Program nauczania dla zawodu kucharz (ZSP-67-2012) - zajęcia praktyczne

Tabela 1. Szkolny plan nauczania dla zawodu kucharz

L.p	Obowiązkowe zajęcia edukacyjne	Klasa			Liczba godzin tygodniowo w trzyletnim okresie nauczania	Liczba godzin w trzyletnim okresie nauczania `
		I	**II**	**III**		
	Przedmioty o kształceniu zawodowym teoretycznym					
1.	Technika i bezpieczeństwo w gastronomii	**2**	**2**		**4**	**128**
2.	Podstawy działalności w gastronomii		**2**	**2**	**4**	**128**
3.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	**3**	**3**	**3**	**9**	**288**
4.	Język niemiecki zawodowy	**1**	**1**	**1**	**3**	**96**
	Łączna liczba godzin	**6**	**8**	**6**	**20**	**640**
	Przedmioty o kształceniu zawodowym praktycznym					
6.	Zajęcia praktyczne	Zgodnie z przepisami Kodeksu Pracy (minimum 970 godzin)				
	Ilość dni zajęć praktycznych w tygodniu	**1**	**2**	**3**	**-**	**-**

Proponowany podział godzin na poszczególne działy do realizacji na zajęciach praktycznych

6. Zajęcia praktyczne

6.1.Procesy technologiczne w gastronomii 384 godziny

6.1.1. Przygotowanie półproduktów - 44 godz.

6.1.2. Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów - 340 godz.

6.2. Gastronomia w praktyce – 576 godzin

6.2.1. Wykonywanie czynności porządkowych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej. - 92 godz.

6.2.2 Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładzie gastronomicznym - 442 godz.

6.2.3. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce - 42 godz.

Tabela 2. Wszystkie efekty kształcenia w zawodzie kucharz wynikające z podstawy programowej wraz z uszczegółowieniem

Uwaga: kolorem żółtym wyróżniono uszczegółowione efekty kształcenia do zrealizowania na zajęciach praktycznych

Nazwa grupy efektów kształcenia	Efekty kształcenia Uczeń:	Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:
Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów		
Bezpieczeństwo i higiena pracy (BHP)	BHP(1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;	BHP(1)1. wyjaśnić pojęcia: ergonomia, higiena pracy, bezpieczeństwo pracy;
		BHP(1)2. rozróżnić środki gaśnicze;
		BHP(1)3. wskazać zastosowanie różnych środków gaśniczych;
		BHP(1)4. wyjaśnić zasady ochrony przeciwpożarowej w zakładzie gastronomicznym;
		BHP(1)5. wskazać zagrożenia bezpieczeństwa pracowników zakładu gastronomicznego;
		BHP(1)6. wyjaśnić zasady ochrony przeciwpożarowej w zakładzie gastronomicznym;
	BHP(2) rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce	BHP(2)1. wymienić instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;
		BHP(2)2. scharakteryzować zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;
		BHP(2)3. wskazać podstawowe przepisy dotyczące prawnej ochrony pracy,
		BHP(2)4. scharakteryzować zadania służb bhp działających w zakładzie gastronomicznym

	BHP(3) określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;	BHP(3)1. rozpoznać prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;
		BHP(3)2. wymienić obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy; BHP(3)3. opisać procedury postępowania w zakresie
Bezpieczeństwo i higiena pracy (BHP)		bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładzie gastronomicznym;
	BHP(4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;	BHP(4)1. dokonać analizy możliwych zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związanych z wykonywaniem zadań zawodowych kucharza na różnych stanowiskach pracy;
		BHP(4)2. scharakteryzować sposoby przeciwdziałania zagrożeniom w pracy kucharza;
		BHP(4)3. określić typowe choroby zawodowe kucharzy;
		BHP(4)4. wymienić sposoby zapobiegania wypadkom w pracy kucharza;
		BHP(4)5. określić zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń gastronomicznych
		BHP(4)6. zastosować zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń gastronomicznych;
	BHP(5) określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;	BHP(5)1. rozpoznać źródła i czynniki szkodliwe i uciążliwe w środowisku pracy kucharza;
		BHP(5)2. określić sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w pracy kucharza;
		BHP(5)3. rozpoznać źródła i czynniki szkodliwe w środowisku pracy kucharza podczas wykonywania określonych zadań na różnych stanowiskach pracy;
		BHP(5)4. zastosować sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w pracy kucharza na różnych stanowiskach pracy;

	BHP(6) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;	BHP(6)1. dokonać analizy możliwości wystąpienia czynników szkodliwych lub uciążliwych na stanowisku pracy kucharza podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;
Bezpieczeństwo i higiena pracy (BHP)		BHP(6)2. wskazać rozwiązania zmniejszające uciążliwość pracy na poszczególnych stanowiskach pracy kucharza podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;
	BHP(7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	BHP(7)1. wyjaśnić zasady organizowania stanowiska pracy kucharza podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;
		BHP(7)2. uzasadnić sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonywania określonego zadania zawodowego;
		BHP(7)3. zastosować zasady ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach części magazynowej zakładu gastronomicznego, stanowiskach do obróbki wstępnej, termicznej, podczas wykańczania i ekspedycji potraw a także w czasie czynności porządkowych;
	BHP(8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;	BHP(8)1. dobrać środki ochrony indywidualnej do wykonania zadania kucharza na różnych stanowiskach pracy;
		BHP(8)2. zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas użytkowania instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym;
		BHP(8)3. zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy;

	BHP(9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	BHP(9)1. wyjaśnić zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza;
		BHP(9)2. uzasadnić konieczność przestrzegania procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym dotyczących bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony środowiska;
		BHP(9)3. wskazać przepisy prawne dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
		BHP(9)4. określić procedury dotyczące konserwacji i napraw instalacji technicznych i urządzeń stosowanych w zakładzie gastronomicznym;
		BHP(9)5. zastosować procedury dotyczące zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosować przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska na różnych stanowiskach pracy kucharza;
	BHP(10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia.	BHP(10)1. zidentyfikować system pomocy medycznej w stanach zagrożenia zdrowia i życia oraz sposoby powiadamiania;
		BHP(10)2. powiadomić system pomocy medycznej w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenie zdrowia i życia przy wykonywaniu zadań zawodowych kucharza;
		BHP(10)3. określić stany zagrożenia zdrowia i życia;

