŁCENIA DLA KWALIFIKACJI

Absolwent kwalifikacyjnego kursu zawodowego **T.6. Sporządzanie potraw i napojów** 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 dla zawodu kucharz:

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

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

3. INDYWIDUALIZACJA PRACY SŁUCHACZY KWALIFIKACYJNYCH KURSÓW ZAWODOWYCH

Warunki, środki, metody i formy kształcenia należy dostosować do rozpoznanych podczas zajęć możliwości i potrzeb uczestnika kursu, w tym uczestnika zdolnego oraz uczestnika z trudnościami w nauce.

Na podstawie (§7 i §8) rozporządzenia z dnia 11 stycznia 2012 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych:

§7. Osoba podejmująca kształcenie na kwalifikacyjnym kursie zawodowym posiadająca:

1. dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe lub inny równorzędny,
2. świadectwo uzyskania tytułu zawodowego, dyplom uzyskania tytułu mistrza lub inny równorzędny,
3. świadectwo czeladnicze lub dyplom mistrzowski,
4. świadectwo ukończenia szkoły prowadzącej kształcenie zawodowe,
5. świadectwo ukończenia liceum profilowanego,
6. świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie,
7. zaświadczenie o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego

- jest zwalniana, na swój wniosek złożony podmiotowi prowadzącemu kwalifikacyjny kurs zawodowy, z zajęć dotyczących odpowiednio treści kształcenia lub efektów kształcenia zrealizowanych w dotychczasowym procesie kształcenia, o ile sposób organizacji kształcenia na kwalifikacyjnym kursie zawodowym umożliwi takie zwolnienie.

§8. Osoba podejmująca kształcenie na kwalifikacyjnym kursie zawodowym posiadająca zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych, jest zwalniana, na swój wniosek złożony podmiotowi prowadzącemu kwalifikacyjny kurs zawodowy, z zajęć dotyczących efektów kształcenia zrealizowanych na tym kursie umiejętności zawodowych.

4. WYMAGANIA WSTĘPNE

Kwalifikacyjny kurs zawodowy jest pozaszkolną formą kształcenia ustawicznego adresowaną do osób dorosłych, zainteresowanych uzyskiwaniem i uzupełnianiem wiedzy, umiejętności i kwalifikacji zawodowych. Uczestnikiem kursu może być osoba, która ukończyła gimnazjum lub 8-letnią szkołę podstawową.

5. CZAS TRWANIA, LICZBA GODZIN KSZTAŁCENIA I SPOSÓB ORGANIZACJI KURSU

Kurs może być realizowany w formie stacjonarnej lub zaocznej z wykorzystaniem technik i metod kształcenia na odległość.

Termin rozpoczęcia i zakończenia kursu ustala organizator kursu dostosowując go do potrzeb uczestników kcz. Proponuje się zaplanowanie kursu na trzy semestry.

Liczba godzin do realizacji:

	Forma stacjonarna	Forma zaoczna*
Kształcenie w ramach efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów oraz efektów kształcenia wspólnych dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego stanowiących podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów	300	195
Kształcenie w ramach efektów kwalifikacji T.6 Sporządzanie potraw i napojów	700	455
łącznie	1000	650

***minimalna liczba godzin kształcenia w formie zaocznej ustalona na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11.01.2012r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U 2014 poz.622)**

6. E-LEARNING

Podmioty prowadzące kształcenie ustawiczne w formach pozaszkolnych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość zapewniają:

1. dostęp do oprogramowania, które umożliwia synchroniczną i asynchroniczną interakcję między słuchaczami lub uczestnikami a osobami prowadzącymi zajęcia;
2. materiały dydaktyczne przygotowane w formie dostosowanej do kształcenia prowadzonego z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość;
3. bieżącą kontrolę postępów w nauce słuchaczy lub uczestników, weryfikację ich wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, w formie i terminach ustalonych przez podmiot prowadzący kształcenie;
4. bieżącą kontrolę aktywności osób prowadzących zajęcia

oraz są obowiązane zorganizować szkolenie dla słuchaczy lub uczestników przed rozpoczęciem zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.

Zaliczenie kształcenia prowadzonego z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość nie może odbywać się z wykorzystaniem tych metod i technik.

Wymiar godzin zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość określa podmiot prowadzący kształcenie ustawiczne z wykorzystaniem tych metod i technik.

W programie przyjęto do 30% godzin zajęć przeznaczonych na kształcenie teoretyczne.

Treści przeznaczone do nauki przez e-learning w programie oznaczono symbolem (*)

7. PLAN NAUCZANIA

Nazwa zajęć	Liczba godzin		
	stacjonarnie	zaocznie	w tym e-learning
Kształcenie teoretyczne			
Prowadzenie działalności gospodarczej	54	35	10
Bezpieczeństwo i higiena pracy	31	20	5
Język angielski zawodowy	62	40	10
Wyposażenie techniczne	38	25	5
Technologia gastronomiczna	246	160	40
Kształcenie praktyczne			
Pracownia gastronomiczna	277	180	–
Zajęcia praktyczne	292	190	–
łącznie	1000	650	70

8. TREŚCI NAUCZANIA, USZCZEGÓLOWIONE EFEKTY KSZTAŁCENIA ORAZ SPOSOBY ICH OSIĄGANIA. WYKAZ NIEZBĘDNYCH ŚRODKÓW I MATERIAŁÓW DYDAKTYCZNYCH.

8.1. Prowadzenie działalności gospodarczej

Działy:

1. Podstawa gospodarki rynkowej
2. Formalno-prawne podstawy działalności gospodarczej
3. Przedsiębiorstwo w gospodarce rynkowej
4. Biuro w działalności gospodarczej

1. Podstawa gospodarki rynkowej

W wyniku procesu kształcenia słuchacz:

PDG

Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej

(1) stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;

1. definiuje rynek oraz jego strony
2. wymienia rodzaje rynków
3. charakteryzuje czynniki wpływające na popyt i podaż oraz ich elastyczność
4. wykreśla równowagę rynkową
5. wnioskuje o skutkach nadwyżek i niedoborów w gospodarce rynkowej
6. wskazuje zasady funkcjonowania gospodarki rynkowej
7. omawia zjawisko cyklu koniunkturalnego

8. charakteryzuje zjawiska występujące w gospodarce rynkowej: bezrobocie, inflacja
9. rozróżnia narzędzia polityki fiskalnej i monetarnej oraz wskazuje ich wpływ na cykl koniunkturalny

Treści nauczania

Pojęcie, rodzaje i strony rynku.
 Charakterystyka popytu i podaży.
 Równowaga rynkowa.
 Cykl koniunkturalny.
 Charakterystyka bezrobocia, inflacji.
 Narzędzia polityki fiskalnej i monetarnej

2. Formalno-prawne podstawy działalności gospodarczej

W wyniku procesu kształcenia słuchacz:

PDG

Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej

(2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego

1. określa zakres i korzysta ze źródeł prawa pracy i ubezpieczeń społecznych
2. stosuje przepisy prawa pracy i ubezpieczeń społecznych,
3. określa zakres i korzysta ze źródeł prawa podatkowego
4. stosuje przepisy prawa podatkowego,
5. określa zakres i korzysta ze źródeł prawa o ochronie danych osobowych i prawa autorskiego
6. charakteryzuje obowiązki podatkowe przedsiębiorców i określa źródła powstawania obowiązku podatkowego
7. charakteryzuje i stosuje uproszczone formy opodatkowania
8. charakteryzuje i stosuje zasady funkcjonowania podatku obrotowego

(3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej

1. identyfikuje przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej
2. korzysta z przepisów dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej
3. charakteryzuje prawa i obowiązki konsumenta, producenta i sprzedawcy
4. stosuje przepisy prawa dotyczące działalności gospodarczej i zawodowej

5. stosuje przepisy prawa cywilnego i korzysta z jego źródeł

Treści nauczania

Organizacja i formy prowadzenia działalności gospodarczej (*)
Podstawy prawne prowadzenia działalności gospodarczej (*)
Ochrona własności intelektualnej i przemysłowej (*)
Opodatkowanie działalności gospodarczej
System ubezpieczeń społecznych i zdrowotnych
Zatrudnienie jako forma aktywności zawodowej
Formy zatrudnienia
Prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika (*)
Tajemnica zawodowa.
Ochrona danych osobowych.
Zasady wynagradzania pracowników

3. Przedsiębiorstwo w gospodarce rynkowej

W wyniku procesu kształcenia słuchacz:

PDG

Podjęmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej

(4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;

1. dokonuje klasyfikacji przedsiębiorstw gastronomicznych
2. charakteryzuje instytucje działające na rynku usług gastronomicznych
3. wykazuje wpływ otoczenia bliższego i dalszego na przedsiębiorstwo gastronomiczne

(5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;

1. wporównuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa konkurencyjne
2. określa szanse i zagrożenia wpływające na przedsiębiorstwo, wynikające z działań podjętych przez konkurencję

(6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;

1. charakteryzuje formy współpracy między podmiotami w branży
2. wyjaśnia znaczenie współpracy między podmiotami dla rozwoju branży gastronomicznej
3. określa obszary współpracy przedsiębiorstw w sektorze gastronomicznym

(10) planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;

1. charakteryzuje podstawowe narzędzia marketingu mix
2. omawia narzędzia promocyjne stosowane w branży gastronomicznej
3. identyfikuje badania marketingowe
4. buduje kwestionariusz ankietowy zakładu gastronomicznego

(11) optymalizuje koszty i przychody działalności gospodarczej;

1. charakteryzuje środki gospodarcze i ich źródła finansowania działalności gospodarczej z uwzględnieniem specyfiki branży
2. identyfikuje składniki kosztów i przychodów w przedsiębiorstwie i określa ich wpływ na wynik finansowy
3. wskazuje możliwości optymalizacji kosztów prowadzonej działalności

Treści nauczania

Klasyfikacja przedsiębiorstw gastronomicznych.

