



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH

HGT.11.2. Podstawy gastronomii

w zakresie kwalifikacji

HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych

wyodrębnionej w zawodzie

technik usług kelnerskich 513102

Branża: hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna (HGT)

Autorzy:

mgr Jolanta Maj

lic. Roma Maria Fleischer

mgr Robert Fleischer

Recenzenci:

Recenzent 1 Recenzja dydaktyczna (nauczyciel uczący w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację) mgr inż. Paulina Pudelewicz

Recenzent 2 Recenzja merytoryczna (przedstawiciel pracodawców właściwy dla danego zawodu) mgr Łukasz Woźniak

Ekspert:

mgr inż. Longina Borkowicz, profesor oświaty

Program opracowany we współpracy podmiotów z otoczenia społeczno-gospodarczego wskazanego we wniosku o powierzenie grantu na opracowanie modelowego kwalifikacyjnego kursu zawodowego (KKZ):

DGA S.A. (Partner Wiodący) z Gminą Miastem Toruń (Partner) reprezentowaną przez Toruński Ośrodek Doradztwa Metodycznego i Doskonalenia Nauczycieli z Torunia przy współpracy z Edukacja i Kształcenie Zawodowe. EKZ. podmiotem otoczenia społeczno-gospodarczego szkół lub placówek systemu oświaty prowadzących kształcenie zawodowe.

Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój

Oś priorytetowa II

Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji

Działanie 2.14. Rozwój narzędzi dla uczenia się przez całe życie

Konkurs nr POWR.02.14.00-IP.02-00-003/19

Opracowanie modelowych programów kwalifikacyjnych kursów zawodowych (kkz)

Warszawa 2021

Spis treści

PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH HGT.11.2. Podstawy gastronomii

1.	Wprowadzenie.....	4
2.	Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych	10
2.1.	Pogrupowanie efektów kształcenia	10
2.2.	Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe	26
2.3.	Plan kursu umiejętności zawodowych	31
3.	Cele kształcenia kursu umiejętności zawodowych.....	32
4.	Programy poszczególnych zajęć.....	33
4.1.	Program nauczania dla przedmiotu: Wprowadzenie do gastronomii	33
4.1.1	Cele ogólne przedmiotu	33
4.1.2	Cele operacyjne przedmiotu	33
4.1.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	34
4.1.4	Procedury osiągania celów kształcenia	36
4.1.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	37
4.2.	Program nauczania dla przedmiotu: Podstawy gastronomii w praktyce	39
4.2.1	Cele ogólne przedmiotu	39
4.2.2	Cele operacyjne przedmiotu	39
4.2.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	41
4.2.4	Procedury osiągania celów kształcenia	44
4.2.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	46
5.	Ewaluacja programu kursu umiejętności zawodowych	47
6.	Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	48
6.1.	Wykaz literatury	48
6.2.	Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	49
7.	Sposób i forma zaliczenia kursu.....	50
8.	Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć.....	51

PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH HGT.11.2. Podstawy gastronomii

1. Wprowadzenie

Charakterystyka KUZ

Kurs umiejętności zawodowych (dalej KUZ) to pozaszkolna forma kształcenia ustawicznego. KUZ jest prowadzony według programu nauczania uwzględniającego podstawę programową kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego w zakresie: jednej z części efektów kształcenia wyodrębnionych w ramach danej kwalifikacji albo efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów oraz wspólnych dla zawodów w ramach obszaru kształcenia stanowiących podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów, albo efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów w zakresie organizacji pracy małych zespołów.

Minimalna liczba godzin kształcenia na kursie umiejętności zawodowych:

- w przypadku kształcenia w zakresie jednej z części efektów kształcenia wyodrębnionych w ramach danej kwalifikacji – jest równa minimalnej liczbie godzin kształcenia przewidzianej dla danej części efektów kształcenia, określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego;
- w przypadku kształcenia w zakresie efektów kształcenia właściwych dla dodatkowych umiejętności zawodowych – jest równa minimalnej liczbie godzin kształcenia przewidzianych dla danej dodatkowej umiejętności zawodowej, określonej w przepisach prawa;
- w przypadku efektów wspólnych dla wszystkich zawodów wynosi 30 godzin.

Kursy umiejętności zawodowych mogą być prowadzone przez:

- 1) publiczne i niepubliczne szkoły prowadzące kształcenie zawodowe, z wyjątkiem szkół artystycznych w zakresie zawodów, w których kształcą, oraz w zakresie innych zawodów przypisanych do branż, do których należą zawody, w których kształci szkoła;
- 2) publiczne i niepubliczne placówki kształcenia ustawicznego i centra kształcenia zawodowego.

Program kursu umiejętności zawodowych dla jednostki efektów uczenia się HGT.11.2. Podstawy gastronomii wyodrębnionej w zawodzie technik usług kelnerskich 513102 przeznaczony jest dla osób zainteresowanych uzyskiwaniem i uzupełnianiem wiedzy ogólnej, umiejętności i kwalifikacji zawodowych. Osoby, które nie ukończyły 18 lat, podlegają obowiązkowi nauki, który spełnia się przez uczęszczanie do publicznej lub niepublicznej szkoły ponadpodstawowej/ponadgimnazjalnej, albo przez realizowanie, zgodnie z odrębnymi przepisami, przygotowania zawodowego u pracodawcy.

Program kursu ma strukturę przedmiotową i spiralną. Struktura treści ułożona jest w kursie tak, aby była bardzo przydatna w procesie utrwalania wiedzy i kształtowania trwałych umiejętności i kompetencji. Ma to znaczenie w przypadku podjęcia innych kursów umiejętności zawodowych lub kursu kwalifikacji zawodowych wyłonionych dla zawodu technik usług kelnerskich. Pozwala ona kształcącym wzbogacać zakres informacji, pogłębiać treści i nabywać coraz bardziej skomplikowane umiejętności. Umożliwia również prowadzącemu zajęcia nawiązywanie do wcześniej omawianych tematów, dzięki czemu utrwalane są wiadomości i umiejętności poznane w początkowym etapie kształcenia. Program kursu realizuje treści w ramach 2 przedmiotów: teoretycznego oraz praktycznego.

Kształcenie na kursie umiejętności zawodowych może być realizowany w formie stacjonarnej lub zaocznej z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość (on-line). Podmioty prowadzące kształcenie ustawiczne w formach pozaszkolnych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość są zobowiązane zorganizować szkolenie dla uczestników kursu przed rozpoczęciem zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.

Efekty kształcenia wskazane do realizacji w kształceniu teoretycznym mogą być (po spełnieniu wymagań określonych w aktualnych przepisach oświatowych) realizowane w formie kształcenia na odległość, przy czym zaliczenie tych zajęć nie może odbywać się w formie zdalnej. Kształcenie praktyczne nie może odbywać się z wykorzystaniem tych metod i technik kształcenia na odległość. Rodzaj i wymiar godzin zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość określa podmiot prowadzący kształcenie ustawiczne z wykorzystaniem tych metod i technik.

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

1. dostęp do oprogramowania, które umożliwi 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.

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy powinny uwzględniać:

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

Wskazane jest przeprowadzenie szczegółowej diagnozy potrzeb rozwoju słuchacza w kontekście specyfiki przedmiotu nauczania (diagnoza posiadanych kompetencji i potrzeb rozwoju słuchacza powinna być wykonana przez zespół nauczycieli i wychowawców z udziałem pedagoga, psychologa, doradcy zawodowego, rodziców) oraz ustalenie sposobu pracy ze słuchaczem. Dużą uwagę należy zwrócić na słuchaczy posiadających trudności z uczeniem się. Niemniej ważni są słuchacze uzdolnieni i szczególnie zainteresowani zawodem, przedmiotem nauczania. Każdy słuchacz posiadający szczególne potrzeby i możliwości powinien mieć określone właściwe dla siebie tempo i zakres pracy w obszarze przedmiotu nauczania z zachowaniem realizacji podstawy programowej.

Kurs umiejętności zawodowych HGT.11.2. Podstawy gastronomii kończy się zaliczeniem w formie ustalonej przez podmiot prowadzący kurs. Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych. Osoba, która ukończyła KUZ i podejmuje kształcenie na kwalifikacyjnym kursie zawodowym w obrębie tej samej kwalifikacji, może być 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 umożliwia takie zwolnienie.

Dla zawodu technik usług kelnerskich 513102 przypisano poziom IV Polskiej Ramy Kwalifikacji, określony dla zawodu jako kwalifikacji pełnej. Dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie: HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych określono poziom 4 Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Kurs umiejętności zawodowych HGT.11.2. Podstawy gastronomii może być prowadzony w formie:

- stacjonarnej – nauka odbywa się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (5 tygodni x 18 godz. (1 tydzień) = 90 godz.)
- zaocznej: nauka odbywa się co 2 tygodnie przez 2 dni, a w uzasadnionych przypadkach – co tydzień przez 2 dni po 10 godzin dziennie (minimum 65% z 90 godzin = 58,5 godzin).

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych HGT.11.2. Podstawy gastronomii został opracowany do realizacji w formie: stacjonarnej zajęcia odbywają się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (5 tygodni x 18 godz. (1 tydzień) = 90 godz.).

Zajęcia są realizowane na przedmiotach kształcenia teoretycznego (33 godz.) oraz praktycznego (57 godz.).

Liczba godzin przewidziana na realizację programu wynosi 90 godzin i jest zgodna z minimalną liczbą godzin kształcenia zawodowego dla tej kwalifikacji wynikającej z podstawy programowej dla zawodu technik usług kelnerskich.

Jednocześnie wszystkie osoby prowadzące zajęcia na kursie mają obowiązek realizować tematykę (wiadomości, umiejętności i postawy – kompetencje) z obszarów kompetencji personalnych i społecznych oraz organizacji małych zespołów, zgodnie z treściami podstawy programowej kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego dla zawodu technik usług kelnerskich.