		BHP(10)4. zastosować procedury obowiązujące podczas udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia;
Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej (PDG)	PDG(1) stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;	PDG(1)1. rozróżnić pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;
		PDG(1)2.wyjanić pojęcia: małe; średnie, duże przedsiębiorstwo;
	PDG(2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;	PDG(2)1. zidentyfikować przepisy prawa pracy, przepisy o ochronie danych osobowych i prawa autorskiego;
		PDG(2)2. zidentyfikować przepisy prawa podatkowego;
		PDG(2)3. wyjaśnić przepisy prawa pracy, przepisy o ochronie danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;
		PDG(2)4. określić konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów o ochronie danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;
		PDG(2)5. przestrzegać przepisów prawa pracy, przepisów prawa dotyczących ochrony danych osobowych oraz przepisów prawa autorskiego;
	PDG(3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;	PDG(3)1. zidentyfikować przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;
		PDG(3)2. dokonać analizy przepisów dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej;
		PDG(3)3. wyjaśnić zapisy przepisów z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej;

		PDG(3)4. określić konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej;
		PDG(3)5. przestrzegać przepisów prawa dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej;
	PDG (4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;	PDG(4)1. wymienić przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży gastronomicznej; PDG(4)2. wskazać powiązania między przedsiębiorstwami występującymi w gastronomii;
		PDG(4)3. określić powiązania przedsiębiorstwa gastronomicznego z otoczeniem;
		PDG(4)4. określić możliwości funkcjonowania zakładu gastronomicznego w mikrootoczeniu;
Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej (PDG)	PDG(5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;	PDG(5)1.dokonać analizy funkcjonowania przedsiębiorstw gastronomicznych na różnych poziomach rynku;
		PDG(5)2. określić czynniki kształtujące wielkość sprzedaży potraw i napojów w zakładzie gastronomicznym;
		PDG(5)3. ustalić jakie czynniki wpływają na popyt na usługi gastronomiczne;
		PDG(5)4.porównać działania prowadzone przez przedsiębiorstwa konkurencyjne;
	PDG(6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;	PDG(6)1. zidentyfikować sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe;
		PDG(6)2. zorganizować współpracę z kontrahentami w zakresie zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i półprodukty niezbędne do produkcji i towary handlowe;
		PDG(6)3. określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi;
	PDG(7) przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia	PDG(7)1. opracować procedurę postępowania przy założeniu własnej działalności w branży gastronomicznej;

	i prowadzenia działalności gospodarczej;	PDG(7)2. wybrać właściwą formę organizacyjno-prawną planowanej działalności gospodarczej;
		PDG(7)3.sporządzić dokumenty niezbędne do uruchomienia i prowadzenia własnej działalności w branży gastronomicznej;
		PDG(7)4. ustalić formę opodatkowania wybranej działalności;
		PDG(7)5. sporządzić biznesplan dla wybranej działalności w branży gastronomicznej;
	PDG(8) prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej;	PDG(8)1. zorganizować stanowisko pracy biurowej z zastosowaniem zasad ergonomii;
		PDG(8)2. rozróżnić ogólne zasady formułowania i formatowania pism;
		PDG(8)3. sporządzić pisma związane z prowadzeniem działalności gospodarczej;
		PDG(8)4. wysłać i przyjąć korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej w różnej formie;
	PDG(9) obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;	PDG(9)1. dobrać urządzenia biurowe do wykonania różnych prac;
		PDG(9)2. obsłużyć biurowe urządzenia techniczne;
		PDG(9)3. zastosować programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej;
		PGD(9)4. zastosować zasady bhp podczas prac biurowych;
	PDG(10) planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;	PDG(10)1. rozróżnić elementy marketingu mix;
		PDG(10)2. dobrać działania marketingowe do prowadzonej działalności;
		PDG(10)3. opracować kwestionariusz badający preferencje klientów zakładu gastronomicznego;

		PDG(10)4. przeprowadzić badanie ankietowe w zakresie preferencji klientów zakładu gastronomicznego;
		PDG(10)5.dokonać analizy potrzeb klientów na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych;
	PDG(11) optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej.	PDG(11)1. zidentyfikować składniki kosztów i przychodów w działalności gastronomicznej;
		PDG(11)2. określić wpływ kosztów i przychodów na wynik finansowy zakładu gastronomicznego;
		PDG(11)3. wskazać możliwości optymalizowania kosztów prowadzonej działalności;
Język obcy ukierunkowany zawodowo (JOZ)	JOZ(1) posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiających realizację zadań zawodowych;	JOZ(1)1. zastosować kontekst w celu zrozumienia wypowiedzi, w której występuje słownictwo
		specjalistyczne dotyczące produkcji gastronomicznej; JOZ(1)2. wyjaśnić sposób wykonania potrawy lub napoju w języku obcym;
	JOZ(2) interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka;	JOZ(2)1. zaplanować sposób wykonania polecenia wydanego w języku obcym dotyczącego zadań zawodowych kucharza;
		JOZ(2)2. sformułować pytanie dotyczące sposobu wykonania zadania;
	JOZ(3) analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych;	JOZ(3)1. przetłumaczyć na język obcy receptury na potrawy i napoje
		JOZ(3)2. wyjaśnić obcojęzyczne informacje zamieszczone na opakowaniach środków spożywczych,
		JOZ(3)3. ocenić pod względem towaroznawczym środek spożywczy, na którym znajduje się informacja handlowa w języku obcym;
		JOZ(3)4. przetłumaczyć na język polski prostą kartę menu;
		JOZ(3)5. przetłumaczyć na język obcy prostą kartę menu

		napisaną w języku polskim
		JOZ(3)6. wyjaśnić w języku polskim prostą instrukcję, napisaną w języku obcym, dotyczącą sposobu wykorzystania półproduktu spożywczego;
	JOZ(4) formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy;	JOZ(4)1. porozumieć się z uczestnikami procesu pracy wykorzystując słownictwo zawodowe;
		JOZ(4)2. przekazać w języku obcym informacje dotyczące wykonywanych prac;
		JOZ(4)3. przeczytać i przetłumaczyć proste obcojęzyczne instrukcje dotyczące stosowanych w gastronomii urządzeń;
		JOZ(4)4. porozumieć się z zespołem współpracowników w języku obcym;
		JOZ(4)5. przetłumaczyć klientowi nazwę popularnej potrawy lub napoju i krótko ją scharakteryzować;
		JOZ(4)6. sporządzić, w języku obcym, listę surowców niezbędnych do przygotowania posiłku
	JOZ(5) korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji.	JOZ(5)1.skorzystać z obcojęzycznych zasobów Internetu związanych z tematyką zawodową;
		JOZ(5)2. a)wyszukać w różnych źródłach obcojęzyczne receptury na potrawy i napoje; b)skorzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert szkoleniowych dla kucharza;