Instytucje działające w branży gastronomicznej.

Otoczenie przedsiębiorstwa gastronomicznego.

Analiza działań prowadzonych przez przedsiębiorstwa konkurencyjne dotyczące min.: oferty, ceny, obsługi, formy płatności, dostawy, lokalizacji, grupy docelowej, wystroju wnętrz. Określenie przewagi konkurencyjnej.

Analiza SWOT.

Formy i zakres współpracy przedsiębiorstw: franczyza, outsourcing, kooperacja, partnerstwo.

Narzędzia marketingu mix.

Narzędzia promocyjne stosowane w branży gastronomicznej.

Badania marketingowe

Kwestionariusz ankiety.

Majątek i sposoby pozyskiwania kapitału w firmie.

Koszty, przychody i wynik finansowy działalności.

Optymalizacja kosztów i przychodów prowadzonej działalności, próg rentowności.

4. Biuro w działalności gospodarczej

W wyniku procesu kształcenia słuchacz:

PDG

Podjęmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej

(7) przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;

1. opracowuje algorytm postępowania przy zakładaniu własnej działalności gospodarczej;
2. wybiera formę organizacyjno-prawną planowanej działalności gospodarczej;
3. sporządza dokumenty niezbędne do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;
4. wybiera odpowiednią do zamierzonego przedsięwzięcia formę opodatkowania działalności;
5. sporządza biznesplan dla wybranej działalności gospodarczej zgodnie z ustalonymi zasadami;
6. sporządza dokumentację związaną z pozyskaniem środków finansowych.

(8) prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej;

1. organizuje obieg dokumentów w firmie;
2. stosuje zasady sporządzania pism biurowych do sporządzania dokumentacji firmowej;
3. prowadzi korespondencję handlową;
4. prowadzi dokumentację osobową;
5. zna zasady rozliczania się firmy z tytułu zobowiązań publiczno-prawnych.

(9) obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;

1. obsługuje urządzenia biurowe potrzebne do wykonywania zadań zawodowych w działalności gospodarczej;
2. organizuje stanowisko pracy biurowej zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami bhp;
3. wykorzystuje technologię informacyjno-komunikacyjną w prowadzeniu działalności gospodarczej;
4. używa oprogramowania biurowego wspomagającego prowadzenie działalności gospodarczej.

Treści nauczania

Wypełnianie wniosku CEIDG
Sporządzanie biznesplanu
Pozyskiwanie kapitału. Wniosek kredytowy
Organizacja obiegu dokumentów w firmie
Zasady sporządzania pism
Typowe pisma biurowe
Korespondencja handlowa
Korespondencja osobowa
Formularze w rozliczeniach podatkowych i ubezpieczeniowych
Urządzenia techniczne w biurze
Ergonomia na stanowisku pracy
Dokumentacja elektroniczna
Wykorzystanie edytora tekstu do sporządzania dokumentacji firmowej
Wykorzystanie arkusza kalkulacyjnego w analizach ekonomicznych
Zastosowania oprogramowania multimedialnego w działaniach marketingowych firmy

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

Zajęcia edukacyjne powinny być prowadzone w pracowni ze stanowiskiem komputerowym z dostępem do Internetu oraz projekтором multimedialnym.

Środki i materiały dydaktyczne

Zbiory przepisów prawa w zakresie działalności gospodarczej i prawa pracy, zestawy ćwiczeń i pakiety edukacyjne dla słuchaczy. Plansze, foliogramy, instrukcje oraz prezentacje multimedialne, filmy dydaktyczne, teksty przewodnie do ćwiczeń, programy komputerowe, czasopisma branżowe, przykładowe struktury organizacyjne, kwestio-

nariusze ankiet, teczki z aktami osobowymi, wzory umów o pracę, druki: LP, CEIDG-1, wniosków kredytowych, formularze rozliczeń podatkowych i zus-owskich.

Zalecane metody dydaktyczne

W celu osiągnięcia założonych efektów kształcenia zaleca się stosowanie metod aktywizujących. Proponowane metody to: burza mózgów, ćwiczenia, dyskusje oraz metoda projektów.

Formy organizacyjne

Stosowanie aktywizujących metod kształcenia wymaga różnego stopnia aktywności słuchaczy, zatem formy organizacyjne pracy słuchaczy powinny być zróżnicowane od jednolitej pracy całej grupy, poprzez jednolitą i zróżnicowaną pracę w mniejszych zespołach, aż do zróżnicowanej pracy indywidualnej.

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy uwzględniające:

Powinny uwzględniać dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb i możliwości słuchacza.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchaczy

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć słuchaczy powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie kryteriów określonych na początkowych zajęciach. Wiedza słuchaczy może być sprawdzana za pomocą testów wielokrotnego wyboru oraz obserwacji czynności słuchaczy podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych.

Ocena osiągnięć szkolnych powinna mobilizować słuchacza do nauki i motywować do zdobywania wiedzy.

Podczas oceniania należy zwrócić uwagę na:

- posługiwanie się fachową terminologią,
- znajomość podstawowych pojęć z zakresu gospodarki rynkowej,
- korzystanie z programów komputerowych i urządzeń biurowych przydatnych w prowadzeniu działalności gospodarczej
- umiejętność przygotowania dokumentacji niezbędnej do prowadzenia działalności gospodarczej,
- planowanie działań marketingowych przedsiębiorstwa gastronomicznego
- analizę działań konkurencji
- stosowanie przepisów prawa niezbędnego przy prowadzeniu działalności gospodarczej
- optymalizowanie kosztów i przychodów działalności gastronomicznej.

8.2. Bezpieczeństwo i higiena pracy

Działy:

1. Bezpieczeństwo oraz higiena pracy i produkcji w gastronomii

1. Bezpieczeństwo oraz higiena pracy i produkcji w gastronomii

W wyniku procesu kształcenia słuchacz:

BHP

Bezpieczeństwo i higiena pracy

- (1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;**
 1. wyjaśnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy,
 2. wskazuje środki ochrony przeciwpożarowej i ich zastosowanie,
 3. określa potencjalne zagrożenia dla środowiska powstające w miejscu pracy,
 4. określa zasady ergonomii w środowisku pracy,
- (2) rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;**
 1. wymienia instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce,
 2. przedstawia zadania i kompetencje instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce,
 3. wskazuje podstawowe przepisy dotyczące prawnej ochrony pracy,
 4. podaje zadania służb BHP w zakładzie pracy,
- (3) określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;**
 1. przedstawia zakres praw i obowiązków pracownika oraz pracodawcy w zakresie przestrzegania przepisów BHP,
 2. wymienia organy nadzoru państwowego sprawujące kontrolę nad bezpieczeństwem i higieną pracy,
 3. określa zakres działań poszczególnych organów sprawujących nadzór nad bezpieczeństwem i higieną pracy,
- (4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;**
 1. przewiduje możliwe zagrożenia występujące w miejscu pracy,
 2. charakteryzuje sposoby przeciwdziałania zagrożeniom w miejscu pracy,
 3. wymienia i charakteryzuje typowe choroby związane z pracą kucharza,
 4. podaje sposoby zapobiegania wypadkom przy pracy,
- (5) określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;**
 1. wymienia zagrożenia występujące w miejscu pracy,
 2. charakteryzuje zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy,
 3. omawia sposoby przeciwdziałania zagrożeniom występującym w miejscu pracy,
- (6) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;**
 1. określa zasady stwierdzania chorób zawodowych,
 2. charakteryzuje stany chorobowe nieobjęte wykazem chorób zawodowych,

(7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;

1. organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii, bhp, ochrony przeciwpożarowej,
2. przedstawia zasady organizacji pracy w pozycji stojącej i siedzącej,

(8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;

1. wskazuje funkcje ochronne środków ochrony indywidualnej,
2. wymienia środki ochrony zbiorowej,
3. uzasadnia konieczność stosowania środków ochrony podczas wykonywania zadań zawodowych,

(9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;

1. wskazuje procedury bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony. przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych,
2. uzasadnia konieczność przestrzegania procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym,
3. omawia zasady postępowania w miejscu pracy zgodnie z wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy,
4. wskazuje zasady postępowania w sytuacjach zagrożenia w zakładzie,

(10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia;

1. uzasadnia konieczność udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym,
2. przedstawia zasady udzielania pierwszej pomocy,
3. opisuje zasady kontroli funkcji życiowych,
4. postępuje właściwie podczas zasłabnięć i utraty przytomności,
5. przeprowadza resuscytację krążeniowo - oddechową,

KPS**Kompetencje personalne i społeczne****(1) przestrzega zasad kultury i etyki;**

1. postępuje zgodnie z zasadami etyki,

(3) przewiduje skutki podejmowanych działań;

1. wyszukuje możliwe rozwiązania problemu i wybiera najlepsze rozstrzygnięcia,
4. przewiduje efekty swoich decyzji,

(4) jest otwarty na zmiany;

1. dostosowuje się do zmieniającej się sytuacji,

(5) potrafi radzić sobie ze stresem;

1. rozpoznaje sytuacje stresowe,

(8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;

1. jest odpowiedzialny za swoje decyzje,
2. zna przyczyny i skutki działań ryzykownych,

PKZ(T.c)

**Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach:
kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych**

(9) Określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;

1. przedstawia pojęcia „zanieczyszczenia żywności” i „jakość żywności” oraz „zagrożenia bezpieczeństwa żywności”,
2. określa rodzaje zagrożeń bezpieczeństwa żywności podczas przechowywania, sporządzania oraz ekspedycji potraw i napojów,

Treści nauczania

Podstawowe pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy;
Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy;
Instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska;
Szkodliwości i choroby zawodowe;(*)
Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza;
Zagrożenia i wypadki przy pracy;
Zasady udzielania pierwszej pomocy;
Regulacje prawne w zakresie ochrony pracy;(*)
Metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności - regulacje prawne branżowe i procedury;(*)

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

Zajęcia edukacyjne powinny być prowadzone w pracowni ze stanowiskiem komputerowym z dostępem do Internetu oraz projektorem multimedialnym. Ponadto pracownia powinna być wyposażona w materiały dydaktyczne pozwalające realizować ćwiczenia praktyczne.