HGT.11.7. Kompetencje personalne i społeczne

HGT.11.8. Organizacja pracy małych zespołów

Założenia programowe

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 wszystkich 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 ważna jest podbudowa kształcenia ogólnego zdobytego w procesie kształcenia szkoły podstawowej, gimnazjalnej lub średniej, w tym doskonalenie kompetencji kluczowych. Odpowiedni poziom wiedzy ogólnej powiązanej z wiedzą zawodową przyczyni się do podniesienia poziomu umiejętności zawodowych absolwentów kwalifikacyjnych kursów zawodowych, a tym samym zapewni im możliwość sprostania wyzwaniom zmieniającego się rynku pracy. Opracowany program kursu pozwala na osiągnięcie powyższych celów ogólnych kształcenia zawodowego.

Branża gastronomiczna jest obecnie jednym z najbardziej dynamicznie rozwijających się sektorów w polskiej gospodarce. Pozytywny trend w przychodach obiektów świadczących usługi gastronomiczne, który utrzymuje się na rynku od kilku lat, jest wynikiem m.in.: rosnącego PKB oraz siły nabywczej Polaków, a także znaczącej poprawy infrastruktury zarówno transportowej, jak i konferencyjnej. Wzrost popytu na usługi gastronomiczne obserwuje się zwłaszcza w segmentach „MICE” i „turystyka”. Poprawa statusu materialnego społeczeństwa wpływa na zmianę stylu życia i spędzania czasu wolnego Polaków. W odpowiedzi na te trendy wzrasta liczba lokali gastronomicznych, a liczba klientów, którzy deklarują, że w ciągu ostatnich 12 miesięcy je odwiedzili ciągle rośnie. Wzrasta liczba hoteli różnych placówek

gastronomicznych, włączając tradycyjne restauracje i kawiarnie, cafeterie (kawiarnie o ograniczonym zestawie posiłków), różnego rodzaju bary, placówki typu café shop, puby, kluby nocne, tawerny, lokale rozrywkowe, dyskoteki, lokale narodowe (o wyspecjalizowanych kuchniach narodowych i folklorystycznym wystroju), ogródki i tarasy restauracji i kawiarni, gabinety gastronomiczne i sale bankietowe. Oznacza to, że kolejne lata będą przynosić powstawanie nowych restauracji, kawiarni, barów, hoteli, pensjonatów czy sieci lokali szybkiej obsługi. Te wszystkie miejsca to obszary pracy dla pracowników branży gastronomicznej.

Coraz częściej spożywa się posiłki poza domem, a korzystający z placówek żywieniowych, oprócz jedzenia chcą być mile, dobrze, wyjątkowo wręcz obsłużeni. Outsourcing usług gastronomicznych (świadczenie ich w miejscach pracy, użytku publicznego oraz w domu klienta) pozostawia w zakładzie jedną kuchnię z tą samą obsadą pracowników, a zwiększa ilość zatrudnianych kelnerów. Automatycznie przekłada się to na wzrost możliwości zatrudnienia kelnerów.

Poziom usług świadczonych przez pracownika, obok ceny, jest podstawowym kryterium przesądzającym o wyborze obiektu świadczącego usługi gastronomiczne. W konsekwencji pracodawcy poszukują wykwalifikowanych pracowników, którzy posiadają udokumentowane kwalifikacje zawodowe. Program nauczania kursu umiejętności zawodowych HGT.11.2. Podstawy gastronomii został tak skonstruowany, aby w oparciu o podstawę programową sprostać wymaganiom pracodawców oraz wyjść naprzeciw potrzebom rynku pracy w branży gastronomicznej.

Uczestnik/słuchacz zostanie przygotowany do wykonywania czynności zawodowych z zakresu podstaw gastronomii. Umiejętności charakteryzowania produktów żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, składu chemicznego i przydatności kulinarnej, rozróżniania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w sporządzaniu potraw i napojów oraz metod utrwalania żywności a także dokonywania oceny towaroznawczej żywności są niezbędne w każdym rodzaju pracy w branży gastronomicznej. Ponadto kurs umożliwia nabyć umiejętności określania roli składników pokarmowych i ich wpływu na organizm człowieka, planowania alternatywnych sposobów żywienia, charakteryzowania dań kuchni polskiej i innych regionów świata, planowania jadłospisów (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia oraz rozróżniania procesów technologicznych stosowanych do sporządzania potraw i napojów. Poziom usług kelnerskich świadczonych przez pracownika wzrośnie po ukończeniu KUZ dzięki umiejętnościom stosowania drobnego sprzętu gastronomicznego podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu, stosowania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia oraz zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii, stosowania programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań w usługach kelnerskich.

Realizacja procesu kształcenia w zakresie HGT.11.2. Podstawy gastronomii wymaga więc wysoko wykwalifikowanej kadry nauczycieli wyposażonych w kompetencje w zakresie obsługi sprzętu komputerowego i nowoczesnych urządzeń stanowiących wyposażenie pracowni szkolnych oraz merytoryczną, uaktualnianą wiedzę dostosowaną do nowej podstawy programowej. Prawidłowa realizacja procesu kształcenia w zawodzie technik usług kelnerskich wymaga prowadzenia części zajęć praktycznych.

Cele kierunkowe programu kursu umiejętności zawodowych

Uczestnik kursu umiejętności zawodowych HGT.11.2. Podstawy gastronomii powinien posiadać wiedzę z zakresu:

- dokonywania charakterystyki produktów żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, składu chemicznego i przydatności kulinarnej
- rozróżniania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w sporządzaniu potraw i napojów
- rozróżniania metod utrwalania żywności

- dokonywania oceny towaroznawczej żywności
- określania roli składników pokarmowych i ich wpływu na organizm człowieka
- planowania alternatywnych sposobów żywienia
- charakteryzowania dań kuchni polskiej i innych regionów świata
- planowania jadłospisów (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia
- rozróżniania procesów technologicznych stosowanych do sporządzania potraw i napojów
- charakteryzowania maszyn i urządzeń stosowanych podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu
- stosowania drobnego sprzętu gastronomicznego podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu
- stosowania systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
- stosowania programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w usługach kelnerskich
- stosowania zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii
- rozpoznawania właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich.

Powiązanie KUZ z jednostkami efektów kształcenia występującymi w podstawie programowej KKZ

Kurs umiejętności zawodowych (KUZ) jest prowadzony według programu nauczania uwzględniającego podstawę programową kształcenia w zawodach, w zakresie:

1. jednej części efektów kształcenia wyodrębnionych w ramach danej kwalifikacji lub:
2. efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów oraz wspólnych dla zawodów w ramach obszaru kształcenia stanowiących podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów lub:
3. efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów w zakresie organizacji pracy małych zespołów.

Kurs Umiejętności Zawodowych (KUZ)

Kurs umiejętności zawodowych jest, podobnie jak kwalifikacyjny kurs zawodowy, prowadzony według programu nauczania uwzględniającego podstawę programową kształcenia w zawodach. Obejmuje on jednak tylko część tej podstawy.

Osoba, która ukończyła kurs umiejętności zawodowych i podejmuje kształcenie na kwalifikacyjnym kursie zawodowym, jest zwalniana z zajęć prowadzonych w ramach kursu umiejętności zawodowych, na swój wniosek, na podstawie przedłożonego zaświadczenia o ukończeniu tego kursu. Takie rozstrzygnięcie umożliwia stopniowe osiąganie efektów kształcenia realizowanych na kwalifikacyjnym kursie zawodowym poprzez uczenie się na krótszych kursach umiejętności zawodowych, przy czym gwarantuje się możliwość zaliczenia efektów tego kształcenia przy podejmowaniu dalszej nauki na kwalifikacyjnym kursie zawodowym. Jest to rozwiązanie wychodzące

naprzeciw potrzebom osób dorosłych, podejmujących dalsze kształcenie lub doskonalenie zawodowe w trakcie pracy zawodowej. Umożliwia on również zwiększenie mobilności zawodowej osób dorosłych oraz szybsze reagowanie na potrzeby rynku pracy i gospodarki.

Informacja o kursach umiejętności zawodowych (KUZ) w kwalifikacyjnym kursie zawodowym (KKZ)

Program kursu kształcenia zawodowego oferuje uczestnikom przygotowanie do nabycia dodatkowych uprawnień zawodowych w zakresie wybranych umiejętności zawodowych lub kwalifikacji rynkowych funkcjonujących w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji. W ramach kursu umiejętności zawodowych w kwalifikacyjnym kursie zawodowym HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych wyodrębnione zostały:

HGT.11.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

HGT.11.2. Podstawy gastronomii

HGT.11.3. Planowanie usług gastronomicznych

HGT.11.4. Organizowanie usług gastronomicznych

HGT.11.5. Rozliczanie usług gastronomicznych

HGT.11.6. Język obcy zawodowy

Uczestnik/słuchacz, który otrzyma zaświadczenie o ukończeniu wszystkich kursów umiejętności zawodowych (KUZ) może uzyskać świadectwo potwierdzające kwalifikację HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych po zdaniu egzaminu zawodowego, części teoretycznej i praktycznej. Uczestnik/słuchacz może uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie technik usług kelnerskich po potwierdzeniu kwalifikacji HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.

2. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych HGT.11.2. Podstawy gastronomii został opracowany do realizacji w formie:

- stacjonarnej zajęcia odbywają się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (5 tygodni x 18 godz. (1 tydzień) = 90 godz.).

Zajęcia są realizowane na przedmiotach kształcenia teoretycznego (33 godz.) oraz praktycznego (57 godz.).