		JOZ(5)3. skorzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert pracy dla kucharza;
		JOZ(5)4. porównać zgodność oferty pracy napisanej w języku obcym ze swoimi oczekiwaniami lub kwalifikacjami;
Kompetencje personalne i społeczne (KPS)	KPS(1) przestrzega zasad kultury i etyki;	KPS(1)1. zastosować zasady kultury osobistej,
		KPS(1)2. zastosować zasady etyki zawodowej,
	KPS(2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;	KPS(2)1. zaproponować sposoby rozwiązania problemów,
		KPS(2)2. dążyć wytrwale do celu,
		KPS(2)3. zrealizować działania zgodne z własnymi pomysłami,
		KPS(2)4. zainicjować zmiany mające wpływ na środowisko pracy,
	KPS(3) przewiduje skutki podejmowanych działań;	KPS(3)1. dokonać analizy rezultatów działań,
		KPS(3)2. przyjąć odpowiedzialność za podejmowane działania,
	KPS(4) jest otwarty na zmiany;	KPS(4)1. dokonać analizy zmian zachodzących w branży,
		KPS(4)2. podjąć nowe wyzwania,
		KPS(4)3. wykazać się otwartością na zmiany w zakresie stosowanych metod i technik pracy,

	KPS(5) potrafi radzić sobie ze stresem;	KPS(5)1. przewidzieć sytuacje wywołujące stres,
		KPS(5)2. zastosować sposoby radzenia sobie ze stresem,
		KPS(5)3. określić skutki stresu,
	KPS(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;	KPS(6)1. wykazać gotowość do ciągłego uczenia się i doskonalenia zawodowego,
		KPS(6)2. wykorzystać różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności zawodowych,
	KPS(7) przestrzega tajemnicy zawodowej;	KPS(7)1. przyjąć odpowiedzialność za powierzone informacje zawodowe,
		KPS(7)2. respektować zasady dotyczące przestrzegania tajemnicy zawodowej,
		KPS(7)3. określić konsekwencje nieprzestrzegania tajemnicy zawodowej,
	KPS(8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;	KPS(8)1. ocenić ryzyko podejmowanych działań,
		KPS(8)2. przyjąć na siebie odpowiedzialność za podejmowane działania,
		KPS(8)3. wyciągnąć wnioski z podejmowanych działań,
	KPS(9) potrafi negocjować warunki porozumień;	KPS(9)1. zastosować techniki negocjacyjne,
		KPS(9)2. zachować się asertywnie,

		KPS(9)3.zaproponować konstruktywne rozwiązania,
	KPS(10) współpracuje w zespole.	KPS(10)1. doskonalić swoje umiejętności komunikacyjne,
		KPS(10)2. zastosować opinie i pomysły innych członków zespołu,
		KPS(10)3. zmodyfikować działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko,
		KPS(10)4. rozwiązać konflikty w zespole,
Efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów		
PKZ (T.c) Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych	PKZ(T.c)(1)rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;	PKZ(T.c)(1)1. wyjaśnić definicję żywności;
		PKZ(T.c)(1)2. zidentyfikować surowce dodatki do żywności
		i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;
		PKZ(T.c)(1)3. określić zasady stosowania dodatków do żywności;
		PKZ(T.c)(1)4.sklasyfikować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze według różnych kryteriów;
		PKZ(T.c)(1)5. wyjaśnić pojęcie „ środek spożywczy zafałszowany”;
		PKZ(T.c)(1)6. wyjaśnić pojęcia: „środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia” oraz „środek spożywczy bezpieczny dla zdrowia
		PKZ(T.c)(1)7. zastosować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem;

PKZ (T.c) Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych	PKZ(T.c)(2)przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;	PKZ(T.c)(2)1. określić zasady racjonalnego wykorzystania surowców;
		PKZ(T.c)(2)2. wskazać zależność między zasadą ekonomicznego wykorzystania surowców a procedurami zapewniającymi bezpieczeństwo żywności;
		PKZ(T.c)(2)3. zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców;
	PKZ(T.c)(3) przestrzega zasad gospodarki odpadami;	PKZ (T.c)(3)1.opisać sposób gospodarowania odpadami w gastronomii;
		PKZ(T.c)(3)2.uzasadnić konieczność właściwej gospodarki odpadami;
		PKZ(T.c)(3)3. wskazać regulacje prawne dotyczące zasad gospodarki odpadami w gastronomii;
		PKZ(T.c)(3)4. wymienić wymagania dotyczące odpadów opakowaniowych w gastronomii;
		PKZ(T.c)(3)5. zinterpretować znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami;
		PKZ(T.c)(3)6. sformułować procedury dotyczące postępowania z odpadkami pokonsumpcyjnymi w zakładzie gastronomicznym;
		PKZ(T.c)(3)7. scharakteryzować procedury obowiązujące w gastronomii wynikające z systemów GHP i HACCP, odnoszące się do gospodarki odpadami;
		PKZ(T.c)(3)8. zastosować procedury dotyczące gospodarki odpadami obowiązujące w gastronomii;
	PKZ(T.c)(4) przestrzega zasad racjonalnego żywienia;	PKZ(T.c)(4)1. wyjaśnić pojęcie „racjonalne żywienie”;
		PKZ(T.c)(4)2. wymienić zasady racjonalnego żywienia;
		PKZ(T.c)(4)3. zastosować zasady racjonalnego żywienia planując posiłki;

		PKZ(T.c)(4)4. wskazać możliwość usunięcia błędów żywieniowych z jadłospisu;
		PKZ(T.c)(4) 5. dobrać dodatki do przygotowanych potraw;
		PKZ(T.c)(4)6. dobrać dodatki do przygotowanych posiłków;
	PKZ(T.c)(5) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;	PKZ(T.c)(5)1. uzasadnić konieczność zapoznania się z treścią instrukcji obsługi przed rozpoczęciem użytkowania sprzętu;
		TKZ(T.c)(5)2. dokonać analizy treści instrukcji obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii;
		PKZ(T.c)(5)3. zinterpretować treści zawarte w instrukcji obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;
		PKZ(T.c)(5)4. ustalić kolejność czynności podczas uruchamiania i obsługi urządzeń gastronomicznych na podstawie instrukcji obsługi;
		PKZ(T.c)(5)5. zastosować zasadę bezwzględnego zapoznawania się z instrukcją obsługi przed pierwszym uruchomieniem urządzenia;
	PKZ(T.c)(6) rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;	PKZ(T.c)(6)1. rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej i ekspedycji potraw i napojów;
		PKZ(T.c)(6)2. zidentyfikować poszczególne podzespoły urządzeń gastronomicznych;
		PKZ(T.c)(6)3. dobrać urządzenia do wykonania zadania zawodowego kucharza,
		PKZ(T.c)(6)4. opisać sposób użytkowania poszczególnych urządzeń gastronomicznych;