Środki dydaktyczne

Plansze, filmy dydaktyczne, prezentacje multimedialne, zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne, przykłady regulaminów: bezpieczeństwa i higieny, ochrony przeciwpożarowej, przeprowadzenia ewakuacji w zakładzie usługowym, apteczka pierwszej pomocy, plany ewakuacyjne zakładów, podręczny sprzęt gaśniczy, kodeks pracy.

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.

Formy organizacyjne

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

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy uwzględniające:

Dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb i możliwości słuchacza.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchaczy

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć słuchaczy powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie kryteriów określonych na początkowych zajęciach. Wiedza słuchaczy może być sprawdzana za pomocą testów wielokrotnego wyboru i zadań typu otwartego. W celu bieżącego korygowania błędów należy również umożliwić słuchaczom odpowiedzi ustne.

8.3. Wyposażenie techniczne

Działy:

1. Układ funkcjonalny i instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych
2. Maszyny i urządzenia w zakładach gastronomicznych
 1. Układ funkcjonalny i instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych

W wyniku procesu kształcenia słuchacz:

KPS	Kompetencje personalne i społeczne
	<p>(2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. proponuje nowe i nietypowe rozwiązania zadań, 2. wprowadza innowacje w realizacji zadań, 3. dąży do osiągnięcia celu, 4. kontroluje sposób realizacji celu i w razie potrzeby weryfikuje swoje zachowanie, <p>(4) jest otwarty na zmiany;</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. inicjuje zmiany w trakcie wykonywania czynności zawodowych, <p>(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. podejmuje proces samokształcenia,
PKZ(T.c)	Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych
	<p>(7) rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. przedstawi instalacje techniczne występujące w zakładach gastronomicznych, 2. rozróżnia sposoby oznakowania instalacji technicznych, 3. formułuje wymagania dotyczące stosowania odrębnych instalacji w poszczególnych pomieszczeniach zakładu gastronomicznego,
T.6.2	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów
	<p>(1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. przedstawia pojęcie „układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego”, 2. ustala wymagania dotyczące rozwiązań funkcjonalnych różnych części zakładu gastronomicznego,

3. ocenia wpływ rozwiązań funkcjonalnych na pracowników oraz bezpieczeństwo produkcji,

Treści nauczania

Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego.(*)
Instalacje techniczne w zakładzie gastronomicznym.(*)

2. Maszyny i urządzenia w zakładach gastronomicznych

W wyniku procesu kształcenia słuchacz:

KPS	Kompetencje personalne i społeczne
	<p>(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. wzbogaca wiedzę i podnosi kompetencje zawodowe, <p>(10) współpracuje w zespole;</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. dzieli się pomysłami,
PKZ(T.c)	Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych
	<p>(5) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. wyjaśnia konieczność zapoznania się z instrukcją obsługi danego urządzenia, 2. analizuje treść instrukcji obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych, 3. właściwie interpretuje treść instrukcji obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej, 4. poprawnie ustala kolejność czynności podczas uruchamiania, obsługi i kończenia pracy danego urządzenia na podstawie instrukcji obsługi, <p>(6) rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany w produkcji oraz ekspedycji potraw i napojów, 2. rozpoznaje podzespoły urządzeń stosowanych w gastronomii, 3. dobiera właściwe urządzenie do wykonania określonego zadania, 4. przedstawia sposób użytkowania i mycia poszczególnych urządzeń, 5. dobiera urządzenia do wykonania określonego zadania oraz do poszczególnych pomieszczeń zakładu gastronomicznego,
T.6.1	Przechowywanie żywności
	<p>(8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. klasyfikuje urządzenia do przechowywania żywności, 2. wskazuje zastosowanie urządzeń części magazynowej zakładu gastronomicznego, <p>(9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności;</p>

1. wyjaśnia konieczność oceny stanu technicznego urządzeń magazynowych przed ich uruchomieniem oraz w czasie ich eksploatacji,

Treści nauczania

Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej surowców.(*)
 Maszyny i urządzenia do obróbki cieplnej półproduktów.(*)
 Urządzenia ekspedycyjne.
 Wyposażenie zmywalni naczyń stołowych.
 Aparatura chłodnicza.(*)
 Transport wewnętrzny w zakładzie gastronomicznym.
 Drobnny sprzęt gastronomiczny, naczynia do podawania potraw i napojów.(*)
 Zasady korzystania z urządzeń gastronomicznych.
 Wyposażenie magazynów zakładów gastronomicznych.

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

Pracownia, w której będą się odbywać zajęcia, powinna być wyposażona w komputery z dostępem do Internetu (optymalnie komputer na 2-3 osoby) oraz projektor multimedialny. Wskazane są również wycieczki do zakładów gastronomicznych celem zapoznania się z ich wyposażeniem.

Środki dydaktyczne

Czasopisma branżowe, katalogi wyposażenia gastronomicznego, filmy dydaktyczne, prezentacje multimedialne, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

Zalecane metody dydaktyczne

Zalecane są metody aktywizujące: dyskusje dydaktyczne, praktyczne, metoda tekstu przewodniego, pokaz i metoda projektów (np. zaplanowanie wyposażenia wybranego pomieszczenia produkcyjnego).

Formy organizacyjne

Stosowanie aktywizujących metod kształcenia wymaga różnego stopnia aktywności słuchaczy, stąd formy organizacyjne pracy słuchaczy powinny być zróżnicowane od jednolitej pracy całej grupy, poprzez zróżnicowaną pracę w mniejszych zespołach, aż do zróżnicowanej pracy indywidualnej.

Zalecane są wycieczki do zakładów gastronomicznych, centrów wyposażenia gastronomii, aby słuchacze mieli możliwość zapoznania się z najnowszymi urządzeniami gastronomicznymi.

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy uwzględniające:

Należy dostosowywać warunki, środki, metody i formy kształcenia do potrzeb i możliwości słuchacza.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchaczy

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć słuchaczy powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie kryteriów określonych na początkowych zajęciach. Wiedza słuchaczy może być sprawdzana za pomocą testów wielokrotnego wyboru i zadań typu otwartego. W celu bieżącego korygowania błędów należy również umożliwić słuchaczom odpowiedzi ustne.

8.4. Technologia gastronomiczna

Działy:

1. Zasady racjonalnego żywienia oraz systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności
2. Ocena towaroznawcza i przechowywanie środków żywnościowych
3. Właściwy proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym
4. Technologia sporządzania potraw i napojów z surowców roślinnych i zwierzęcych oraz ich ekspedycja

1. Zasady racjonalnego żywienia oraz systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności

W wyniku procesu kształcenia słuchacz:

KPS

Kompetencje personalne i społeczne

(3) przewiduje skutki podejmowanych działań;

2. wybiera określony kierunek działania prowadzący do rozwiązania konkretnego problemu,

(4) jest otwarty na zmiany;

4. wyraża własne zdanie i uzasadnia je,

PKZ(T.c)

**Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach:
kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych**

(1) rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;

1. prawidłowo definiuje żywność,
2. charakteryzuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w gastronomii,
3. podaje zasady stosowania dodatków do żywności,
4. klasyfikuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze według różnych kryteriów,
5. wyjaśnia pojęcia: „środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia”, „środek spożywczy bezpieczny dla zdrowia” oraz „środek spożywczy zafałszowany”,

(2) przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;

1. podaje zasady prawidłowego wykorzystania surowców,

(3) przestrzega zasad gospodarki odpadami;

1. przedstawia sposób gospodarowania odpadami w gastronomii,
2. dowiedzie nieodzowności właściwej gospodarki odpadami,
3. podaje wymagania dotyczące odpadów opakowań w zakładach gastronomicznych,
4. interpretuje znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami,

5. przedstawia sposób postępowania z odpadkami pokonsumpcyjnymi w zakładzie,
6. charakteryzuje procedury obowiązujące w gastronomii wynikające z systemów GHP i HACCP, odnoszące się do gospodarki odpadami,

(4) przestrzega zasad racjonalnego żywienia;

1. definiuje pojęcie „racjonalne żywienie”,
2. charakteryzuje zasady racjonalnego żywienia,
3. komponuje posiłki stosując zasady prawidłowego żywienia,
4. modyfikuje wadliwie ułożone jadłospisy,

(8) przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;

1. definiuje pojęcie oceny organoleptycznej,
2. podaje zasady prawidłowo przeprowadzanej oceny organoleptycznej,

T.6.1

Przechowywanie żywności**(6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;**

1. rozróżnia systemy zapewniania jakości bezpieczeństwa żywności,
2. analizuje procedury zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności obowiązujące w gastronomii,

Treści nauczania

Zasady racjonalnego żywienia.(*)

Podstawowe pojęcia stosowane w technologii i towaroznawstwie.

Systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności

Zasady właściwego wykorzystania surowców w gastronomii.

Gospodarka odpadami w gastronomii.

Gospodarka opakowaniami w gastronomii.

Ocena organoleptyczna.

2. Ocena towaroznawcza i przechowywanie środków żywnościowych

W wyniku procesu kształcenia słuchacz:

KPS

Kompetencje personalne i społeczne**(1) przestrzega zasad kultury i etyki;**

2. respektuje reguły kultury osobistej,

(10) współpracuje w zespole;

4. realizuje projekty i zadania z innymi uczestnikami zespołu,

T.6.1

Przechowywanie żywności**(1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym;**

1. definiuje pojęcia asortyment, towar handlowy, jakość towarów, normalizacja,
2. identyfikuje cechy żywności mające wpływ na jakość,

3. stosuje informacje zawarte na etykietach żywności do oceny organoleptycznej,
4. charakteryzuje metody oceny towaroznawczej żywności,

(2) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;

1. klasyfikuje żywność ze względu na trwałość,
2. dzieli żywność ze względu na pochodzenie,
3. klasyfikuje żywność ze względu na skład chemiczny,
4. ocenia żywność na podstawie jej wartości odżywczej,

(3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;

1. podaje zasady oceny organoleptycznej żywności,
2. wartościuje żywność biorąc pod uwagę: funkcjonalność, bezpieczeństwo zdrowotne, brak zanieczyszczeń chemicznych,

(4) dobiera warunki do przechowywania żywności;

1. uzasadnia konieczność przechowywania żywności w określonych warunkach,
2. dobiera sposób przechowywania do określonego środka żywności,
3. dzieli produkty spożywcze na grupy, które są przechowywane w tych samych warunkach,
4. podaje warunki przechowywania określonych grup produktów spożywczych,

(5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;

1. przedstawia charakterystykę zmian zachodzących w żywności w czasie przechowywania.
2. określa zmiany jakie zaszły w żywności przechowywanej.

(7) dobiera metody utrwalania żywności;

1. podaje cele utrwalania żywności.
2. dzieli i charakteryzuje metody utrwalania żywności.
3. ocenia zmiany zachodzące w produktach podczas stosowania poszczególnych metod.

Treści nauczania

Podział środków żywnościowych.

Ocena towaroznawcza środków żywnościowych. (*)

Zanieczyszczenia żywności.

Przechowywanie żywności.

Zmiany zachodzące w żywności podczas jej przechowywania.

Metody utrwalania żywności.(*)

3. Właściwy proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym

W wyniku procesu kształcenia słuchacz:

KPS

Kompetencje personalne i społeczne

(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;

4. planuje i realizuje indywidualną karierę zawodową,

T.6.2

Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów

(2) rozróżnia i przestrzega procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności

1. wymienia procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach gastronomicznych,
2. przedstawia charakterystykę procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii,

(3) stosuje receptury gastronomiczne;

1. wyjaśnia pojęcie receptury gastronomicznej.
2. wymienia elementy składowe receptury gastronomicznej.
3. przedstawia znaczenie receptury gastronomicznej jako dokumentu służącego do produkcji i jej rozliczenia.
4. wykazuje konieczność stosowania receptur w procesie produkcyjnym.

(4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;

1. definiuje metody i techniki sporządzania potraw i napojów.
2. klasyfikuje metody i techniki sporządzania potraw i napojów.
3. opisuje metody i techniki sporządzania potraw i napojów.
4. dobiera metodę i technikę do wykonania określonej potrawy lub napoju.

(7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;

1. precyzuje zasady racjonalnego wykorzystania surowców w produkcji gastronomicznej.
2. definiuje pojęcie „zwroty poprodukcyjne”,
3. wytypuje sposób wykorzystania „zwrotów poprodukcyjnych”.

(8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;

1. określa zmiany zachodzące w żywności podczas poszczególnych rodzajów obróbki technologicznej,

(14) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP, Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP i systemu HACCP;

1. określa pojęcie krytycznych punktów kontroli CCP,
2. przedstawia sposób obserwacji CCP w zakładach gastronomicznych,

Treści nauczania

Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym.
Metody i techniki używane w produkcji gastronomicznej.(*)
Receptury gastronomiczne.
Gospodarowanie surowcem.
Monitorowanie procesu produkcyjnego.

4. Technologia sporządzania potraw i napojów z surowców roślinnych i zwierzęcych oraz ich ekspedycja

W wyniku procesu kształcenia słuchacz:

KPS

Kompetencje personalne i społeczne

(3) przewiduje skutki podejmowanych działań;

3. rozpoznaje przypadki nieprzestrzegania norm i przyporządkowuje im skutki i konsekwencje,

T.6.2

Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów

(5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;

1. opisuje zasady doboru surowców do sporządzenia określonych potraw lub napojów,
2. przedstawia potrawy (napoje), które można sporządzić z określonego surowca,

(6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;

1. wybiera optymalne metody i techniki sporządzania określonej potrawy, napoju lub półproduktu,
2. planuje etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów,

(9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;

1. przedstawia wykorzystanie urządzeń stanowiących wyposażenie części produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego,
2. wykazuje sprzęt gastronomiczny potrzebny do wykonania konkretnych zadań,

(10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;

1. uzasadnia konieczność sprawdzania stanu technicznego urządzeń przed ich użyciem.

(11) ocenia organoleptycznie żywność;

1. podaje wyróżniki jakościowe w ocenie typowych potraw i napojów.
2. stosuje odpowiednie przyprawy do potraw i napojów.

(12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;

1. nazywa zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów.
2. podaje zastawę stołową do ekspedycji określonych grup potraw i napojów.

(13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;

1. podaje wielkości porcji potraw i napojów.

2. precyzuje temperatury podawania napojów i potraw.

Treści nauczania

Wykorzystanie tłuszczów w technice kulinarnej.
 Zagęszczanie potraw.(*)
 Technologia sporządzania oraz ekspedycja potraw i napojów z surowców roślinnych - warzywa, ziemniaki, grzyby, owoce, przetwory zbożowe.
 Technologia sporządzania oraz ekspedycja potraw z surowców zwierzęcych – mleko i jego przetwory, jaja, mięso zwierząt rzeźnych, przetwory mięsne, podroby, drób, dziczyzna, ryby i owoce morza.(*)
 Zupy i sosy.(*)
 Potrawy półmięsne.
 Desery i ciasta.(*)
 Napoje zimne i gorące.(*)
 Zakąski zimne i gorące
 Sporządzanie i ekspedycja potraw dietetycznych.

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

Zajęcia edukacyjne należy przeprowadzać w pracowni wyposażonej w komputer z dostępem do Internetu, (jedno stanowisko dla dwóch słuchaczy oraz urządzenia multimedialne. Część zajęć musi odbywać się w pracowni gastronomicznej, gdzie będzie możliwe przeprowadzenie oceny organoleptycznej. Pracownia powinna być wyposażona w stoły ze stali nierdzewnej, zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody oraz naczynia i sztucce do przeprowadzenia oceny organoleptycznej.

Środki dydaktyczne

Zestawy ćwiczeń, filmy dydaktyczne, dokumentacja HACCP dla gastronomii, jadłospisy, zestawy opakowań żywności z etykietami. Ustawy i rozporządzenia dotyczące żywności i żywienia. Czasopisma branżowe, katalogi produktów spożywczych, zdjęcia i filmy na temat środków żywności, żywność do oceny towaroznawczej (np. próbki przypraw). Zestaw norm dotyczących żywności, normy żywienia, plansze z „Piramidą żywienia”, receptury gastronomiczne. Podstawowy zestaw naczyń i sztucców. Plansze ze schematami blokowymi sporządzenia potraw, filmy dydaktyczne/instruktażowe prezentujące sposób wykonania potraw, komputer z dostępem do Internetu (jedno stanowisko na dwóch słuchaczy), urządzenia multimedialne.

Zalecane metody dydaktyczne

W procesie dydaktycznym zaleca się stosować następujące metody nauczania: wykład informacyjny, dyskusję dydaktyczną, mapy mentalne, burzę mózgów, dyskusję, metodę tekstu przewodniego, metodę przypadków oraz ćwiczeń praktycznych.

Formy organizacyjne

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

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy uwzględniające:

Należy dostosowywać warunki, środki, metody i formy kształcenia do potrzeb i możliwości słuchacza.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchaczy

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć słuchaczy powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie kryteriów określonych na początkowych zajęciach. Wiedza słuchaczy może być sprawdzana za pomocą testów wielokrotnego wyboru, zadań typu otwartego oraz odpowiedzi ustnych.