Tabela 1. Przyporządkowanie efektów kształcenia wraz z kryteriami weryfikacji do poszczególnych zajęć

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Wprowadzenie do gastronomii	Podstawy gastronomii w praktyce
A	B	C	D	E
HGT.11.2. Podstawy gastronomii				
1) charakteryzuje produkty żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, składu chemicznego i przydatności kulinarnej (ew) *	7	1) definiuje pojęcie produkty żywności	x	
		2) charakteryzuje produkty żywności pod względem trwałości, pochodzenia i przydatności kulinarnej	x	
		3) wymienia składniki odżywcze, nie odżywcze i szkodliwe występujące w produktach żywności	x	
		4) dokonuje podziału składników produktów żywności	x	
		5) grupuje produkty żywności w zależności od zawartości składników odżywczych	x	
2) rozróżnia surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w sporządzaniu potraw i napojów (ew) *	6	1) wyjaśnia pojęcia surowiec, półprodukt, wyrób gotowy	x	
		2) klasyfikuje produkty żywności według grup przydatności kulinarnej i handlowej	x	
		3) opisuje wartość odżywczą surowców według grup przydatności kulinarnej i handlowej	x	



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Wprowadzenie do gastronomii	Podstawy gastronomii w praktyce
		4) określa zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w sporządzaniu potraw i napojów	x	
3) rozróżnia metody utrwalania żywności (ew) *	6	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności	x	
		2) charakteryzuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności	x	
		3) wskazuje wpływ metod utrwalania żywności na jej jakość i trwałość	x	
		4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych	x	
4) dokonuje oceny towaroznawczej żywności (ew)	6	1) rozróżnia cechy towaroznawcze żywności	x	
		2) wymienia metody oceny towaroznawczej żywności	x	
		3) określa warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności	x	
		4) ocenia organoleptycznie żywność	x	
5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek) *	8	1) wymienia składniki pokarmowe	x	
		2) charakteryzuje składniki pokarmowe	x	
		3) wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów	x	
		4) ocenia dobór składników pokarmowych do komponowania potraw i napojów	x	
		5) oblicza wartość odżywczą żywności	x	
6) planuje alternatywne sposoby żywienia (ew) *	8	1) podaje definicję żywienia alternatywnego		x
		2) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia (z modyfikacją składników pokarmowych z wyboru, wegetariańskiego, pseudowegetariańskiego i makrobiotycznego		x
		3) wymienia surowce, potrawy i napoje stosowane w różnych formach żywienia alternatywnego		x
		4) wskazuje zalety i wady żywienia alternatywnego		x
		5) układa jadłospisy zgodnie z potrzebami klientów i gości		x



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Wprowadzenie do gastronomii	Podstawy gastronomii w praktyce
7) charakteryzuje dania kuchni polskiej i innych regionów świata (ew) *	7	1) określa uwarunkowania geograficzne i gospodarcze regionu świata w tradycjach żywieniowych narodów regionów świata		x
		2) opisuje potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni różnych regionów świata		x
		3) rozpoznaje potrawy, napoje i posiłki charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata		x
		4) określa wpływ tradycji żywieniowych narodów regionów świata na kuchnię polską		x
8) planuje jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia (ek) *	8	1) rozróżnia rodzaje jadłospisów (menu)		x
		2) opisuje zasady układania jadłospisów		x
		3) układa jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia		x
		4) ocenia jadłospisy (menu) pod względem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia		x
		5) modyfikuje jadłospisy menu zgodnie z potrzebami żywienia określonych grup ludności		x
9) rozróżnia procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów (ew) *	6	1) rozpoznaje procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów		x
		2) wymienia czynności składające się na proces technologiczny sporządzania potraw i napojów		x
		3) rozróżnia metody obróbki wstępnej, właściwej oraz końcowej surowców i półproduktów stosowanych przy sporządzaniu potraw i napojów		x
		4) opisuje nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów, takie jak techniki molekularne, wędzenie, anty-grillowanie, dekonstrukcja dania, wykorzystanie ciekłego azotu i suchego lodu		x
		5) opisuje nowoczesne technologie sporządzania potraw stosowane w zakładach gastronomicznych, takie jak podawane bezpośrednio po		x



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Wprowadzenie do gastronomii	Podstawy gastronomii w praktyce
		sporządzeniu (cookserve), schłodzone po sporządzeniu przed podawaniem (cook-chill), zamrożone po sporządzeniu (cook-freeze), gotowane w próżni (sous vide)		
10) charakteryzuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ek)	6	1) klasyfikuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania potraw i napojów w części usługowej zakładu		x
		2) rozróżnia maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw i napojów sporządzanych w części usługowej zakładu		x
		3) rozróżnia urządzenia stosowane do dystrybucji, przechowywania i ekspozycji potraw i napojów w części handlowej zakładu		x
11) stosuje drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ek)	4	1) klasyfikuje drobny sprzęt gastronomiczny wykorzystywany do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu		x
		2) dobiera drobny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu		x
12) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia (ew)	6	1) rozróżnia systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia		x
		2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów oraz świadczenia usług w gastronomii		x
		3) ustala krytyczne punkty kontroli w procesach sporządzania potraw i napojów oraz świadczeniu usług w gastronomii		x



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Wprowadzenie do gastronomii	Podstawy gastronomii w praktyce
		4) podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w gastronomii		x
13) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w usługach kelnerskich (ew)	5	1) wymienia programy komputerowe stosowane w gastronomii		x
		2) obsługuje programy komputerowe do planowania i rozliczania usług kelnerskich w gastronomii		x
14) stosuje zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii (ew)	3	1) opisuje zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w gastronomii		x
		2) przestrzega zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii		x
15) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich (ew) *	4	1) wskazuje cele normalizacji krajowej		x
		2) wyjaśnia czym jest norma i wymienia jej cechy		x
		3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej, krajowej		x
		4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności		x
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	90			



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Wprowadzenie do gastronomii	Podstawy gastronomii w praktyce
HGT.11.7. Kompetencje personalne i społeczne				
1) przestrzega zasad kultury i etyki w relacjach z gośćmi, przełożonym i współpracownikami		1) wymienia podstawowe zasady etyki zawodowej	x	x
		2) wymienia cechy oczekiwanej postawy zawodowej kelnera w relacji z gośćmi, przełożonym i współpracownikami	x	x
		3) stosuje zasady etyki w relacjach pracowniczych	x	x
		4) wskazuje zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania kodeksu etyki zawodowej	x	x
		5) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy	x	x
		6) przestrzega zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych	x	x
2) wykazuje znajomość indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym		1) rozróżnia metody rozpoznawania indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym	x	x
		2) określa potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym	x	x
		3) planuje realizację usługi w odpowiedzi na zidentyfikowane potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym	x	x
3) stosuje zasady w komunikacji interpersonalnej		1) rozróżnia sposoby komunikacji interpersonalnej	x	x
		2) wymienia zasady komunikowania się	x	x
		3) wymienia rodzaje komunikacji niewerbalnej	x	x
		4) opisuje znaczenie komunikacji werbalnej i niewerbalnej w usługach kelnerskich	x	x
		5) wymienia formy komunikacji bezpośredniej i pośredniej, w tym rozmowę, pismo, e-mail, rozmowę telefoniczną, informacje na stronach internetowych	x	x



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Wprowadzenie do gastronomii	Podstawy gastronomii w praktyce
4) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem *		1) definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej	x	x
		2) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań, ich wpływu na siebie i innych	x	x
		3) wymienia sposoby radzenia sobie ze stresem	x	x
5) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany		1) określa znaczenie otwartości na zmiany zachodzące w branży	x	x
		2) wskazuje alternatywne rozwiązania problemu	x	x
6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe *		1) analizuje zmiany zachodzące w usługach kelnerskich	x	x
		2) poszukuje nowości technicznych i technologicznych wspomagających obsługę gości gastronomii w różnych źródłach informacji	x	x
		3) wymienia najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie	x	x
		4) określa własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie	x	x
7) planuje działania i zarządza czasem		1) określa cel planowanych zadań	x	x
		2) wyszczególnia elementy planu działania	x	x
		3) dokonuje analizy możliwości realizacji zadania na podstawie posiadanych zasobów	x	x
		4) tworzy harmonogram realizacji zadania	x	x
		5) wymienia zasoby niezbędne do wykonania zadania	x	x
		6) wykonuje zadanie zgodnie z planem	x	x



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Wprowadzenie do gastronomii	Podstawy gastronomii w praktyce
8) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania		1) wskazuje obszary zawodowej i prawnej odpowiedzialności za niewłaściwie realizowane zadania na stanowisku	x	x
		2) określa rodzaje odpowiedzialności podczas realizacji zadań zawodowych	x	x
		3) podaje przykłady możliwych konsekwencji w sytuacji braku odpowiedzialności zawodowej i prawnej	x	x
9) współpracuje w zespole		1) wymienia cechy członków zespołu sprzyjające osiąganiu celów w pracy zespołowej	x	x
		2) uwzględnia opinie i pomysły innych członków zespołu	x	x
		3) angażuje się w realizację przypisanych zadań	x	x
		4) modyfikuje własne działania zgonie z wspólnie wypracowanym stanowiskiem	x	x
HGT.11.8. Organizacja pracy małych zespołów				
1) planuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań		1) określa strukturę grupy	x	x
		2) przygotowuje zadania zespołu do realizacji	x	x
		3) planuje realizację zadań zapobiegających zagrożeniom bezpieczeństwa i ochrony zdrowia	x	x
		4) szacuje czas potrzebny na realizację określonego zadania	x	x
		5) komunikuje się z współpracownikami	x	x
		6) przydziela zadania członkom zespołu zgodnie z harmonogramem planowanych prac	x	x
2) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakości pracy		1) dokonuje analizy rozwiązań technicznych i organizacyjnych warunków i jakości pracy	x	x
		2) proponuje rozwiązania techniczne i organizacyjne mające na celu poprawę warunków i jakości pracy	x	x