		PKZ(T.c)(6)5. zaplanować urządzenia gastronomiczne do części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego, uzależniając dobór od wielkości, asortymentu produkcji i rodzaju zakładu gastronomicznego;
		PKZ(T.c)(6)6. uzasadnić dobór urządzenia (sprzętu, maszyny) do wykonania określonych zadań zawodowych oraz do poszczególnych pomieszczeń części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego
		PKZ(T.c)(6)7. zastosować urządzenia gastronomiczne do wykonania zadań zawodowych;
	PKZ(T.c)(7) rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych	PKZ(T.c)(7)1. wymienić instalacje techniczne występujące w zakładach gastronomicznych;
		PKZ(T.c)(7)2. rozróżnić sposoby oznakowania instalacji technicznych występujących w zakładzie gastronomicznym
		PKZ(T.c)(7)3. określić wymogi dotyczące stosowania poszczególnych instalacji technicznych w różnych pomieszczeniach zakładu gastronomicznego;
		PKZ(T.c)(7)4. zastosować zasady bezpiecznego użytkowania instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych;
	PKZ(T.c)(8) przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;	PKZ(T.c)(8)1. wyjaśnić pojęcie ocena organoleptyczna
		PKZ(T.c)(8)2. określić zasady (procedury) oceny organoleptycznej żywności; PKZ(T.c)(8)3. zastosować zasady oceny organoleptycznej;

	PKZ(T.c)(9) określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;	PK(T.c)(9)1. wyjaśnić pojęcia: „zanieczyszczenia żywności” i „zagrożenia bezpieczeństwa żywności” oraz „jakość żywności”
		PKZ(T.c)(9)2. określić rodzaje zagrożeń bezpieczeństwa żywności podczas przechowywania, sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
		PKZ(T.c)(9)3. wskazać możliwe źródła zagrożeń bezpieczeństwa i jakości żywności podczas przechowywania żywności;
		PKZ(T.c)(9)4. wskazać możliwe źródła zagrożeń bezpieczeństwa i jakości żywności podczas procesów technologicznych w zakładzie gastronomicznym;
		PKZ(T.c)(9)5. zastosować procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
	PKZ(T.c)(10) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.	PKZ(T.c)(10)1. rozróżnić programy komputerowe stosowane w gastronomii;
		PKZ(T.c)(10)2.zastosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań kucharza w zakresie prowadzenia działalności gospodarczej w gastronomii;
		PKZ(T.c)(10)3.zastosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań kucharza w zakresie gospodarki magazynowej oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni;

Efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie kucharz		
T.6. Sporządzanie potraw i napojów **1. Przechowywanie żywności** **2. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów**	T.6.1(1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym;	T.6.1(1)1. wyjaśnić pojęcia sortyment, asortyment, towar handlowy, jakość towarów, normalizacja;
		T.6.1(1)2. wyodrębnić cechy żywności mające wpływ na jakość;
		T.6.1(1)3. zastosować informacje zawarte na etykietach żywności do oceny organoleptycznej;
		T.6.1(1)4. scharakteryzować metody oceny towaroznawczej żywności;
		T.6.1(1)5. zidentyfikować czynniki obniżające jakość żywności;
		T.6.1(1)6. dobrać metodę oceny do rodzaju środka żywności;
		T.6.1(1)7. zastosować wybraną metodę do oceny towaroznawczej żywności;
	T.6.1(2) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;	T.6.1(2)1. rozróżnić żywność ze względu na trwałość;
		T.6.1(2)2. rozróżnić żywność ze względu na pochodzenie;
		T.6.1(2)3. ocenić żywność na podstawie jej wartości odżywczej;
		T.6.1(2)4. ocenić przydatność kulinarną żywności;
		T.6.1(2)5. zastosować wiadomości na temat trwałości, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej żywności w praktyce;
	T.6.1(3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;	T.6.1(3)1. zastosować zasady oceny organoleptycznej żywności;
		T.6.1(3)2. ocenić żywność biorąc pod uwagę kryteria: funkcjonalności, ceny, zgodności z potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardem jakości;
		T.6.1(3)3. ocenić jakość żywności przed jej użyciem do sporządzania potraw lub napojów;

		T.6.1(3)4. zastosować zasady oceny organoleptycznej żywności w praktyce;
	T.6.1(4) dobiera warunki do przechowywania żywności	T.6.1(4)1. scharakteryzować sposób przechowywania różnych grup produktów spożywczych;
		T.6.1(4)2. uzasadnić konieczność przechowywania żywności w określonych warunkach;
		T.6.1(4)3. dobrać sposób przechowywania do określonego środka żywności
		T.6.1(4)4. zabezpieczyć żywność przed zepsuciem;
		T.6.1(4)5. oszacować czas przechowywania określonego środka żywności;
		T.6.1(4)6. wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności;
	T.6.1(5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;	T.6.1(5)1. scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas jej przechowywania;
		T.6.1(5)2. zidentyfikować zmiany w przechowywanej żywności;
		T.6.1(5)3. ocenić zmiany jakie zaszły w przechowywanej żywności;
		T.6.1(5)4. określić kiedy żywność jest zepsuta;
		T.6.1(5)5. określić sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania;
	T.6.1(6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	T.6.1(6)1. rozróżnić systemy zapewniania jakości bezpieczeństwa żywności
		T.6.1 (6)3. wskazać możliwości zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności;
		T.6.1(6)2. dokonać analizy procedur zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności obowiązujących w gastronomii;

		T.6.1 (6)3. wskazać możliwości zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności;
		T.6.1(6)4. zastosować odpowiednie procedury zabezpieczenia jakości żywności wynikające z obowiązujących systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
	T.6.1(7) dobiera metody utrwalania żywności;	T.6.1(7)1. rozróżnić pojęcia: utrwalanie i przechowywanie żywności;
		T.6.1(7)2. scharakteryzować metody utrwalania żywności,
		T.6.1(7)3. ocenić różne metody utrwalania żywności
		T.6.1(7)4. dobrać metodę utrwalania do określonego środka żywności
		T.6.1(7)5.zastosować metody utrwalania żywności,
	T.6.1(8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;	T.6.1(8)1. sklasyfikować urządzenia do przechowywania żywności;
		T.6.1(8)2. wskazać zastosowanie urządzeń części magazynowej zakładu gastronomicznego;
		T.6.1(8)3. dobrać urządzenie do przechowywania żywności;
		T.6.1(8)4. dobrać urządzenia części magazynowej zakładu gastronomicznego do przechowywania określonej żywności;
	T.6.1(9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności;	T.6.1(9)1. uzasadnić konieczność oceny stanu technicznego urządzeń magazynowych przed ich uruchomieniem oraz w czasie ich eksploatacji; T.6.1(9)2. ocenić stan techniczny urządzeń magazynowych przed ich uruchomieniem oraz w czasie ich eksploatacji;
		T.6.1(9)3. obsłużyć urządzenia do przechowywania żywności;
	T.6.2(1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;	T.6.2(1)1. wyjaśnić pojęcie „układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego”;