8.5. Pracownia gastronomiczna

Działy:

1. Wykonywanie półproduktów
2. Sporządzanie potraw i napojów

1. Wykonywanie półproduktów

W wyniku procesu kształcenia słuchacz:

KPS

Kompetencje personalne i społeczne

(4) jest otwarty na zmiany;

3. wykazuje gotowość do kompromisu,

(5) potrafi radzić sobie ze stresem;

2. eliminuje sytuacje stresowe,

(7) przestrzega tajemnicy zawodowej;

1. zachowuje w tajemnicy informacje, których ujawnienie mogłoby narazić inne osoby na szkodę,

PKZ(T.c)

**Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach:
kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych**

(2) przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;

2. przestrzega zasad racjonalnego wykorzystywania surowców w trakcie produkcji gastronomicznej,

(3) przestrzega zasad gospodarki odpadami;

7. stosuje procedury odnoszące się do gospodarki odpadami,

(5) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;

5. przestrzega zasady zapoznania się z instrukcją obsługi każdego urządzenia przed jego pierwszym uruchomieniem,

(7) rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;

4. stosuje zasady bezpiecznego korzystania z instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych,

T.6.1

Przechowywanie żywności

(1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym;

5. podaje czynniki obniżające jakość żywności,
6. wybiera metodę oceny w zależności od rodzaju środka żywności,

- (2) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;**
5. charakteryzuje przydatność kulinarną żywności,
- (3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;**
3. ocenia jakość żywności przed jej użyciem do sporządzania potraw lub napojów,
- (4) dobiera warunki do przechowywania żywności;**
6. zabezpiecza żywność przed zepsuciem,
- (5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;**
3. ocenia zmiany jakie zaszły w przechowywanej żywności,
4. rozpoznaje żywność niezdatną do spożycia,
- (6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;**
3. stosuje odpowiednie procedury zabezpieczenia jakości żywności wynikające z obowiązujących systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności,
- (7) dobiera metody utrwalania żywności;**
4. dobiera metody utrwalania do poszczególnych środków żywnościowych,
- (8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;**
3. dobiera urządzenie do przechowywania określonej żywności,
- (9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności.**
2. monitoruje pracę urządzeń do przechowywania żywności,

Treści nauczania

Procedury obowiązujące w gastronomii.
Zasady oceny jakości surowców i półproduktów.
Przechowywanie surowców i półproduktów.
Metody i techniki obróbki wstępnej.
Zasady organizacji stanowisk pracy do obróbki wstępnej.
Korzystanie z receptur gastronomicznych.

2. Sporządzanie potraw i napojów

W wyniku procesu kształcenia słuchacz:

KPS

Kompetencje personalne i społeczne

- (6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;**
3. podnosi kwalifikacje i kształtuje umiejętności dzięki zdobytym doświadczeniom,
- (10) współpracuje w zespole;**
2. rozdziela zadania w zespole,

PKZ(T.c)	Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych
	<p>(1) rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej; 6. stosuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem.</p> <p>(4) przestrzega zasad racjonalnego żywienia; 5. dobiera właściwe dodatki do potraw.</p> <p>(5) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej; 5. przestrzega zasady zapoznania się z instrukcją obsługi każdego urządzenia przed jego pierwszym uruchomieniem,</p> <p>(6) rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły; 6. stosuje urządzenia gastronomiczne podczas sporządzania oraz ekspedycji potraw i napojów,</p> <p>(7) rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych; 4. stosuje zasady bezpiecznego korzystania z instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych,</p> <p>(8) przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności; 3. stosuje zasady oceny organoleptycznej,</p> <p>(9) określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności; 3. identyfikuje źródła zagrożeń bezpieczeństwa i jakości żywności podczas przechowywania żywności, 5. stosuje procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności,</p>
T.6.2	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów
	<p>(3) stosuje receptury gastronomiczne; 5. analizuje treść receptury gastronomicznej, 6. sporządza potrawy i napoje posługując się recepturą.</p> <p>(4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów; 5. uzasadnia dobór metody i techniki sporządzania potraw i napojów, 6. stosuje właściwe metody i techniki sporządzania potraw i napojów w zakładzie gastronomicznym,</p> <p>(5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów; 3. dobiera surowce do sporządzania konkretnej potrawy czy napoju,</p> <p>(6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje; 3. organizuje stanowisko pracy do sporządzania określonej potrawy, napoju czy półproduktu, 4. analizuje przebieg procesu technologicznego,</p>

5. prawidłowo doprawia potrawy i napoje,
- (7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;**
 4. podaje sposoby zabezpieczania zwrotów przed zepsuciem,
- (8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;**
 2. identyfikuje zmiany zachodzące w żywności w czasie sporządzania potraw i napojów,
 4. zapobiega zmianom zachodzącym w żywności podczas obróbki wstępnej,
- (9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;**
 3. wybiera urządzenia produkcyjne do wykonania konkretnych zadań.
- (10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;**
 2. kontroluje stan techniczny urządzeń służących do produkcji i ekspedycji potraw i napojów przed ich włączeniem i podczas ich pracy.
 3. obsługuje urządzenia do produkcji i ekspedycji potraw i napojów.
- (11) ocenia organoleptycznie żywność;**
 3. ocenia organoleptycznie potrawy i napoje.
- (12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;**
 3. wybiera zastawę stołową do konkretnej potrawy czy napoju.
- (13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;**
 3. odmierza i odważa napoje i potrawy.
 4. dekoruje potrawy i napoje zgodnie z aktualnymi trendami.

Treści nauczania

Sporządzanie i ekspedycja potraw z: warzyw, grzybów, owoców, przetworów zbożowych, mleka i jego przetworów, jaj, mięsa zwierząt rzeźnych i jego przetworów, podrobów, drobiu, dziczyzny, ryb i owoców morza.

Zupy i sosy – sporządzanie i ekspedycja.

Potrawy półmięsne.

Napoje zimne i gorące (bezalkoholowe i z dodatkiem alkoholu) - sporządzanie, sposób podania oraz dodatki.

Sporządzanie ciast: kruchych i półkruchych, drożdżowych, biszkoptowych, biszkoptowo – tłuszczowych, piernikowych, francuskich i półfrancuskich oraz parzonych.

Desery zimne i gorące – sporządzanie i ekspedycja.

Zakąski zimne i gorące – sporządzanie i ekspedycja.

Potrawy regionalne – sporządzanie i ekspedycja.

Potrawy z kuchni obcych narodów – sporządzanie i ekspedycja.

Potrawy dietetyczne i wegetariańskie – sporządzanie i ekspedycja.

Wykorzystanie koncentratów spożywczych, żywności wygodnej i funkcjonalnej do sporządzania potraw i napojów.

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

Zajęcia należy przeprowadzać w grupach (maksymalnie 15 osób). Wyposażenie pracowni gastronomicznej powinno być zgodne z opisem zamieszczonym w podstawie programowej. W pracowni powinny być zorganizowane następujące stanowiska:

a) stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu słuchaczy), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,

b) stanowiska sporządzania potraw i napojów (jedno stanowisko dla trzech słuchaczy), wyposażone w: stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków i innych naczyń kuchennych, zestaw noży kuchennych i drobny sprzęt produkcyjny, termometry, wagi i miarki, maszynki do mielenia, roboty kuchenne wieloczynnościowe, frytkownice do smażenia, bieliznę i zastawę stołową, tace kelnerskie metalowe oraz stoły i krzesła;

Ponadto pracownia powinna być wyposażona w: chłodziarkę z zamrażarką, zmywarkę do naczyń, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacz do talerzy, naświetlacz do jaj, kosz na odpady, apteczkę, katalogi oraz instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych, instrukcje do ćwiczeń.

Środki i materiały dydaktyczne

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

Zalecane metody dydaktyczne

Zalecane metody dydaktyczne – pokaz, instruktaż, ćwiczenia praktyczne, dyskusja.

Formy organizacyjne

Zalecane jest wykonywanie ćwiczeń w grupach trzyosobowych oraz formy indywidualne.

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy uwzględniające:

Należy dostosowywać warunki, środki, metody i formy kształcenia do potrzeb i możliwości słuchacza.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchaczy

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć słuchaczy powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie kryteriów określonych na początkowych zajęciach. W celu bieżącego korygowania błędów należy umożliwić słuchaczom odpowiedzi ustne. Wiedza słuchaczy może być sprawdzana za pomocą testów wielokrotnego wyboru oraz obserwacji czynności słuchaczy podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych.

8.6. Zajęcia praktyczne

Działy:

1. Wdrażanie procedur zapewniających bezpieczeństwo zdrowotne żywności
2. Magazynowanie oraz obróbka wstępna środków żywnościowych

3. Produkcja oraz ekspedycja potraw
4. Zakład gastronomiczny jako przedsiębiorstwo produkcyjne

1. Wdrażanie procedur zapewniających bezpieczeństwo zdrowotne żywności

W wyniku procesu kształcenia słuchacz:

KPS

Kompetencje personalne i społeczne

(5) potrafi radzić sobie ze stresem;

3. stosuje metody radzenia sobie ze stresem,

(7) przestrzega tajemnicy zawodowej;

2. nie rozpowszechnia informacji mających charakter wewnętrzny,

PKZ(T.c)

**Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach:
kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych**

(3) przestrzega zasad gospodarki odpadami;

7. stosuje procedury odnoszące się do gospodarki odpadami,

(5) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;

5. przestrzega zasady zapoznania się z instrukcją obsługi każdego urządzenia przed jego pierwszym uruchomieniem,

(7) rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;

4. stosuje zasady bezpiecznego korzystania z instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych,

(9) określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;

5. stosuje procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności,

T.6.2

Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów

(1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;

4. respektuje zasadę jednokierunkowego ruchu personelu, surowców, wyrobów gotowych i odpadów w zakładzie gastronomicznym,

(12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;

4. podaje zasady mycia i konserwacji poszczególnych rodzajów zastawy stołowej,

(14) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP;

3. prowadzi monitoring krytycznych punktów kontroli,
4. wdraża odpowiednie działania w przypadku przekroczenia krytycznych punktów kontroli,

Treści nauczania

Praktyczne zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym, instruktaż stanowiskowy.
Czynności porządkowe jako krytyczne punkty kontroli w zakładzie gastronomicznym.
Zasady zmywania i utrzymania naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym.