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Wprowadzenie do gastronomii	Podstawy gastronomii w praktyce
3) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań		1) ocenia przydatność poszczególnych członków zespołu do wykonania zadania	x	x
		2) rozdziela zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu	x	x
4) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań		1) ustala kolejność wykonywania zadań zgodnie z harmonogramem prac	x	x
		2) koordynuje realizację zadań zapobiegających zagrożeniom bezpieczeństwa i ochrony zdrowia	x	x
		3) wydaje dyspozycje osobom wykonującym poszczególne zadania	x	x
		4) monitoruje proces wykonywania zadań	x	x
		5) opracowuje dokumentację dotyczącą realizacji zadania	x	x
5) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań		1) kontroluje efekty pracy zespołu	x	x
		2) ocenia pracę poszczególnych członków zespołu pod kątem zgodności z warunkami technicznymi odbioru prac	x	x
		3) udziela wskazówek w celu prawidłowego wykonania przydzielonych zadań	x	x

* efekty kształcenia wskazane do realizacji w kształceniu teoretycznym mogą być (po spełnieniu wymagań określonych w aktualnych przepisach oświatowych) realizowane w formie kształcenia na odległość.

Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczestnikom/słuchaczom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych oraz umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów w czasie całego okresu kształcenia w ramach poszczególnych przedmiotów.

Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom, uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie stacjonarnym). W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi.

Tabela 2. Przyporządkowanie efektów kształcenia wraz z kryteriami weryfikacji do poszczególnych przedmiotów

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
A	B	E	C	D	F
HGT.11.2. Podstawy gastronomii	1) charakteryzuje produkty żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, składu chemicznego i przydatności kulinarnej (ew)	7	1) definiuje pojęcie produkty żywności 2) charakteryzuje produkty żywności pod względem trwałości, pochodzenia i przydatności kulinarnej 3) wymienia składniki odżywcze, nie odżywcze i szkodliwe występujące w produktach żywności 4) dokonuje podziału składników produktów żywności 5) grupuje produkty żywności w zależności od zawartości składników odżywczych	Wprowadzenie do gastronomii	1 i 2 tydzień
	2) rozróżnia surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w sporządzaniu potraw i napojów (ew)	6	1) wyjaśnia pojęcia surowiec, półprodukt, wyrób gotowy 2) klasyfikuje produkty żywności według grup przydatności kulinarnej i handlowej 3) opisuje wartość odżywczą surowców według grup przydatności kulinarnej i handlowej 4) określa zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w sporządzaniu potraw i napojów		
	3) rozróżnia metody utrwalania żywności (ew)	6	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności 2) charakteryzuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności 3) wskazuje wpływ metod utrwalania żywności na jej jakość i trwałość 4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciach	Okres realizacji
	4) dokonuje oceny towaroznawczej żywności (ew)	6	1) rozróżnia cechy towaroznawcze żywności 2) wymienia metody oceny towaroznawczej żywności 3) określa warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności 4) ocenia organoleptycznie żywność		
	5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)	8	1) wymienia składniki pokarmowe 2) charakteryzuje składniki pokarmowe 3) wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów 4) ocenia dobór składników pokarmowych do komponowania potraw i napojów 5) oblicza wartość odżywczą żywności		
HGT.11.7. Kompetencje personalne i społeczne	1) przestrzega zasad kultury i etyki w relacjach z gośćmi, przełożonym i współpracownikami		1) wymienia podstawowe zasady etyki zawodowej 2) wymienia cechy oczekiwanej postawy zawodowej kelnera w relacji z gośćmi, przełożonym i współpracownikami 3) stosuje zasady etyki w relacjach pracowniczych 4) wskazuje zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania kodeksu etyki zawodowej 5) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy 6) przestrzega zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych	Zasady kultury i etyki zawodowej	Cały okres kursu
	2) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe		1) analizuje zmiany zachodzące w usługach kelnerskich 2) poszukuje nowości technicznych i technologicznych wspomagających obsługę gości gastronomii w różnych źródłach informacji	Aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych	

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciach	Okres realizacji
			3) wymienia najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie 4) określa własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie		
	3) współpracuje w zespole		1) wymienia cechy członków zespołu sprzyjające osiągnięciu celów w pracy zespołowej 2) uwzględnia opinie i pomysły innych członków zespołu 3) angażuje się w realizację przypisanych zadań 4) modyfikuje własne działania zgodnie z wspólnie wypracowanym stanowiskiem	Współpraca w zespole	
HGT.11.2. Podstawy gastronomii	1) planuje alternatywne sposoby żywienia (ew)	8	1) podaje definicję żywienia alternatywnego 2) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia (z modyfikacją składników pokarmowych z wyboru, wegetariańskiego, pseudowegetariańskiego i makrobiotycznego) 3) wymienia surowce, potrawy i napoje stosowane w różnych formach żywienia alternatywnego 4) wskazuje zalety i wady żywienia alternatywnego 5) układa jadłospisy zgodnie z potrzebami klientów i gości	Podstawy gastronomii w praktyce	3, 4, 5 tydzień
	2) charakteryzuje dania kuchni polskiej i innych regionów świata (ew)	7	1) określa uwarunkowania geograficzne i gospodarcze regionu świata w tradycjach żywieniowych narodów regionów świata 2) opisuje potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni różnych regionów świata 3) rozpoznaje potrawy, napoje i posiłki charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciach	Okres realizacji
			4) określa wpływ tradycji żywieniowych narodów regionów świata na kuchnię polską		
	3) planuje jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia (ek)	8	1) rozróżnia rodzaje jadłospisów (menu) 2) opisuje zasady układania jadłospisów 3) układa jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia 4) ocenia jadłospisy (menu) pod względem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia 5) modyfikuje jadłospisy menu zgodnie z potrzebami żywienia określonych grup ludności		
	4) rozróżnia procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów (ew)	6	1) rozpoznaje procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów 2) wymienia czynności składające się na proces technologiczny sporządzania potraw i napojów 3) rozróżnia metody obróbki wstępnej, właściwej oraz końcowej surowców i półproduktów stosowanych przy sporządzaniu potraw i napojów 4) opisuje nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów, takie jak techniki molekularne, wędzenie, anty-grillowanie, dekonstrukcja dania, wykorzystanie ciekłego azotu i suchego lodu 5) opisuje nowoczesne technologie sporządzania potraw stosowane w zakładach gastronomicznych, takie jak podawane bezpośrednio po sporządzeniu (cookserve), schłodzone po sporządzeniu przed podawaniem (cook-chill), zamrożone po sporządzeniu (cook-freeze), gotowane w próżni (sous vide)		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciach	Okres realizacji
	5) charakteryzuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ek)	6	1) klasyfikuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania potraw i napojów w części usługowej zakładu 2) rozróżnia maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw i napojów sporządzanych w części usługowej zakładu 3) rozróżnia urządzenia stosowane do dystrybucji, przechowywania i eksponowania potraw i napojów w części handlowej zakładu		
	6) stosuje drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ek)	4	1) klasyfikuje drobny sprzęt gastronomiczny wykorzystywany do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu 2) dobiera drobny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu		
	7) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia (ew)	6	1) rozróżnia systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów oraz świadczenia usług w gastronomii 3) ustala krytyczne punkty kontroli w procesach sporządzania potraw i napojów oraz świadczeniu usług w gastronomii 4) podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w gastronomii		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciach	Okres realizacji
	8) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w usługach kelnerskich (ew)	5	1) wymienia programy komputerowe stosowane w gastronomii 2) obsługuje programy komputerowe do planowania i rozliczania usług kelnerskich w gastronomii		
	9) stosuje zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii (ew)	3	1) opisuje zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w gastronomii 2) przestrzega zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii		
	10) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich (ew)	4	1) wskazuje cele normalizacji krajowej 2) wyjaśnia czym jest norma i wymienia jej cechy 3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej, krajowej 4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności		
HGT.11.7. Kompetencje personalne i społeczne	1) przestrzega zasad kultury i etyki w relacjach z gośćmi, przełożonym i współpracownikami		1) wymienia podstawowe zasady etyki zawodowej 2) wymienia cechy oczekiwanej postawy zawodowej kelnera w relacji z gośćmi, przełożonym i współpracownikami 3) stosuje zasady etyki w relacjach pracowniczych 4) wskazuje zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania kodeksu etyki zawodowej 5) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy 6) przestrzega zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych	Zasady kultury i etyki zawodowej	Cały okres kursu

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
	2) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe		1) analizuje zmiany zachodzące w usługach kelnerskich 2) poszukuje nowości technicznych i technologicznych wspomagających obsługę gości gastronomii w różnych źródłach informacji 3) wymienia najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie 4) określa własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie	Aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych	
	3) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania		1) wskazuje obszary zawodowej i prawnej odpowiedzialności za niewłaściwie realizowane zadania na stanowisku 2) określa rodzaje odpowiedzialności podczas realizacji zadań zawodowych 3) podaje przykłady możliwych konsekwencji w sytuacji braku odpowiedzialności zawodowej i prawnej	Odpowiedzialność za podejmowane działania	
	4) współpracuje w zespole		1) wymienia cechy członków zespołu sprzyjające osiągnięciu celów w pracy zespołowej 2) uwzględnia opinie i pomysły innych członków zespołu 3) angażuje się w realizację przypisanych zadań 4) modyfikuje własne działania zgonie z wspólnie wypracowanym stanowiskiem	Współpraca w zespole	