		T.6.2(1)2. scharakteryzować wymogi odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych różnych części zakładu gastronomicznego;
		T.6.2(1)3. ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego;
		T.6.2(1)4. ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego;
		T.6.2(1)5. przestrzegać zasad ruchu jednokierunkowego personelu, surowców, wyrobów i odpadów w zakładzie gastronomicznym;
	T.6.2(2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	T.6.2(2)1. wymienić procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach gastronomicznych;
		T.6.2(2)2. scharakteryzować procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii;
		T.6.2(2)3. zastosować zasady określone w procedurach zapewnienia bezpieczeństwa żywności w gastronomii podczas produkcji gastronomicznej;
		T.6.2(2)4. zastosować zasady określone w procedurach zapewnienia bezpieczeństwa żywności w gastronomii podczas produkcji gastronomicznej;
	T.6.2(3) stosuje receptury gastronomiczne;	T.6.2(3)1. wyjaśnić definicję receptury gastronomicznej
		T.6.2(3)2. opisać budowę receptury gastronomicznej;
		T.6.2(3)3. określić znaczenie receptury gastronomicznej jako dokumentu produkcyjnego i rozliczeniowego;
		T.6.2(3)4. uzasadnić konieczność posługiwania się recepturami gastronomicznymi w procesie produkcyjnym;

		T.6.2(3)5 dokonać analizy treści receptur gastronomicznych;
		T.6.2(3)6 sporządzić potrawę lub napój na podstawie receptury;
		T.6.2(3)7. sporządzić potrawy i napoje zaplanowane w danym dniu produkcyjnym z wykorzystaniem zakładowych receptur gastronomicznych;
	T.6.2(4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;	T.6.2(4)1. wyjaśnić definicje metody i techniki sporządzania potraw i napojów;
		T.6.2(4)2. sklasyfikować metody i techniki sporządzania potraw i napojów;
		T.6.2(4)3. scharakteryzować metody i techniki sporządzania potraw lub napojów
		T.6.2(4)4. ocenić metody i techniki sporządzania potraw lub napojów;
		T.6.2(4)5. dobrać metodę i technikę do wykonania określonej potrawy lub napoju;
		T.6.2(4).6 zastosować odpowiednią metodę (technikę) do sporządzania potrawy lub napoju;
		T.6.2(4)7. zastosować odpowiednie metody (techniki) sporządzania potraw i napojów w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym;
	T.6.2(5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;	T.6.2(5)1. określić zasady doboru surowców do sporządzenia określonych potraw lub napojów;
		T.6.1(5)2. zidentyfikować zmiany w przechowywanej żywności;
		T.6.2(5)3. wybrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;

		T.6.2(5)4. rozdzielić surowce do wykonania różnych potraw i napojów w oparciu o racjonalne przesłanki technologiczne i ekonomiczne;
		T.6.2(5)5. wskazać możliwość zastąpienia określonego surowca surowcem zastępczym;
	T.6.2(6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;	T.6.2(6)1. dobrać racjonalną technikę lub metodę do sporządzenia określonej potrawy, napoju lub półproduktu;
		T.6.2(6)2. zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów;
		T.6.2(6)3. zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów lub półproduktów;
		T.6.2(6)4. dokonać analizy przebiegu procesu technologicznego;
		T.6.2(6)5. zastosować zasady doprawiania potraw i napojów;
		T.6.2(6)6. ocenić przebieg procesu technologicznego i w razie konieczności wprowadzać działania naprawcze;
		T.6.2(6)7. zastosować zasady doprawiania potraw i napojów w warunkach zakładu gastronomicznego;
		T.6.2(6)8. zastosować zasady zabezpieczania potraw i napojów do momentu ekspedycji;
	T.6.2(7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;	T.6.2(7)1. określić zasady racjonalnego wykorzystania surowców w produkcji gastronomicznej;
		T.6.2(7)2. wyjaśnić pojęcie „zwroty poprodukcyjne”;
		T.6.2(7)3. wskazać możliwość wykorzystania tzw. zwrotów poprodukcyjnych;
		T.6.2(7)4. zabezpieczyć zwroty poprodukcyjne przed zepsuciem;

		T.6.2(7)5.zastosować zwroty poprodukcyjne w produkcji gastronomicznej w celu racjonalizacji kosztów;
	T.6.2(8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;	T.6.2(8)1. scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej; (obróbka wstępna)
		T.6.2(8)2. rozróżnić zmiany zachodzące w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;
		T.6.2(8)3. ocenić zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;
	T.6.2(9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	T.6.2.(9)1. wskazać zastosowanie urządzeń części produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego;
		T.6.2(9)2. zaplanować gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań;
		T.6.2(9)3. dobrać gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań;
		T.6.2.(9)4. dobrać urządzenia gastronomiczne do ekspedycji określonych potraw lub napojów w określonych warunkach;
	T.6.2(10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	T.6. 2(10)1. wyjaśnić konieczność kontrolowania stanu technicznego urządzeń prze ich użyciem;
		T.6.1(10)2. sprawdzić stan techniczny urządzeń produkcyjnych oraz do ekspedycji potraw i napojów przed ich uruchomieniem a także kontrolować podczas eksploatacji tych urządzeń
		T.6.1(10)3. obsłużyć urządzenia do produkcji i ekspedycji potraw i napojów;
		T.6.1(10)4. obsłużyć urządzenia do produkcji i ekspedycji potraw i napojów stosowane w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym;