2. Magazynowanie oraz obróbka wstępna środków żywnościowych

W wyniku procesu kształcenia słuchacz:

KPS	Kompetencje personalne i społeczne
	(7) przestrzega tajemnicy zawodowej;
	3. zna i rozumie konsekwencje związane z nieprzestrzeganiem tajemnicy zawodowej,
PKZ(T.c)	Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych
	(1) rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;
	7. stosuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem,
	(2) przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;
	2. przestrzega zasad racjonalnego wykorzystywania surowców w trakcie produkcji gastronomicznej,
T.6.1	Przechowywanie żywności
	(1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym;
	7. korzysta z wybranej metody przy ocenie towaroznawczej żywności,
	(2) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;
	6. praktycznie wykorzystuje wiedzę o trwałości i wartości odżywczej oraz przydatności kulinarnej,
	(3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;
	4. stosuje w praktyce zasady oceny organoleptycznej żywności,
	(4) dobiera warunki do przechowywania żywności;
	5. wskazuje rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności,
	7. określa czas przechowywania środków żywnościowych,
	(5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;
	5. ustala wykorzystanie środka żywnościowego, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania,
	(6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
	3. stosuje właściwe procedury w przypadku przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas pracy kucharza,

4. stosuje odpowiednie procedury zabezpieczenia jakości żywności wynikające z obowiązujących systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności,

(7) dobiera metody utrwalania żywności;

5. stosuje w praktyce metody utrwalania żywności,

(8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;

4. korzysta z urządzeń stanowiących wyposażenie pomieszczeń magazynowych zgodnie z przeznaczeniem,

(9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności;

3. obsługuje urządzenia do przechowywania żywności,

Treści nauczania

Magazynowanie środków żywności w warunkach zakładu gastronomicznego.
Obróbka wstępna surowców spożywczych – przygotowywanie półproduktów w warunkach zakładu gastronomicznego.

3. Produkcja oraz ekspedycja potraw

W wyniku procesu kształcenia słuchacz:

KPS

Kompetencje personalne i społeczne

(10) współpracuje w zespole;

1. organizuje pracę zespołową,

PKZ(T.c)

**Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach:
kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych**

(4). przestrzega zasad racjonalnego żywienia;

6. dobiera właściwe dodatki do posiłków,

(6) rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;

6. stosuje urządzenia gastronomiczne podczas sporządzania oraz ekspedycji potraw i napojów,

(8) przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;

3. stosuje zasady oceny organoleptycznej

T.6.2

Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów

(2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;

3. stosuje właściwe procedury w przypadku przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas pracy kucharza,

(3) stosuje receptury gastronomiczne;

5. sporządza potrawy i napoje posługując się recepturą,

(4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;

6. stosuje właściwe metody i techniki sporządzania potraw i napojów w zakładzie gastronomicznym,

(5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;

4. ocenia określony surowiec uwzględniając możliwości jego zastosowania do sporządzania określonej potrawy lub napoju,

5. wytypuje surowiec zastępczy w przypadku braku określonego surowca,

(6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;

6. monitoruje przebieg procesu technologicznego i w razie potrzeby poprawia błędy,

7. zabezpiecza potrawy i napoje do czasu ekspedycji,

(7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;

5. stosuje zwroty poprodukcyjne w produkcji gastronomicznej,

(8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;

3. ocenia zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki technologicznej,

(9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;

4. wskazuje sprzęt potrzebny do ekspedycji zaplanowanych potraw i napojów,

(10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;

2. kontroluje stan techniczny urządzeń służących do produkcji i ekspedycji potraw i napojów przed ich włączeniem i podczas ich pracy,

3. obsługuje urządzenia do produkcji i ekspedycji potraw i napojów,

(11) ocenia organoleptycznie żywność;

4. stosuje zasadę przeprowadzenia oceny organoleptycznej potraw i napojów przed ich wydaniem konsumentom,

(13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;

5. stosuje odpowiedni sprzęt do porcjowania potraw i napojów,

Treści nauczania

Obróbka cieplna surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw.

Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw i napojów w warunkach zakładu gastronomicznego.

Przygotowywanie posiłków codziennych i okolicznościowych w warunkach zakładu gastronomicznego.

4. Zakład gastronomiczny jako przedsiębiorstwo produkcyjne

W wyniku procesu kształcenia słuchacz:

KPS

Kompetencje personalne i społeczne

(2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;

5. podejmuje nowe wyzwania.

(9) potrafi negocjować warunki porozumień;

1. stosuje techniki negocjacyjne.
2. proponuje konstruktywne rozwiązania.

(10) współpracuje w zespole;

5. rozwiązuje konflikty w grupie.

PKZ(T.c)**Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach:
kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych****(10). stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań**

1. rozróżnia programy komputerowe stosowane w gastronomii.
2. praktycznie stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej.

T.6.2**Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów****(1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;**

5. ocenia wpływ rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego na wyniki produkcji,

Treści nauczania

Dokumentacja zakładu gastronomicznego – dokumenty magazynowe, produkcyjne.

Działalność promocyjna i reklamowa zakładu gastronomicznego.

Obsługa programów komputerowych stosowanych w gastronomii.

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

Kształcenie praktyczne może odbywać się w: pracowniach i warsztatach szkolnych, placówkach kształcenia ustawicznego, placówkach kształcenia praktycznego lub podmiotach stanowiących potencjalne miejsce zatrudnienia absolwentów szkół kształcących w zawodzie. Zajęcia powinny odbywać się w dobrze wyposażonym zakładzie gastronomicznym o możliwie szerokim asortymencie produkcji. Liczebność grup jest uzależniona od możliwości organizacyjnych zakładu gastronomicznego lub warsztatów, w których odbywają się zajęcia.

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

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu słuchaczy), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,
- stanowiska obróbki wstępnej brudnej (jedno stanowisko dla sześciu słuchaczy), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, płuczko-obieraczkę i urządzenie do dezynfekcji jaj,
- stanowiska obróbki wstępnej czystej (jedno stanowisko dla sześciu słuchaczy), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania warzyw i owoców, krajalnicę z przystawkami,

- stanowiska produkcji potraw z mięsa (jedno stanowisko dla sześciu słuchaczy), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania mięsa,
- stanowiska produkcji ciast (jedno stanowisko dla sześciu słuchaczy), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, robot kuchenny wieloczynnościowy, urządzenia chłodnicze,
- stanowiska obróbki cieplnej (jedno stanowisko dla sześciu słuchaczy), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, taborety podgrzewcze i trzony kuchenne z wyciągami, patelnie elektryczne,
- stanowiska ekspedycji potraw i napojów (jedno stanowisko dla sześciu słuchaczy), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół do ekspedycji potraw oraz komplet naczyń i drobnego sprzętu kuchennego, wagę, Kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do potraw i talerzy,
- stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu słuchaczy), wyposażone w: zlewozmywak trzykomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki do naczyń.

Ponadto warsztaty szkolne powinny być wyposażone w: urządzenia chłodnicze oraz pomieszczenia magazynowe, wyposażone w urządzenia do przechowywania żywności, salę konsumencką, wyposażoną w: stoły, krzesła, bieliznę i zastawę stołową, tace oraz elementy do dekoracji stołów, kosze na odpady, apteczkę, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, receptury potraw, karty potraw i napojów.

Dział programowy „Zakład gastronomiczny jako przedsiębiorstwo produkcyjne” powinien być realizowany na zakończenie zajęć praktycznych, kiedy słuchacz już zapoznał się z procesem produkcyjnym w zakładzie gastronomicznym. Dopiero wówczas powinien opanować obsługę gastronomicznych programów komputerowych oraz poznać działalność promocyjną i reklamową zakładu gastronomicznego. Słuchacze powinni w miarę możliwości pracować indywidualnie.

Środki i materiały dydaktyczne

Wszystkie sprzęty niezbędne do wykonania zadań, instrukcje i procedury stanowiskowe. Komputer z oprogramowaniem przeznaczonym dla gastronomii, dokumentacja gastronomiczna.

Zalecane metody dydaktyczne

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

Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy słuchaczy - indywidualnej jednolitej lub grupowej zróżnicowanej. Grupy nie powinny być liczne - najwyżej kilkusobowe, optymalnie 2-4 osobowe.

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy uwzględniające:

Należy dostosowywać warunki, środki, metody i formy kształcenia do potrzeb i możliwości słuchacza.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchaczy

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć słuchaczy powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie kryteriów określonych na początkowych zajęciach. Wiedza słuchaczy może być sprawdzana za pomocą testów wielokrotnego wyboru oraz obserwacji czynności słuchaczy podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych.

Oceniać należy: przestrzeganie procedur i regulaminów obowiązujących w gastronomii, staranność wykonywania zadań, punktualność i przestrzeganie dyscypliny pracowniczej, zdolność do współpracy, gotowość do nabywania nowych umiejętności, a także wykonywanie zadań zgodnie z poleceniami.