2.2. Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe

Tabela 3. Przyporządkowanie efektów kształcenia wraz z kryteriami weryfikacji do poszczególnych przedmiotów

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
Wprowadzenie do gastronomii	33	0	1) charakteryzuje produkty żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, składu chemicznego i przydatności kulinarnej (ew)	1) definiuje pojęcie produkty żywności 2) charakteryzuje produkty żywności pod względem trwałości, pochodzenia i przydatności kulinarnej 3) wymienia składniki odżywcze, nie odżywcze i szkodliwe występujące w produktach żywności 4) dokonuje podziału składników produktów żywności 5) grupuje produkty żywności w zależności od zawartości składników odżywczych
			2) rozróżnia surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w sporządzaniu potraw i napojów (ew)	1) wyjaśnia pojęcia surowiec, półprodukt, wyrób gotowy 2) klasyfikuje produkty żywności według grup przydatności kulinarnej i handlowej 3) opisuje wartość odżywczą surowców według grup przydatności kulinarnej i handlowej 4) określa zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w sporządzaniu potraw i napojów
			3) rozróżnia metody utrwalania żywności (ew)	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności 2) charakteryzuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności 3) wskazuje wpływ metod utrwalania żywności na jej jakość i trwałość 4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			4) dokonuje oceny towaroznawczej żywności (ew)	1) rozróżnia cechy towaroznawcze żywności 2) wymienia metody oceny towaroznawczej żywności 3) określa warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności 4) ocenia organoleptycznie żywność
			5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)	1) wymienia składniki pokarmowe 2) charakteryzuje składniki pokarmowe 3) wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów 4) ocenia dobór składników pokarmowych do komponowania potraw i napojów 5) oblicza wartość odżywczą żywności
Podstawy gastronomii w praktyce	0	57	1) planuje alternatywne sposoby żywienia (ew)	1) podaje definicję żywienia alternatywnego 2) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia (z modyfikacją składników pokarmowych z wyboru, wegetariańskiego, pseudowegetariańskiego i makrobiotycznego) 3) wymienia surowce, potrawy i napoje stosowane w różnych formach żywienia alternatywnego 4) wskazuje zalety i wady żywienia alternatywnego 5) układa jadłospisy zgodnie z potrzebami klientów i gości
			2) charakteryzuje dania kuchni polskiej i innych regionów świata (ew)	1) określa uwarunkowania geograficzne i gospodarcze regionu świata w tradycjach żywieniowych narodów regionów świata 2) opisuje potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni różnych regionów świata 3) rozpoznaje potrawy, napoje i posiłki charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata 4) określa wpływ tradycji żywieniowych narodów regionów świata na kuchnię polską



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			3) planuje jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia (ek)	1) rozróżnia rodzaje jadłospisów (menu) 2) opisuje zasady układania jadłospisów 3) układa jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia 4) ocenia jadłospisy (menu) pod względem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia 5) modyfikuje jadłospisy menu zgodnie z potrzebami żywienia określonych grup ludności
			4) rozróżnia procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów (ew)	1) rozpoznaje procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów 2) wymienia czynności składające się na proces technologiczny sporządzania potraw i napojów 3) rozróżnia metody obróbki wstępnej, właściwej oraz końcowej surowców i półproduktów stosowanych przy sporządzaniu potraw i napojów 4) opisuje nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów, takie jak techniki molekularne, wędzenie, anty-grillowanie, dekonstrukcja dania, wykorzystanie ciekłego azotu i suchego lodu 5) opisuje nowoczesne technologie sporządzania potraw stosowane w zakładach gastronomicznych, takie jak podawane bezpośrednio po sporządzeniu (cookserve), schłodzone po sporządzeniu przed podawaniem (cook-chill), zamrożone po sporządzeniu (cook-freeze), gotowane w próżni (sous vide)



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			5) charakteryzuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ek)	1) klasyfikuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania potraw i napojów w części usługowej zakładu 2) rozróżnia maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw i napojów sporządzanych w części usługowej zakładu 3) rozróżnia urządzenia stosowane do dystrybucji, przechowywania i eksponowania potraw i napojów w części handlowej zakładu
			6) stosuje drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ek)	1) klasyfikuje drobny sprzęt gastronomiczny wykorzystywany do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu 2) dobiera drobny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu
			7) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia (ew)	1) rozróżnia systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów oraz świadczenia usług w gastronomii 3) ustala krytyczne punkty kontroli w procesach sporządzania potraw i napojów oraz świadczeniu usług w gastronomii 4) podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w gastronomii
			8) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w usługach kelnerskich (ew)	1) wymienia programy komputerowe stosowane w gastronomii 2) obsługuje programy komputerowe do planowania i rozliczania usług kelnerskich w gastronomii



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			9) stosuje zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii (ew)	1) opisuje zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w gastronomii 2) przestrzega zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii
			10) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich (ew)	1) wskazuje cele normalizacji krajowej 2) wyjaśnia czym jest norma i wymienia jej cechy 3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej, krajowej 4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności
Razem	33	57		

2.3. Plan kursu umiejętności zawodowych

Tabela 4. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

Nazwa zajęć	Liczba zajęć	Uwagi o realizacji
Wprowadzenie do gastronomii	33	Kształcenie teoretyczne (możliwość prowadzenia kształcenia zdalnego)
Podstawy gastronomii w praktyce	57	Kształcenie praktyczne
Łączna liczba godzin zajęć	90	
Kształcenie przedmiotów teoretycznych może odbywać się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Efekty kształcenia wskazane do realizacji w kształceniu teoretycznym mogą być (po spełnieniu wymagań określonych w aktualnych przepisach oświatowych) realizowane w formie kształcenia na odległość, przy czym zaliczenie tych zajęć nie może odbywać się w formie zdalnej.		
Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom, uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie stacjonarnym). W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi oraz do 30% godzin zajęć przeznaczonych na kształcenie teoretyczne zrealizować z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.		

3. Cele kształcenia kursu umiejętności zawodowych

Absolwent kursu umiejętności zawodowych powinien posiadać wiedzę z zakresu:

- dokonywania charakterystyki produktów żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, składu chemicznego i przydatności kulinarnej
- rozróżniania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w sporządzaniu potraw i napojów
- rozróżniania metod utrwalania żywności
- dokonywania oceny towaroznawczej żywności
- określania roli składników pokarmowych i ich wpływu na organizm człowieka
- planowania alternatywnych sposobów żywienia
- charakteryzowania dań kuchni polskiej i innych regionów świata
- planowania jadłospisów (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia
- rozróżniania procesów technologicznych stosowanych do sporządzania potraw i napojów
- charakteryzowania maszyn i urządzeń stosowanych podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu
- stosowania drobnego sprzętu gastronomicznego podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu
- stosowania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
- stosowania programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań w usługach kelnerskich
- stosowania zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii
- rozpoznawania właściwych norm i procedur oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich
- przestrzegania zasad kultury i etyki w relacjach z gośćmi, przełożonym i współpracownikami
- aktualizowania wiedzy i doskonalenia umiejętności zawodowych
- ponoszenia odpowiedzialności za podejmowane działania
- współpracy w zespole.

4. Programy poszczególnych zajęć

4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Wprowadzenie do gastronomii

4.1.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- dokonywanie charakterystyki produktów żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, składu chemicznego i przydatności kulinarnej
- rozróżnianie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w sporządzaniu potraw i napojów
- rozróżnianie metod utrwalania żywności
- dokonywanie oceny towaroznawczej żywności
- określanie roli składników pokarmowych i ich wpływu na organizm człowieka

4.1.2 Cele operacyjne przedmiotu

Cele operacyjne przedmiotu to:

- grupować produkty żywności w zależności od zawartości składników odżywczych
- określać zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w sporządzaniu potraw i napojów
- określać warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności
- oceniać organoleptycznie żywność
- oceniać dobór składników pokarmowych do komponowania potraw i napojów
- obliczać wartość odżywczą żywności
- przestrzegać zasad kultury i etyki w relacjach z gośćmi, przełożonym i współpracownikami
- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe
- współpracować w zespole



4.1.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
1) Charakteryzowanie produktów żywności	7	<ul style="list-style-type: none"> - definiować pojęcie produkty żywności - wymieniać składniki odżywcze, nie odżywcze i szkodliwe występujące w produktach żywności - dokonywać podziału składników produktów żywności - charakteryzować produkty żywności pod względem trwałości, pochodzenia i przydatności kulinarnej - charakteryzować pojęcia trwałości i przydatności kulinarnej - grupować produkty żywności w zależności od zawartości składników odżywczych - charakteryzować składniki odżywcze, nie odżywcze i szkodliwe
2) Klasyfikowanie produktów żywności	6	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać pojęcia surowiec, półprodukt, wyrób gotowy - klasyfikować produkty żywności według grup przydatności kulinarnej i handlowej - wymieniać grupy przydatności kulinarnej i handlowej - opisywać wartość odżywczą surowców według grup przydatności kulinarnej i handlowej - określać zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w sporządzaniu potraw i napojów - charakteryzować grupy przydatności kulinarnej i handlowej
3) Metody utrwalania żywności	6	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać metody utrwalania żywności - klasyfikować metody utrwalania żywności - identyfikować stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych - charakteryzować metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności - wskazywać wpływ metod utrwalania żywności na jej jakość i trwałość - dobierać metody utrwalania żywności do półproduktów i wyrobów spożywczych
4) Ocena towaroznawcza żywności	6	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać cechy towaroznawcze żywności - rozróżniać cechy towaroznawcze żywności - wymieniać metody oceny towaroznawczej żywności - określać warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności - oceniać organoleptycznie żywność - charakteryzować metody oceny towaroznawczej żywności - charakteryzować cechy towaroznawcze żywności



Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
5) Rola składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka	8	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać składniki pokarmowe - dobierać składniki pokarmowe do komponowania potraw i napojów - wymieniać zasady obliczania wartości odżywczej żywności - wymieniać konsekwencje doboru składników pokarmowych na kompozycję potraw i napojów - charakteryzować składniki pokarmowe - wyjaśniać wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów - oceniać dobór składników pokarmowych do komponowania potraw i napojów - obliczać wartość odżywczą żywności
6) Współpraca w zespole		<ul style="list-style-type: none"> - angażować się w realizację przypisanych zadań - uwzględniać opinie i pomysły innych członków zespołu - modyfikować własne działania zgodnie z wspólnie wypracowanym stanowiskiem
7) Zasady kultury i etyki zawodowej		<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady etykiety w komunikacji z przełożonym i ze współpracownikami - wskazywać zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania kodeksu etyki zawodowej - przestrzegać tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy - przestrzegać zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych
8) Aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych		<ul style="list-style-type: none"> - analizować zmiany zachodzące w usługach kelnerskich - poszukiwać nowości technicznych i technologicznych wspomagających obsługę gości gastronomii w różnych źródłach informacji - wymieniać najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie - określać własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie
Razem	33	

Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać słuchaczom/uczestnikom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych oraz umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów w czasie całego okresu kształcenia w ramach poszczególnych przedmiotów.

Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom, uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie stacjonarnym). W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi.

4.1.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania

Należy stosować aktywizujące metody nauczania związane z różnym stopniem aktywności słuchaczy, ze szczególnym uwzględnieniem metod podających, eksponujących i wzrokowo-słuchowych. Wyborowi metody towarzyszy namysł nad celami zajęć, poziomem intelektualnym słuchaczy/uczestników, predyspozycji uczącego oraz dostępnością mediów, środków dydaktycznych.

Proponowane metody nauczania:

- aplikacje internetowe
- filmy dydaktyczne
- metody podające (opis, opowiadanie, pogadanka, wykład informacyjny, objaśnienia, praca ze źródłem drukowanym)
- metody oglądowe (pokaz, obserwacja, demonstracja, prezentacja)
- metody aktywizujące: metodę przypadków, metodę sytuacyjną, inscenizację, gry dydaktyczne, dyskusję dydaktyczną (techniki realizacji dyskusji: okrągły stół, wielokrotna, panelowa, metaplan, burza mózgów lub giełda pomysłów)
- studium przypadku
- udział w prelekcjach i spotkaniach z pracownikami branży gastronomicznej
- metody problemowe (nauczanie problemowe, wykład problemowy, metoda badawcza)
- odczytywanie informacji zamieszczonych w zestawieniach tabelarycznych i graficznych

Obudowa dydaktyczna

Materiały dydaktyczne: biblioteczka podręczna wyposażona w książki dotyczące metod utrwalania żywności, oceny towaroznawczej żywności, roli składników pokarmowych, charakterystyki produktów żywności, surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w sporządzaniu napojów i potraw.

Środki dydaktyczne: zestawy katalogowe opracowań potraw i napojów, schematy i tablice przedstawiające produkty żywności, surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w sporządzaniu napojów i potraw, tematyczne e-booki, animacje 2D/3D, atlasy interaktywne, plansze interaktywne, gry edukacyjne umożliwiające realizowanie treści teoretycznych w formie zdalnej.

Warunki realizacji

Szkoła prowadząca kształcenie w zawodzie zapewnia pomieszczenia dydaktyczne z wyposażeniem odpowiadającym technologii i technice stosowanej w zawodzie, aby zapewnić osiągnięcie wszystkich efektów kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego oraz umożliwić przygotowanie absolwenta do wykonywania zadań zawodowych.

Kształcenie powinno odbywać się w pracowni usług gastronomicznych wyposażonej w:

- stanowiska komputerowe dla nauczyciela i dla słuchaczy (jedno stanowisko na jednego słuchacza) z dostępem do Internetu wyposażone w komputer z dowolnym oprogramowaniem wspomagającym wykonywanie zadań w usługach kelnerskich: np., obliczenie wartości odżywczej żywności,
- tablicę ścienną suchościeralną, biurowe urządzenie wielofunkcyjne, projektor multimedialny i ekran projekcyjny, tablicę demonstracyjną, drukarkę A3, kalkulatory proste dla każdego słuchacza.

Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami

Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 15 słuchaczy pod kierunkiem nauczyciela zawodu. Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizującej słuchaczy oraz z wykorzystaniem zróżnicowanych form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: indywidualnie lub grupowo np. praca w grupach po 2-3 słuchaczy.

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy powinny uwzględniać:

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

W trakcie prac ze słuchaczami należy pozostawiać im dodatkowy czas na własne prace związane z realizowanymi celami kształcenia. Dodatkowy czas należy też poświęcić na indywidualizowanie pracy słuchaczy w zależności od ich możliwości i potrzeb. W czasie prowadzenia zajęć w pracowni należy stosować zasadę, iż nieudane ćwiczenie też może być wysoko ocenione pod warunkiem, iż słuchacz potrafi wyjaśnić przyczyny niepowodzenia oraz wskazać jak powinno ono przebiegać w prawidłowy sposób. Pozwoli to na indywidualizację prowadzonych działań przez słuchaczy oraz pokaże, iż doświadczenie można zdobyć nie tylko poprzez udane doświadczenia.

4.1.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Sprawdzanie opanowania przez słuchacza/uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych ćwiczeń. W ocenie należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: zawartość merytoryczną ćwiczeń, ich poprawność, formy przedstawienia. Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu.

Osiągnięcia słuchaczy proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy jednopoziomowe, sprawdzające zarówno wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne. Ponadto proponuje się: przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru, obserwację indywidualnej pracy słuchacza, analizę zaangażowania

słuchacza w pracę zespołową, opracowanie i prezentację projektów zawodowych, ocenę wykonania zadanych prac domowych, sprawdzian, odpowiedź ustna, praca pisemna, interpretacja tekstów źródłowych, ćwiczenia polegające na wyszukiwaniu informacji.

4.2. Program nauczania dla przedmiotu: Podstawy gastronomii w praktyce

4.2.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- planowania jadłospisów (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia
- rozróżniania procesów technologicznych stosowanych do sporządzania potraw i napojów
- charakteryzowania maszyn i urządzeń stosowanych podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu
- stosowania drobnego sprzętu gastronomicznego podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu
- stosowania systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
- stosowania programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w usługach kelnerskich
- stosowania zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii
- rozpoznawania właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich.

4.2.2 Cele operacyjne przedmiotu

Cele operacyjne przedmiotu to:

- układać jadłospisy zgodnie z potrzebami klientów i gości
- rozpoznawać potrawy, napoje i posiłki charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata
- modyfikować jadłospisy menu zgodnie z potrzebami żywienia określonych grup ludności
- opisywać nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów
- opisywać nowoczesne technologie sporządzania potraw stosowane w zakładach gastronomicznych
- rozróżniać maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw i napojów sporządzanych w części usługowej zakładu
- dobierać drobny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu
- ustalać krytyczne punkty kontroli w procesach sporządzania potraw i napojów oraz świadczeniu usług w gastronomii

- podejmować działania korygujące zgodnie z zasadami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w gastronomii
- obsługiwać programy komputerowe do planowania i rozliczania usług kelnerskich w gastronomii
- przestrzegać zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii
- korzystać ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności
- przestrzegać zasad kultury i etyki w relacjach z gośćmi, przełożonym i współpracownikami
- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe
- ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania
- współpracować w zespole.

4.2.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
Alternatywne sposoby żywienia	8	<ul style="list-style-type: none"> - podawać definicję żywienia alternatywnego - wymieniać surowce, potrawy i napoje stosowane w różnych formach żywienia alternatywnego - wskazywać zalety i wady żywienia alternatywnego - rozróżniać alternatywne sposoby żywienia (z modyfikacją składników pokarmowych z wyboru, wegetariańskiego, pseudowegetariańskiego i makrobiotycznego) - układać jadłospisy zgodnie z potrzebami klientów i gości
Dania kuchni polskiej i innych regionów świata	7	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawać potrawy i posiłki charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata - rozpoznawać napoje charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata - wymieniać potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni różnych regionów świata - określać uwarunkowania geograficzne i gospodarcze regionu świata w tradycjach żywieniowych narodów regionów świata - opisywać potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni różnych regionów świata - określać wpływ tradycji żywieniowych narodów regionów świata na kuchnię polską
Planowanie jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia	8	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać rodzaje jadłospisów (menu) - opisywać zasady układania jadłospisów - wymieniać zasady racjonalnego żywienia - wymieniać potrzeby żywienia określonych grup ludności - układać jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia - oceniać jadłospisy (menu) pod względem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia - modyfikować jadłospisy menu zgodnie z potrzebami żywienia określonych grup ludności
Procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów	6	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawać procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów - wymieniać czynności składające się na proces technologiczny sporządzania potraw i napojów - rozróżniać metody obróbki wstępnej, właściwej oraz końcowej surowców i półproduktów stosowanych przy sporządzaniu potraw i napojów - opisywać nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów, takie jak techniki molekularne, wędzenie, anty-grillowanie, dekonstrukcja dania, wykorzystanie ciekłego azotu i suchego lodu - opisywać nowoczesne technologie sporządzania potraw stosowane w zakładach gastronomicznych, takie jak podawane bezpośrednio po sporządzeniu (cookserve), schłodzone po sporządzeniu przed podawaniem (cook-chill), zamrożone po sporządzeniu (cook-freeze), gotowane w próżni (sous vide)



Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
Maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów	6	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania potraw i napojów w części usługowej zakładu - rozróżniać maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw i napojów sporządzanych w części usługowej zakładu - rozróżniać urządzenia stosowane do dystrybucji, przechowywania i eksponowania potraw i napojów w części handlowej zakładu - charakteryzować maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania potraw i napojów w części usługowej zakładu - charakteryzować maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw i napojów sporządzanych w części usługowej zakładu - charakteryzować urządzenia stosowane do dystrybucji, przechowywania i eksponowania potraw i napojów w części handlowej zakładu
Drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów	4	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować drobny sprzęt gastronomiczny wykorzystywany do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu - dobierać drobny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu - uzasadniać dobór drobnego sprzętu gastronomicznego do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu - stosować drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu - charakteryzować proces sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu z użyciem drobnego sprzętu gastronomicznego
Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia	6	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia - wymieniać krytyczne punkty kontroli w procesach sporządzania potraw i napojów oraz świadczeniu usług w gastronomii - wymieniać działania korygujące zgodnie z zasadami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w gastronomii - rozpoznawać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów oraz świadczenia usług w gastronomii - ustalać krytyczne punkty kontroli w procesach sporządzania potraw i napojów oraz świadczeniu usług w gastronomii - podejmować działania korygujące zgodnie z zasadami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w gastronomii



Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w usługach kelnerskich	5	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać programy komputerowe do planowania i rozliczania usług kelnerskich w gastronomii - obsługiwać programy komputerowe do planowania i rozliczania usług kelnerskich w gastronomii
Zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii	3	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w gastronomii - opisywać zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w gastronomii - przestrzegać zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii
Normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich	4	<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać cele normalizacji krajowej - wyjaśniać czym jest norma - wymieniać cechy normy - wymieniać oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej, krajowej - rozróżniać oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej, krajowej - korzystać ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności
Współpraca w zespole		<ul style="list-style-type: none"> - angażować się w realizację przypisanych zadań - uwzględniać opinie i pomysły innych członków zespołu - modyfikować własne działania zgodnie z wspólnie wypracowanym stanowiskiem
Zasady kultury i etyki zawodowej		<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady etykiety w komunikacji z przełożonym i ze współpracownikami - wskazywać zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania kodeksu etyki zawodowej - przestrzegać tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy - przestrzegać zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych
Aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych		<ul style="list-style-type: none"> - analizować zmiany zachodzące w usługach kelnerskich - poszukiwać nowości technicznych i technologicznych wspomagających obsługę gości gastronomii w różnych źródłach informacji - wymieniać najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie - określać własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie
Odpowiedzialność za podejmowane działania		<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać obszary zawodowej i prawnej odpowiedzialności za niewłaściwie realizowane zadania na stanowisku - określać rodzaje odpowiedzialności podczas realizacji zadań zawodowych - podawać przykłady możliwych konsekwencji w sytuacji braku odpowiedzialności zawodowej i prawnej
Razem	57	-

Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać słuchaczom/uczestnikom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych oraz umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów w czasie całego okresu kształcenia w ramach poszczególnych przedmiotów.

Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom, uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie stacjonarnym). W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi.

4.2.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Należy stosować aktywizujące metody nauczania związane z różnym stopniem aktywności słuchaczy, ze szczególnym uwzględnieniem metod praktycznych, eksponujących i wzrokowo-słuchowych. Wyborowi metody towarzyszy namysł nad celami zajęć, poziomem intelektualnym słuchaczy/uczestników, predyspozycji uczącego oraz dostępnością mediów, środków dydaktycznych.

Proponowane metody nauczania:

- aplikacje internetowe
- filmy dydaktyczne
- metody podające (opis, opowiadanie, pogadanka, wykład informacyjny, objaśnienia, praca ze źródłem drukowanym)
- metody oglądowe (pokaz, obserwacja, demonstracja, prezentacja)
- metody aktywizujące: metodę przypadków, metodę sytuacyjną, inscenizację, gry dydaktyczne, seminarium, dyskusję dydaktyczną (techniki realizacji dyskusji: okrągły stół, wielokrotna, panelowa, metaplan, burza mózgów lub giełda pomysłów)
- udział w prelekcjach i spotkaniach z pracownikami branży gastronomicznej
- wycieczka zorganizowana
- metody problemowe (nauczanie problemowe, wykład problemowy, metoda badawcza).

Wskazane metody nauczania: metody praktyczne

Za pomocą metod praktycznych kształtuje się i rozwija umiejętności, nawyki i sprawności o charakterze praktycznym.

- pokaz z objaśnieniem (wyjaśnieniem)
- pokaz z instruktażem
- metoda projektów
- metoda tekstu przewodniego.

Obudowa dydaktyczna

Materiały dydaktyczne: biblioteczka podręczna wyposażona w książki dotyczące układania jadłospisów, alternatywnych sposobów żywienia, procesów technologicznych stosowanych do sporządzania potraw i napojów, dań kuchni polskiej i innych regionów, systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, norm i procedur oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich.

Środki dydaktyczne: przykładowe karty dań i napojów różnych przyjęć okolicznościowych, zestawy katalogowe opracowań potraw i napojów wspomagające układanie jadłospisów na różne okazje, schematy i tablice przedstawiające sprzęt gastronomiczny.

Warunki realizacji

Szkoła prowadząca kształcenie w zawodzie zapewnia pomieszczenia dydaktyczne z wyposażeniem odpowiadającym technologii i technice stosowanej w zawodzie, aby zapewnić osiągnięcie wszystkich efektów kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego oraz umożliwić przygotowanie absolwenta do wykonywania zadań zawodowych.

Kształcenie powinno odbywać się w pracowni usług gastronomicznych wyposażonej w:

- stanowiska komputerowe dla nauczyciela i dla słuchaczy (jedno stanowisko na jednego słuchacza) z dostępem do Internetu wyposażone w komputer z dowolnym oprogramowaniem wspomagającym wykonywanie zadań w usługach kelnerskich: np., umożliwiającym układanie jadłospisu, planowanie alternatywnych sposobów żywienia oraz planowanie i rozliczanie usług kelnerskich,
- tablicę ścienną suchościeralną, biurowe urządzenie wielofunkcyjne, projektor multimedialny i ekran projekcyjny, tablicę demonstracyjną, drukarkę A3, kalkulatory proste dla każdego słuchacza,
- drobny sprzęt gastronomiczny stosowany podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu.

Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami

Prawidłowa realizacja procesu kształcenia w przedmiocie „Podstawy gastronomii w praktyce” wymaga prowadzenia zajęć praktycznych. Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 15 słuchaczy pod kierunkiem nauczyciela zawodu. Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizującej słuchaczy, metod i technik praktycznych oraz z wykorzystaniem zróżnicowanych form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: indywidualnie lub grupowo np. praca w grupach po 2-3 słuchaczy.

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy powinny uwzględniać:

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

W trakcie prac ze słuchaczami należy pozostawiać im dodatkowy czas na własne prace związane z realizowanymi celami kształcenia. Dodatkowy czas należy też poświęcić na indywidualizowanie pracy słuchaczy w zależności od ich możliwości i potrzeb. W czasie prowadzenia zajęć w pracowni należy stosować zasadę, iż nieudane

ćwiczenie też może być wysoko ocenione pod warunkiem, iż słuchacz potrafi wyjaśnić przyczyny niepowodzenia oraz wskazać jak powinno ono przebiegać w prawidłowy sposób. Pozwoli to na indywidualizację prowadzonych działań przez słuchaczy oraz pokaże, iż doświadczenie można zdobyć nie tylko poprzez udane doświadczenia.

4.2.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Sprawdzanie opanowania przez słuchacza/uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych ćwiczeń. W ocenie należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: zawartość merytoryczną ćwiczeń, ich poprawność, formy przedstawienia. Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu.

Osiągnięcia słuchaczy proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy jednopoziomowe, sprawdzające zarówno wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne. Ponadto proponuje się: przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru, obserwację indywidualnej pracy słuchacza, analizę zaangażowania słuchacza w pracę zespołową, opracowanie i prezentację projektów zawodowych, ocenę wykonania zadanych prac domowych, sprawdzian, odpowiedź ustna, praca pisemna, interpretacja tekstów źródłowych, ćwiczenia polegające na wyszukiwaniu informacji.