	T.6.2(11) ocenia organoleptycznie żywność;	T.6.2(11)1. określić charakterystyczne cechy organoleptyczne podstawowego asortymentu potraw i napojów;
		T.6.2(11)2. dobrać przyprawy do określonej potrawy lub napoju;
		T.6.2(11)3. ocenić organoleptycznie potrawy i napoje oraz zastosować odpowiednie działania w razie gdy ocena jest negatywna
		T.6.2(11)4. zastosować zasadę przeprowadzenia oceny organoleptycznej potraw i napojów przed ich wydaniem konsumentom;
	T.6.2(12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;	T.6.2(12)1. nazwać podstawowy asortyment zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów;
		T.6.2(12)2. rozróżnić zastawę stołową do ekspedycji różnych potraw i napojów;
		T.6.2(12)3. dobrać zastawę stołową do określonej potrawy lub napoju;
		T.6.2(12)4. zastosować zasady utrzymania zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów;
	T.6.2(13) porcjuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;	T.6.2(13)1. określić wielkość porcji różnych potraw i napojów;
		T.6.2(13)2. określić temperaturę podawania różnych potraw i napojów;
		T.6.2(13)3. zważyć lub odmierzyć potrawy i napoje stosownie do określonej wielkości porcji;
		T.6.2(13)4. zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów;
		T.6.2(13)5. porcjować dekorować potrawy stosując powtarzalność, zgodnie z ustalonym wzorcem porcji przykładowej potrawy lub zestawu potraw;
	T.6.2(14) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach	T.6.2(14)1. zdefiniować krytyczne punkty kontroli (CCP);

	produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. *Good Hygiene Practice*), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. *Good Manufacturing Practice*) i systemem HACCP (ang. *Hazard Analysis and Critical Control Point*).	T.6.2(14)2. określić sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami;
		T.6.2(14)3. dokonać analizy procedur dotyczących monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych;
		T.6.2(14)4. zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza;

Tabela 2 Uszczegółowione efekty kształcenia z podziałem na działy do realizacji na zajęciach praktycznych

Nazwa przedmiotu	**Efekty kształcenia z podstawy programowej Uczeń:**	**Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:**
Procesy technologiczne w gastronomii (realizacja na zajęciach praktycznych)	BHP(4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;	BHP(4)6. zastosować zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń gastronomicznych
	BHP(6) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;	BHP(6)2. wskazać rozwiązania zmniejszające uciążliwość pracy na poszczególnych stanowiskach pracy kucharza podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;
	BHP(7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	BHP(7)3. zastosować zasady ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach części

Procesy technologiczne w gastronomii (realizacja na zajęciach praktycznych)		magazynowej zakładu gastronomicznego, stanowiskach do obróbki wstępnej, termicznej, podczas wykańczania i ekspedycji potraw a także w czasie czynności porządkowych;
	BHP(8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;	BHP(8)3. zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy;
	BHP(9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	BHP(9)5. zastosować procedury dotyczące zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosować przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska na różnych stanowiskach pracy kucharza;
	PKZ (T.c)(1) rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;	PKZ(T.c)(1)7. zastosować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem
	PKZ(T.c)(2) przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;	PKZ(T.c)(2)3. zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców;
	PKZ(T.c)(3) przestrzega zasad gospodarki odpadami	PKZ(T.c)(3)7. scharakteryzować procedury obowiązujące w gastronomii wynikające z systemów GHP i HACCP, odnoszące się do gospodarki odpadami;
	PKZ(T.c)(4) przestrzega zasad racjonalnego żywienia	PKZ(T.c)(4) 5. dobrać dodatki do przygotowanych potraw
	PKZ(T.c)(5) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;	PKZ(T.c)(5)4. ustalić kolejność czynności podczas uruchamiania i obsługi urządzeń gastronomicznych na podstawie instrukcji obsługi; PKZ(T.c)(5)5. zastosować zasadę bezwzględnego zapoznawania się z instrukcją obsługi przed pierwszym uruchomieniem urządzenia;
	PKZ (T.c)(6) rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;	PKZ(T.c)(6)7. zastosować urządzenia gastronomiczne do wykonania zadań zawodowych;
	PKZ(T.c)(7) rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach	PKZ(T.c)(7)4. zastosować zasady bezpiecznego użytkowania
	gastronomicznych;	instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych;

Procesy technologiczne w gastronomii (realizacja na zajęciach praktycznych)	PKZ (T.c)(9) określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;	PKZ(T.c)(9)3. wskazać możliwe źródła zagrożeń bezpieczeństwa i jakości żywności podczas przechowywania żywności; PKZ(T.c)(9)4. wskazać możliwe źródła zagrożeń bezpieczeństwa i jakości żywności podczas procesów technologicznych w zakładzie gastronomicznym; PKZ(T.c)(9)5. zastosować procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
	T.6.1(1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym;	T.6.1(1)5. zidentyfikować czynniki obniżające jakość żywności T.6.1(1)6. dobrać metodę oceny do rodzaju środka żywności;
	T.6.1(2) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;	T.6.1(2)4. ocenić przydatność kulinarną żywności
	T.6.1(3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;	T.6.1(3)3. ocenić jakość żywności przed jej użyciem do sporządzania potraw lub napojów;
	T.6.1(4) dobiera warunki do przechowywania żywności;	T.6.1(4)4. zabezpieczyć żywność przed zepsuciem;
	T.6.1(5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;	T.6.1(5)3. ocenić zmiany jakie zaszły w przechowywanej żywności; T.6.1(5)4. określić kiedy żywność jest zepsuta;
	T.6.1(6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	T.6.1 (6)3. wskazać możliwości zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności;
	T.6.1(7) dobiera metody utrwalania żywności;	T.6.1(7)4. dobrać metodę utrwalania do określonego środka żywności;
	T.6.1(8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;	T.6.1(8)3. dobrać urządzenie do przechowywania żywności;

Procesy technologiczne w gastronomii (realizacja na zajęciach praktycznych)	T.6.1(9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności;	T.6.1(9)2. ocenić stan techniczny urządzeń magazynowych przed ich uruchomieniem oraz w czasie ich eksploatacji;
	T.6.2(1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;	T.6.2(1)4. ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego;
	T.6.2(3) stosuje receptury gastronomiczne;	T.6.2(3)5 dokonać analizy treści receptur gastronomicznych; T.6.2(3)6 sporządzić potrawę lub napój na podstawie receptury;
	T.6.2(4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;	T.6.2(4)5. dobrać metodę i technikę do wykonania określonej potrawy lub napoju; T.6.2(4).6 zastosować odpowiednią metodę (technikę) do sporządzania potrawy lub napoju;
	T.6.2(4).6 zastosować odpowiednią metodę (technikę) do sporządzania potrawy lub napoju;	T.6.2(5)3. wybrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;
	T.6.2(6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;	T.6.2(6)3. zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów lub półproduktów; T.6.2(6)4. dokonać analizy przebiegu procesu technologicznego T.6.2(6)5. zastosować zasady doprawiania potraw i napojów;
	T.6.2(7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;	T.6.2(7)4. zabezpieczyć zwroty poprodukcyjne przed zepsuciem;
	T.6.2(8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;	T.6.2(8)1. scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki

		technologicznej; (obróbka wstępna)
Procesy technologiczne w gastronomii (realizacja na zajęciach praktycznych)		T.6.2(8)2. rozróżnić zmiany zachodzące w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;
	T.6.2 (9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	T.6.2(9)3. dobrać gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań;
	T.6.2(10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	T.6.1(10)2. sprawdzić stan techniczny urządzeń produkcyjnych oraz do ekspedycji potraw i napojów przed ich uruchomieniem a także kontrolować podczas eksploatacji tych urządzeń T.6.1(10)3. obsłużyć urządzenia do produkcji i ekspedycji potraw i napojów;
	T.6.2(11) ocenia organoleptycznie żywność;	T.6.2(11) ocenia organoleptycznie żywność;
	T.6.2(12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;	T.6.2(12)3. dobrać zastawę stołową do określonej potrawy lub napoju;
	T.6.2(13) porcjuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;	T.6.2(13)3. zważyć lub odmierzyć potrawy i napoje stosownie do określonej wielkości porcji; T.6.2(13)4. zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów;
	T.6.2(14) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point).	T.6.2(14)3. dokonać analizy procedur dotyczących monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych;