8.7. Język angielski zawodowy

Działy:

1. Środowisko pracy i powiązane zagadnienia
2. Komunikacja w środowisku pracy i na rynku pracy

1. Środowisko pracy i powiązane zagadnienia

W wyniku procesu kształcenia słuchacz:

JOZ

Język obcy ukierunkowany zawodowo

(1) posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiającą realizację zadań zawodowych

1. posługuje się podstawową terminologią z zakresu wyrobów gastronomicznych, surowców, półproduktów spożywczych oraz materiałów pomocniczych,
2. posługuje się podstawową terminologią opisującą pomieszczenia w zakładzie gastronomicznym,
3. określa personel zakładu gastronomicznego,
4. opisuje wyposażenie zakładu gastronomicznego oraz sprzęt stosowany w produkcji gastronomicznej,
5. posługuje się językiem obcym w zakresie wspomagającym wykonywanie zadań zawodowych kucharza z zastosowaniem poprawnych środków językowych,
6. określa w języku obcym smak, kolor, zapach, konsystencję itp. surowców oraz produktów gastronomicznych,
7. określa ilość oraz wagę w kontekście zawodowym,
8. opisuje warunki magazynowania, przechowywania surowców i produktów gastronomicznych

(2) interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka

4. rozumie ze słuchu tekst zawodowy dotyczący wykonywania typowych czynności zawodowych,

(3) analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych

1. czyta i tłumaczy obcojęzyczne teksty pisemne dotyczące wykonywanych zadań zawodowych,
3. czyta i tłumaczy instrukcje obsługi urządzeń i maszyn stosowanych do produkcji wyrobów gastronomicznych,
4. czyta i tłumaczy receptury gastronomiczne sporządzone w języku obcym,
5. czyta i tłumaczy informacje na opakowaniach i etykietach produktów wykorzystywanych w produkcji gastronomicznej,
6. czyta i tłumaczy teksty z zakresu bhp oraz bezpieczeństwa żywności,

(4) formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy

6. pisze prostą recepturę wyrobu gastronomicznego w języku obcym,

(5) korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji

1. korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji, w tym zasobów Internetu, np. przy wyszukiwaniu receptur gastronomicznych lub informacji z zakresu zasad bhp oraz bezpieczeństwa żywności,
2. dokonuje analizy uzyskanych informacji dla potrzeb zawodowych

Treści nauczania

Słownictwo z zakresu rodzajów wyrobów gastronomicznych, surowców, półproduktów, materiałów pomocniczych, dodatków*

Opis wyposażenia zakładu gastronomicznego w tym: urządzeń, maszyn, sprzętu stosowanego do produkcji wyrobów gastronomicznych*

Pomieszczenia w zakładzie gastronomicznym*

Personel zakładu gastronomicznego*

Słownictwo opisujące czynności zawodowe pracowników zakładu gastronomicznego, warsztat pracy kucharza (w tym proces sporządzania wyrobów gastronomicznych)*

Receptury gastronomiczne*

Słownictwo z zakresu oceny organoleptycznej surowców i produktów gastronomicznych (określanie smaku, zapachu, konsystencji itd.)*

Określanie ilości i wagi w języku obcym*

Warunki przechowywania i magazynowania surowców i produktów gastronomicznych*

Instrukcje obsługi urządzeń i maszyn stosowanych do produkcji wyrobów gastronomicznych*

Informacje na opakowaniach i etykietach produktów wykorzystywanych w produkcji gastronomicznej*

Korzystanie z obcojęzycznych źródeł informacji*

Zasady z zakresu bhp oraz bezpieczeństwa żywności (np. informacje na temat systemu HACCP w języku obcym)*

2. Komunikacja w środowisku pracy i na rynku pracy

W wyniku procesu kształcenia słuchacz:

JOZ

Język obcy ukierunkowany zawodowo

(2) interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka

1. słucha ze zrozumieniem wypowiedzi w języku obcym zgodnie z zasadami aktywnego słuchania,
2. interpretuje instrukcje i polecenia dotyczące realizacji zadań zawodowych,
3. rozumie ze słuchu wypowiedzi, w tym typowe pytania formułowane przez współpracowników oraz klientów w kontekście zawodowym,

(3) analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych

2. czyta i tłumaczy obcojęzyczną korespondencję otrzymywaną od klienta i współpracowników,

(4) formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy

1. przekazuje w języku obcym informacje dotyczące wykonywanych czynności zawodowych,
2. formułuje polecenia w języku obcym w zakresie realizacji zadań zawodowych,
3. porozumiewa się z zespołem współpracowników stosując słownictwo zawodowe,
4. obsługuje klienta w języku obcym, w tym odpowiada na typowe pytania oraz udziela informacji na temat oferowanych produktów i usług,
5. stosuje zwroty grzecznościowe w rozmowie z klientem zakładu gastronomicznego,
7. prowadzi rozmowę telefoniczną w języku obcym z klientem/współpracownikiem/dostawcą surowców spożywczych lub sprzętu gastronomicznego,
8. pisze w języku obcym e-maila, notatkę, prosty list formalny w związku z wykonywaną pracą,
9. pisze list motywacyjny oraz CV w odpowiedzi na ofertę pracy skierowaną do osób posiadających kwalifikacje w zakresie produkcji wyrobów gastronomicznych,
10. odpowiada na typowe pytania zadawane w trakcie rozmowy o pracę,

(5) korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji

1. wyszukuje oferty pracy dla osób posiadających kwalifikacje w zakresie produkcji wyrobów gastronomicznych w obcojęzycznych źródłach informacji, w tym w zasobach Internetu,

Treści nauczania

Polecenia dotyczące realizacji zadań zawodowych
Korespondencja z klientem i współpracownikiem*
Komunikacja ze współpracownikiem
Obsługa klienta w języku obcym
Zwroty grzecznościowe stosowane w obsłudze klienta
Rozmowy telefoniczne
CV i list motywacyjny*
Rozmowa o pracę*
Wyszukiwanie ofert pracy w zasobach Internetu i innych źródłach obcojęzycznych*

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

Zajęcia z języka obcego ukierunkowanego zawodowo należy prowadzić w grupach liczących nie więcej niż 15 słuchaczy, w klasopracowniach języka obcego wyposażonych w:

- stanowisko/stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu,
- projektor multimedialny,
- odtwarzacz płyt CD,
- odtwarzacz płyt DVD,
- tablicę interaktywną,
- tablicę.

Środki i materiały dydaktyczne

- stanowisko/stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu,
- tablica,
- podręcznik,
- słowniki, w tym specjalistyczne,
- odtwarzacze płyt CD i DVD,
- płyty CD i DVD,
- nagrania audio i video o tematyce zawodowej,
- materiały multimedialne, w tym prezentacje o tematyce zawodowej (wykonane np. w programie Prezi),
- materiały realioznawcze istotne w kontekście zawodowym,
- ilustracje, zdjęcia,
- materiały i ćwiczenia online (np. zamieszczone na platformie edukacyjnej),
- schematy oraz tablice (np. leksykalne i gramatyczne),
- instrukcje obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej,
- opakowania i etykiety (surowców i produktów gastronomicznych) w języku obcym,
- receptury gastronomiczne,

- obcojęzyczne książki kucharskie,
- oferty pracy,
- przykłady korespondencji w języku obcym,
- fragmenty zawodowych tekstów z obcojęzycznej prasy branżowej itp.,
- czasopisma i poradniki,
- przepisy prawa i normy.

Zalecane metody dydaktyczne

Z uwagi na zróżnicowany charakter efektów kształcenia w zakresie programu języka obcego ukierunkowanego zawodowo wskazane jest stosowanie szerokiego wachlarza metod kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem metod aktywizujących. Metody te mają duże znaczenie dla procesu przyswajania treści nauczania poprzez aktywny udział uczestników kursu w zajęciach. Pomocna może być metoda inscenizacji, gdy uczestnik kursu wciela się w określone role, dyskusja dydaktyczna „burza mózgów”, gry językowe, wywiad, luka informacyjna, „nauka przez nauczanie” (Learning by teaching), w której uczestnicy kursu przyjmują rolę nauczyciela i uczą osobę z pary/grupę. Inne zalecane rodzaje metod to m.in:

- metody praktyczne, np. ćwiczenia przedmiotowe w zakresie słownictwa zawodowego,
- metody podające, jak wykład informacyjny czy prezentacja, które można uzupełnić o elementy aktywizujące, np. pomoce wizualne,
- elementy metody gramatyczno-tłumaczeniowej, np. tłumaczenie instrukcji, etykiet na opakowaniach produktów żywnościowych, kart menu.

Pomocny będzie również kurs e-learningowy utrwalający wiedzę i umiejętności.

Formy organizacyjne

Zajęcia należy prowadzić z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo (tj. praca indywidualna, praca w parach, praca w grupach).

Formy indywidualizacji kształcenia

W związku z mogącymi wystąpić różnicami między słuchaczami w zakresie poziomu językowego oraz stylów poznawczych należy dokonać diagnozy grupy pod tym kątem, a organizację zajęć należy oprzeć na wynikach przedmiotowej diagnozy:

- dostosowując różnorodne formy organizacji i metody kształcenia do potrzeb i możliwości uczestników kursu,
- stosując różnorodne formy organizacyjne (praca indywidualna, w parach, w grupach),
- przygotowując dodatkowe ćwiczenia dla osób szybko realizujących zadania,
- różnicując zadane prace domowe ze względu na indywidualne potrzeby uczestników kursu.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchaczy

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczestników kursu powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie kryteriów określonych na początkowych zajęciach. Wiedza słuchaczy może być sprawdzana za pomocą testów pisemnych i ustnych oraz obserwacji aktywności słuchaczy podczas zajęć. Ocena osiągnięć edukacyjnych powinna mobilizować uczestników kursu i motywować do zdobywania wiedzy.