Procesy technologiczne w gastronomii (realizacja na zajęciach praktycznych)	KPS (1) przestrzega zasad kultury i etyki;	KPS(1)1. zastosować zasady kultury osobistej, KPS(1)2. zastosować zasady etyki zawodowej,
	KPS (2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;	KPS(2)1. zaproponować sposoby rozwiązywania problemów, KPS(2)2. dążyć wytrwale do celu, KPS(2)3. zrealizować działania zgodnie z własnymi pomysłami, KPS(2)4. zainicjować zmiany mające pozytywny wpływ na środowisko pracy,
	KPS (3) przewiduje skutki podejmowanych działań;	KPS(3)1. dokonać analizy rezultatów działań, KPS(3)2. przyjąć odpowiedzialność za podejmowane działania,
	KPS (4) jest otwarty na zmiany;	KPS(4)1. dokonać analizy zmian zachodzących w branży, KPS(4)2. podjąć nowe wyzwania, KPS(4)3. wykazać się otwartością na zmiany w zakresie stosowanych metod i technik pracy,
	KPS (5) potrafi radzić sobie ze stresem;	KPS(5)1. przewidzieć sytuacje wywołujące stres, KPS(5)1. przewidzieć sytuacje wywołujące stres, KPS(5)3. określić skutki stresu,
	KPS (6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;	KPS (6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe; KPS(6)2. wykorzystać różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności zawodowych,

Procesy technologiczne w gastronomii (realizacja na zajęciach praktycznych)	KPS (7) przestrzega tajemnicy zawodowej;	KPS(7)1. przyjąć odpowiedzialność za powierzone informacje zawodowe, KPS(7)2. respektować zasady dotyczące przestrzegania tajemnicy zawodowej, KPS(7)3. określić konsekwencje nieprzestrzegania tajemnicy zawodowej,
	KPS (8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;	KPS(8)1. ocenić ryzyko podejmowanych działań, KPS(8)2. przyjąć na siebie odpowiedzialność za podejmowane działania, KPS(8)3. wyciągnąć wnioski z podejmowanych działań,
	KPS (9) potrafi negocjować warunki porozumień;	KPS(9)1. zastosować techniki negocjacyjne, KPS(9)2. zachować się asertywnie, KPS(9)3.zaproponować konstruktywne rozwiązania,
	KPS (10) współpracuje w zespole;	KPS(10)1. doskonalić swoje umiejętności komunikacyjne, KPS(10)2. zastosować opinie i pomysły innych członków zespołu, KPS(10)2. zastosować opinie i pomysły innych członków zespołu, KPS(10)4. rozwiązać konflikty w zespole,

Gastronomia w praktyce - realizacja na zajęciach praktycznych)	BHP(4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;	BHP(4)6. zastosować zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń gastronomicznych;
	BHP (5) określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;	BHP(5)4. zastosować sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w pracy kucharza na różnych stanowiskach pracy;
	BHP(7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	BHP(7)3. zastosować zasady ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach części magazynowej zakładu gastronomicznego, stanowiskach do obróbki wstępnej, termicznej, podczas wykańczania i ekspedycji potraw a także w czasie czynności porządkowych;
	BHP (8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;	BHP(8)3. zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy;
	BHP(9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	BHP(9)5. zastosować procedury dotyczące zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosować przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska na różnych stanowiskach pracy kucharza;
	BHP(10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia;	BHP(10)4. zastosować procedury obowiązujące podczas udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia;
	PDG(2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;	PDG(2)5. przestrzegać przepisów prawa pracy, przepisów prawa dotyczących ochrony danych osobowych oraz przepisów prawa autorskiego;
	PDG(3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;	PDG(3)5. przestrzegać przepisów prawa dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej;

Gastronomia w praktyce - realizacja na zajęciach praktycznych)	PDG(4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;	PDG(4)4. określić możliwości funkcjonowania zakładu gastronomicznego w mikrootoczeniu;
	PDG(5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;	PDG(5)4.porównać działania prowadzone przez przedsiębiorstwa konkurencyjne;
	PDG(6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;	PDG(6)3. określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi;
	PKZ(T.c) (1) rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;	PKZ(T.c)(1)7. zastosować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem;
	PKZ(T.c) (2) przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;	PKZ(T.c) (2) przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;
	PKZ(T.c) (3) przestrzega zasad gospodarki odpadami;	PKZ(T.c)(3)8. zastosować procedury dotyczące gospodarki odpadami obowiązujące w gastronomii;
	PKZ(T.c) (4) przestrzega zasad racjonalnego żywienia;	PKZ(T.c)(4)7. dobrać dodatki do przygotowanych posiłków;
	PKZ(T.c) (5) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;	PKZ(T.c)(5)5. zastosować zasadę bezwzględnego zapoznawania się z instrukcją obsługi przed pierwszym uruchomieniem urządzenia;
	PKZ(T.c) (6) rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;	PKZ(T.c)(6)7. zastosować urządzenia gastronomiczne do wykonania zadań zawodowych;
	PKZ(T.c) (7) rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;	PKZ(T.c)(7)4. zastosować zasady bezpiecznego użytkowania instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych;
	PKZ(T.c) (8) przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;	PKZ(T.c)(8)3. zastosować zasady oceny organoleptycznej;
	PKZ(T.c) (9) określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;	PKZ(T.c)(9)5. zastosować procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
	PKZ(T.c)(10) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań;	PKZ(T.c)(10)3.zastosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań kucharza w zakresie gospodarki magazynowej oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni;

Gastronomia w praktyce - realizacja na zajęciach praktycznych)	T.6.1(1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym;	T.6.1(1)7. zastosować wybraną metodę do oceny towaroznawczej żywności;
	T.6.1(2) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;	T.6.1(2)5. zastosować wiadomości na temat trwałości, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej żywności w praktyce;
	T.6.1(3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności	T.6.1(3)4. zastosować zasady oceny organoleptycznej żywności w praktyce;
	T.6.1(4) dobiera warunki do przechowywania żywności	T.6.1(4)5. oszacować czas przechowywania określonego środka żywności; T.6.1(4)6. wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności;
	T.6.1(5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;	T.6.1(5)5. określić sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania;
	T.6.1(6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	T.6.1(6)4. zastosować odpowiednie procedury zabezpieczenia jakości żywności wynikające z obowiązujących systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
	T.6. 1(7) dobiera metody utrwalania żywności;	T.6.1(7)5.zastosować metody utrwalania żywności,
	T.6.1(8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;	T.6.1(8)4. dobrać urządzenia części magazynowej zakładu gastronomicznego do przechowywania określonej żywności;
	T.6.1(9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności;	T.6.1(9)3. obsłużyć urządzenia do przechowywania żywności;
	T.6.2(1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;.	T.6.2(1)5. przestrzegać zasad ruchu jednokierunkowego personelu, surowców, wyrobów i odpadów w zakładzie gastronomicznym;
	T.6.2(2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	T.6.2(2)3. zastosować zasady określone w procedurach zapewnienia bezpieczeństwa żywności podczas procesów technologicznych; T.6.2(2)4. zastosować zasady określone w procedurach zapewnienia bezpieczeństwa żywności w gastronomii podczas produkcji gastronomicznej;

	T.6.2(3) stosuje receptury gastronomiczne;	T.6.2(3)7. sporządzić potrawy i napoje zaplanowane w danym dniu produkcyjnym z wykorzystaniem zakładowych receptur gastronomicznych;
	T.6.2(4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;	T.6.2(4)7. zastosować odpowiednie metody (techniki) sporządzania potraw i napojów w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym;
	T.6.2(5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;	T.6.2(5)4. rozdzielić surowce do wykonania różnych potraw i napojów w oparciu o racjonalne przesłanki technologiczne i ekonomiczne; T.6.2(5)5. wskazać możliwość zastąpienia określonego surowca surowcem zastępczym;
Gastronomia w praktyce - realizacja na zajęciach praktycznych)	T.6.2(6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;	T.6.2(6)6. ocenić przebieg procesu technologicznego i w razie konieczności wprowadzać działania naprawcze; T.6.2(6)7. zastosować zasady doprawiania potraw i napojów w warunkach zakładu gastronomicznego T.6.2(6)8. zastosować zasady zabezpieczania potraw i napojów do momentu ekspedycji;
	T.6.2(7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;	T.6.2(7)5.zastosować zwroty poprodukcyjne w produkcji gastronomicznej w celu racjonalizacji kosztów;
	T.6.2(8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;	T.6.2(8)3. ocenić zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;
	T.6.2(9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	T.6.2.(9)4. dobrać urządzenia gastronomiczne do ekspedycji określonych potraw lub napojów w określonych warunkach;

	T.6.2(10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	T.6.1(10)4. obsłużyć urządzenia do produkcji i ekspedycji potraw i napojów stosowane w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym;
	T.6.2(11) ocenia organoleptycznie żywność;.	T.6.2(11)4. zastosować zasadę przeprowadzenia oceny organoleptycznej potraw i napojów przed ich wydaniem konsumentom;
	T.6.2(12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;	T.6.2(12)4. zastosować zasady utrzymania zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów;
	T.6.2(13) porcjuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;	T.6.2(13)5. porcjować dekorować potrawy stosując powtarzalność, zgodnie z ustalonym wzorcem porcji przykładowej potrawy lub zestawu potraw;
Gastronomia w praktyce - z realizacja na zajęciach praktycznych)	T.6. 2(14) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point;	T.6.2(14)4. zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza;
	KPS (1) przestrzega zasad kultury i etyki;	KPS(1)1. zastosować zasady kultury osobistej KPS(1)2. zastosować zasady etyki zawodowej,
	KPS (2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań	KPS(2)1. zaproponować sposoby rozwiązywania problemów, KPS(2)2. dążyć wytrwale do celu, KPS(2)3. zrealizować działania zgodnie z własnymi pomysłami, KPS(2)4. zainicjować zmiany mające pozytywny wpływ na środowisko pracy,

	KPS (3) przewiduje skutki podejmowanych działań;	KPS(3)1. dokonać analizy rezultatów działań, KPS(3)2. przyjąć odpowiedzialność za podejmowane działania,
	KPS (4) jest otwarty na zmiany;	KPS(4)1. dokonać analizy zmian zachodzących w branży, KPS(4)2. podjąć nowe wyzwania, KPS(4)2. podjąć nowe wyzwania,
	KPS (5) potrafi radzić sobie ze stresem;	KPS(5)1. przewidzieć sytuacje wywołujące stres, KPS(5)2. zastosować sposoby radzenia sobie ze stresem, KPS(5)3. określić skutki stresu,
Gastronomia w praktyce - realizacja na zajęciach praktycznych)	KPS (6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;	KPS(6)1. wykazać gotowość do ciągłego uczenia się i doskonalenia zawodowego, KPS(6)1. wykazać gotowość do ciągłego uczenia się i doskonalenia zawodowego,
	KPS (7) przestrzega tajemnicy zawodowej;	KPS(7)1. przyjąć odpowiedzialność za powierzone informacje zawodowe, KPS(7)2. respektować zasady dotyczące przestrzegania tajemnicy zawodowej, KPS(7)3. określić konsekwencje nieprzestrzegania tajemnicy zawodowej,

	KPS (8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;	KPS(8)1. ocenić ryzyko podejmowanych działań, KPS(8)2. przyjąć na siebie odpowiedzialność za podejmowane działania, KPS(8)2. przyjąć na siebie odpowiedzialność za podejmowane działania,
	KPS (9) potrafi negocjować warunki porozumień;	KPS(9)1. zastosować techniki negocjacyjne, KPS(9)2. zachować się asertywnie, KPS(9)3.zaproponować konstruktywne rozwiązania,
	KPS (10) współpracuje w zespole;	KPS(10)1. doskonalić swoje umiejętności komunikacyjne, KPS(10)2. zastosować opinie i pomysły innych członków zespołu, KPS(10)3. zmodyfikować działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko,

AUTORZY, RECENZENCI I KONSULTANCI PROGRAMU NAUCZANIA

Opracowała na podstawie szkolnego planu nauczania na lata 2012 – 2015 : Elżbieta Simlat oraz nauczyciele przedmiotów zawodowych ZSP Bytów na podstawie udostępnionej wersji roboczej Programu nauczania KOWEZiU przed recenzją z dn. 07.05.2012, autorstwa Jolanty Graczek