9. LITERATURA

9.1. Prowadzenie działalności gospodarczej

Wykaz podręczników

- Gorzelany T., Aue W., Prowadzenie działalności gospodarczej, WSiP, Warszawa 2013
Górska-Warsewicz H., Sawicka B., Mikulska T., Działalność gospodarcza w gastronomii. Gastronomia. Tom III, WSiP 2016
Lewandowska E., Noskowicz G., Technika biurowa. CKU Toruń 2010
Młodzikowska D., Lundén B., Jednoosobowa firma, BLINFO, Gdańsk 2013

Portale internetowe

- www.gofin.pl
www.infor.pl
www.mf.gov.pl
www.zus.pl
www.mpis.gov.pl

9.2. Bezpieczeństwo i higiena pracy

- Bukała W., Szczech K., Bezpieczeństwo i higiena pracy. Podręcznik do nauki zawodu. Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów. Zasadnicza szkoła zawodowa, WSiP 2013
Dominik P., BHP w branży gastronomicznej, WSIP 2016
Kasperek A., Kondratowicz M., Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Tom I, WSIP 2016
Rączkowski B., Szkolenie wstępne BHP. Instruktaż ogólny, ODDK 2012
Żabicki W., Kucharz małej gastronomii. Organizacja, bezpieczeństwo i higiena pracy. WSIP 2008
Aktualne zarządzenia i przepisy regulujące nadzór i wymagania sanitarne oraz bezpieczeństwo i higienę pracy

9.3. Wyposażenie techniczne

- Jastrzębski W., Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych, WSiP, Warszawa 2013
Kasperek A., Kondratowicz M., Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii, WSiP, Warszawa 2016
Konarzewska M., Lada E., Zielonka B., Wyposażenie zakładów gastronomicznych, WSiP, Warszawa 2013
Zienkiewicz M., Wyposażenie zakładów gastronomicznych, WSiP, Warszawa 2013

9.4. *Technologia gastronomiczna*

Biller E., Czerwieńska D., Dłużniewski M. i inni, *Kucharz & Gastronom Vademecum*, REA, Warszawa 2001

Flis K./ Prochner A., *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. cz. I i II*, WSiP Warszawa 2009

Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M., *Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta*, FORMAT AB, Warszawa 2015

Górska L., Namysław I., *Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń cz. I i II.*, WSiP, Warszawa 2016

Kmiótek A., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów*, WSiP, Warszawa 2013

Kmiótek A., *Towaroznawstwo i przechowywanie żywności*, WSiP, Warszawa 2013

Konarzewska M., *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. I i II*, WSiP, REA, Warszawa 2014

Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B., *Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych*, PZWL, Warszawa 2014

Czasopisma specjalistyczne: Hotele i Restauracje, Kuchnia, Magazyn dla Smakoszy, Poradnik Restauratora, Przegląd Gastronomiczny

9.5. *Pracownia gastronomiczna*

Biller E., Czerwieńska D., Dłużniewski M. i inni, *Kucharz & Gastronom Vademecum*, REA, Warszawa 2001

Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M., *Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta*, FORMAT AB, Warszawa 2015

Górska L., Namysław I., *Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń cz. I i II.*, WSiP, Warszawa 2016

Kmiótek A., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów*, WSiP, Warszawa 2013

Kmiótek A., *Towaroznawstwo i przechowywanie żywności*, WSiP, Warszawa 2013

Konarzewska M., *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. I i II*, WSiP, REA, Warszawa 2014

Czasopisma specjalistyczne: Hotele i Restauracje, Kuchnia, Magazyn dla Smakoszy, Poradnik Restauratora, Przegląd Gastronomiczny

9.6. *Zajęcia praktyczne*

Biller E., Czerwieńska D., Dłużniewski M. i inni: *Kucharz & Gastronom Vademecum*, REA, Warszawa 2001

Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M., *Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta*, FORMAT AB, Warszawa 2015

Górska Lidia, Namysław I., *Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń cz. I i II*, WSiP, Warszawa 2016

Kmiótek A., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów*, WSiP, Warszawa 2013

Kmiótek A., *Towaroznawstwo i przechowywanie żywności*, WSiP, Warszawa 2013

Konarzewska M., Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. I i II, WSiP, REA, Warszawa 2014

Czasopisma specjalistyczne: Hotele i Restauracje, Kuchnia, Magazyn dla Smakoszy, Poradnik Restauratora, Przegląd Gastronomiczny

9.7. Język angielski zawodowy

Podręczniki

Dooley J., Evans V., Hayley R., Cooking, Express Publishing

Sarna R. , Sarna K., Język angielski zawodowy w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń, WSiP 2016

Obcojęzyczne książki kucharskie

np.: Recipes from Pan-cooked Chicken Dishes around the world, IMP Limited

Słowniki specjalistyczne i czasopisma obcojęzyczne o tematyce gastronomicznej

Przykładowe strony internetowe:

http://www.englishformyjob.com/ell_foodandbeverage.html

<https://alison.com/learn/food-safety>

http://esl.about.com/od/businessenglishvocabulary/a/food_service_vocabulary.htm

<https://palomacli.wordpress.com/>

<http://www.learnenglishfeelgood.com/vocabulary/>

<http://www.khake.com/page94.html>

http://study.com/articles/List_of_Free_Online_Cooking_Classes_Courses_and_Learning_Materials.html

http://www.izito.pl/ws?q=free%20english%20lessons%20online&asid=iz_pl_gc3_05&m-t=b&nw=g&de=c&ap=1o2

<https://www.youtube.com/watch?v=xNHouwdU-8A>

<https://www.youtube.com/watch?v=PArFmFwkvcl>

<https://www.youtube.com/watch?v=GWOJovFzWfw>

<https://www.youtube.com/watch?v=lclhzwuvxNw>

<https://www.youtube.com/watch?v=8TW-4Pv3U3Y>

10. SPOSÓB I FORMA ZALICZENIA

Kwalifikacyjny kurs zawodowy kończy się zaliczeniem.

- O zaliczeniu zajęć edukacyjnych w kształceniu teoretycznym decyduje nauczyciel prowadzący te zajęcia na podstawie zaliczenia testów sprawdzających. Test uznany jest za zaliczony, gdy uzyskano co najmniej 50% punktów możliwych do zdobycia.
- O zaliczeniu zajęć edukacyjnych w kształceniu praktycznym decyduje nauczyciel prowadzący te zajęcia na podstawie zaliczenia zadań praktycznych. Zadanie uznane jest za zaliczone, gdy uzyskano co najmniej 75% punktów możliwych do zdobycia.
- Kwalifikacyjny kurs zawodowy uznaje się za zaliczony, jeżeli uczestnik uzyskał zaliczenie z wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych w kształceniu teoretycznym i praktycznym oraz uzyskał zaliczenie praktyki zawodowej przewidzianej w podstawie programowej dla danej kwalifikacji.
- Uczestnik kwalifikacyjnego kursu zawodowego, który otrzymał zaliczenie otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego. Zaświadczenie wydaje się w ciągu 14 dni od daty ostatnich zajęć na kursie.

11. KURSY UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH

Dla kwalifikacji T.6 kursy umiejętności zawodowych mogą być wyodrębnione w zakresie:

L.p.	Zakres efektów	Przedmioty obejmujące wskazane efekty podstawy programowej	Liczba godzin kształcenia
1.	Efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów oraz wspólnych dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego stanowiących podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów	<ul style="list-style-type: none"> - Podstawy działalności gospodarczej - Bezpieczeństwo i higiena pracy - Język angielski zawodowy 	300
2.	Pierwszej części efektów kształcenia wyodrębnionej w ramach kwalifikacji T.6 tj. Przechowywanie żywności	<ul style="list-style-type: none"> - Wyposażenie techniczne <ul style="list-style-type: none"> • 8.3.1. Układ funkcjonalny i instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych - Technologia gastronomiczna <ul style="list-style-type: none"> • 8.4.1. Zasady racjonalnego żywienia oraz systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności • 8.4.2. Ocena towaroznawcza i przechowywanie środków żywnościowych - Pracownia gastronomiczna <ul style="list-style-type: none"> • 8.5.1. Wykonywanie półproduktów - Zajęcia praktyczne <ul style="list-style-type: none"> • 8.6.2. Magazynowanie oraz obróbka wstępna środków żywnościowych 	350

L.p.	Zakres efektów	Przedmioty obejmujące wskazane efekty podstawy programowej	Liczba godzin kształcenia
3.	Drugiej części efektów kształcenia wyodrębnionej w ramach kwalifikacji T.6 tj. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów	<ul style="list-style-type: none"> - Wyposażenie techniczne <ul style="list-style-type: none"> • 8.3.2. Maszyny i urządzenia w zakładach gastronomicznych - Technologia gastronomiczna <ul style="list-style-type: none"> • 8.4.3. Właściwy proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym • 8.4.4. Technologia sporządzania potraw i napojów z surowców roślinnych i zwierzęcych oraz ich ekspedycja - Pracownia gastronomiczna <ul style="list-style-type: none"> • 8.5.2. Sporządzanie potraw i napojów - Zajęcia praktyczne <ul style="list-style-type: none"> • 8.6.1. Wdrażanie procedur zapewniających bezpieczeństwo zdrowotne żywności • 8.6.3. Produkcja oraz ekspedycja potraw • 8.6.4. Zakład gastronomiczny jako przedsiębiorstwo produkcyjne 	350
		Łącznie godzin	1000