5. Ewaluacja programu kursu umiejętności zawodowych

Efekt kształcenia z podstawy programowej (oznaczony w programie kursu jako kluczowy dla kwalifikacji lub jednostki efektów)	Wskaźniki potwierdzające osiągnięcie efektu kształcenia	Metody/techniki badania	Termin badania
1) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez nauczycieli	<ul style="list-style-type: none"> • Badanie na bieżąco w czasie trwania KUZ • Badanie osiągnięć edukacyjnych słuchaczy po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu • Wyniki i analiza osiągnięć edukacyjnych słuchaczy po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu • Ponowne badanie pod koniec kursu • Porównanie wyników, analiza • Ewentualne wnioski powinny posłużyć do modyfikacji programu nauczania.
2) planuje jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez nauczycieli	
3) charakteryzuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez nauczycieli	
4) stosuje drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez nauczycieli	

6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

6.1. Wykaz literatury

Literatura:

- 1) Czerwińska D., Zasady żywienia. Część I, WSiP 2016.
- 2) Derbis A., Linka L., Żywnienie i usługi gastronomiczne. Cz. IV: Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii, wyd. AB Format 2016.
- 3) Górską-Warsewicz H., Sawicka B., Mikulska T., Działalność gospodarcza w gastronomii. Gastronomia. Podręcznik do nauki zawodów technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz. Tom III, WSiP, Warszawa 2019.
- 4) Kasperek A., Kondratowicz M., Gastronomia Tom I Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii, WSiP 2016.
- 5) Kmiołek A., Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1. Technologia gastronomiczna, WSiP 2016.
- 6) Kmiołek A., Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 2. Technologia gastronomiczna, WSiP 2016.
- 7) Kmiołek A., Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności, WSiP 2017.
- 8) Kmiołek-Gizara A., Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 1, WSiP 2017.
- 9) Kmiołek-Gizara A., Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2., WSiP 2017.
- 10) Konarzewska M., Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Tom II, część 2, WSiP 2017.
- 11) Kowalska E. J., Planowanie i ocena sposobu żywienia. Ćwiczenia Część 1, wyd. AB Format 2016.
- 12) Kowalska J. E., Planowanie i ocena sposobu żywienia Ćwiczenia Część 2, Format-AB, Warszawa 2016.
- 13) Ostrowska L., Dietetyka. Kompendium, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2020.
- 14) Ozdarska J., Żywnienie i usługi gastronomiczne cz. X Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej, Format-AB, Warszawa 2018.
- 15) Praca zbiorowa, Żywnienie i usługi gastronomiczne cz. VIII Usługi gastronomiczne, Format-AB, Warszawa 2018.
- 16) Czasopisma specjalistyczne: „Hotele i Restauracje”, „Kuchnia”, „Magazyn dla Smakoszy”, „Poradnik Restauratora”, „Przegląd Gastronomiczny”, „Akademia Kulinarna”.
- 17) Programy specjalistyczne stosowane w gastronomii: POSbistro, GastroPos, SOGA, X2System, Program żywieniowy Wikt Pro 1.2,
- 18) Zasoby internetu w zakresie zawodowym.

6.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

Ośrodek prowadzący kwalifikacyjne kursy zawodowe zapewnia pomieszczenia dydaktyczne z wyposażeniem odpowiadającym technologii i technice stosowanej w zawodzie, aby zapewnić osiągnięcie wszystkich efektów kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego oraz umożliwić przygotowanie absolwenta do wykonywania zadań zawodowych.

W kształceniu praktycznym zaleca się korzystanie z zasobów i współpracy z przedsiębiorcami, zakładami pracy i instytucjami właściwymi dla zawodu.

Materiały dydaktyczne: stanowiska komputerowe, zasoby internetowe, materiały multimedialne (prezentacje), filmy edukacyjne (filmy na CD, DVD), nagrania audio, audiobooki, pliki mp3, mp4, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń, czasopisma branżowe, publikacje nt. usług gastronomicznych, zestaw aktów prawnych i regulaminów dotyczących działalności gastronomicznej, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa żywienia i żywności, katalogi oraz instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych, receptury potraw, karty potraw i napojów, tematyczne e-booki, animacje 2D/3D, atlasy interaktywne, plansze interaktywne, gry edukacyjne umożliwiające realizowanie treści teoretycznych w formie zdalnej.

Wyposażenie szkoły niezbędne do realizacji kształcenia:

- pracownia usług gastronomicznych wyposażona w:
- stanowiska komputerowe dla nauczyciela i dla słuchaczy (jedno stanowisko na jednego słuchacza) z dostępem do Internetu wyposażone w komputer z dowolnym oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii umożliwiającym układanie menu okolicznościowych kart dań i napojów, planowanie sali, sporządzanie zapotrzebowania, zarządzanie zasobami, kalkulowanie cen potraw i napojów, rozliczanie usług gastronomicznych z możliwością ciągłej aktualizacji,
- tablicę ścienną suchościeralną, biurowe urządzenie wielofunkcyjne, projektor multimedialny i ekran projekcyjny, tablicę demonstracyjną, drukarkę A3.

7. Sposób i forma zaliczenia kursu

- Kurs umiejętności zawodowych 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.
- 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.
- Uczestnik kursu umiejętności zawodowych, który otrzymał zaliczenie otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu.

Kurs umiejętności zawodowych kończy się zaliczeniem w formie walidacji osiągnięć uczestnika kursu, polegającej na ocenie wykonywanych w trakcie nauki projektów i ćwiczeń oraz na podstawie uzyskanych w trakcie kursu ocen z przedmiotu.

Do oceny osiągnięć edukacyjnych słuchaczy proponuje się stosowanie testów wielokrotnego wyboru, zadań z luką, ocenę aktywności słuchacza podczas wykonywania zadań w grupie, ocenę jakości wykonania zadań przez słuchacza. Proponuje się, aby osiągnięcia słuchaczy oceniać w zakresie zaplanowanych, uszczegółowionych celów kształcenia na podstawie:

- obserwacji wykonanych ćwiczeń,
- testu pisemnego.

Umiejętności praktyczne proponuje się sprawdzać na podstawie obserwacji czynności wykonywanych przez słuchacza w trakcie realizacji ćwiczeń. Podczas obserwacji należy zwrócić uwagę na:

- wyszukiwanie i przetwarzanie rzetelnych informacji pozyskanych z różnych źródeł,
- poprawność merytoryczną wykonanych ćwiczeń praktycznych,
- umiejętność pracy w zespole.

Możliwe są również inne sposoby i formy zaliczenia, takie jak: testy praktyczne, wykonanie projektów, próby pracy, aktywność uczącego się na zajęciach, prezentacje na forum grupy z przeprowadzonych prac.

Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych HGT.11.2. Podstawy gastronomii.

8. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć

Tabela 5. Weryfikacja programu nauczania KUZ pod kątem zgodności z przepisami prawa oświatowego

Lp.	Program kwalifikacyjnego kursu zawodowego/kursu umiejętności zawodowych uwzględnia	Zawartość opracowanego programu zajęć (T/N)
1	Cele kształcenia (zadania zawodowe)	T
2	Efekty kształcenia	T
3	Kryteria weryfikacji	T
4	Warunki realizacji kształcenia w kwalifikacji (lub niezbędne do realizacji danej jednostki efektów)	T
5	Minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie lub jednostki efektów	T

Tabela 6. Weryfikacja programu KUZ pod kątem kompletności efektów kształcenia

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.11.2. Podstawy gastronomii		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) charakteryzuje produkty żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, składu chemicznego i przydatności kulinarnej (ew)	1) definiuje pojęcie produkty żywności	Charakteryzowanie produktów żywności
	2) charakteryzuje produkty żywności pod względem trwałości, pochodzenia i przydatności kulinarnej	Charakteryzowanie produktów żywności
	3) wymienia składniki odżywcze, nie odżywcze i szkodliwe występujące w produktach żywności	Charakteryzowanie produktów żywności
	4) dokonuje podziału składników produktów żywności	Charakteryzowanie produktów żywności
	5) grupuje produkty żywności w zależności od zawartości składników odżywczych	Charakteryzowanie produktów żywności
2) rozróżnia surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w sporządzaniu potraw i napojów (ew)	1) wyjaśnia pojęcia surowiec, półprodukt, wyrób gotowy	Klasyfikowanie produktów żywności
	2) klasyfikuje produkty żywności według grup przydatności kulinarnej i handlowej	Klasyfikowanie produktów żywności
	3) opisuje wartość odżywczą surowców według grup przydatności kulinarnej i handlowej	Klasyfikowanie produktów żywności
	4) określa zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w sporządzaniu potraw i napojów	Klasyfikowanie produktów żywności



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.11.2. Podstawy gastronomii		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
3) rozróżnia metody utrwalania żywności (ew)	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności	Metody utrwalania żywności
	2) charakteryzuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności	Metody utrwalania żywności
	3) wskazuje wpływ metod utrwalania żywności na jej jakość i trwałość	Metody utrwalania żywności
	4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych	Metody utrwalania żywności
4) dokonuje oceny towaroznawczej żywności (ew)	1) rozróżnia cechy towaroznawcze żywności	Ocena towaroznawcza żywności
	2) wymienia metody oceny towaroznawczej żywności	Ocena towaroznawcza żywności
	3) określa warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności	Ocena towaroznawcza żywności
	4) ocenia organoleptycznie żywność	Ocena towaroznawcza żywności
5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)	1) wymienia składniki pokarmowe	Rola składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka
	2) charakteryzuje składniki pokarmowe	Rola składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka
	3) wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów	Rola składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka
	4) ocenia dobór składników pokarmowych do komponowania potraw i napojów	Rola składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka
	5) oblicza wartość odżywczą żywności	Rola składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka
6) planuje alternatywne sposoby żywienia (ew)	1) podaje definicję żywienia alternatywnego	Alternatywne sposoby żywienia
	2) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia (z modyfikacją składników pokarmowych z wyboru, wegetariańskiego, pseudowegetariańskiego i makrobiotycznego)	Alternatywne sposoby żywienia
	3) wymienia surowce, potrawy i napoje stosowane w różnych formach żywienia alternatywnego	Alternatywne sposoby żywienia
	4) wskazuje zalety i wady żywienia alternatywnego	Alternatywne sposoby żywienia

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.11.2. Podstawy gastronomii		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	5) układa jadłospisy zgodnie z potrzebami klientów i gości	Alternatywne sposoby żywienia
7) charakteryzuje dania kuchni polskiej i innych regionów świata (ew)	1) określa uwarunkowania geograficzne i gospodarcze regionu świata w tradycjach żywieniowych narodów regionów świata	Dania kuchni polskiej i innych regionów świata
	2) opisuje potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni różnych regionów świata	Dania kuchni polskiej i innych regionów świata
	3) rozpoznaje potrawy, napoje i posiłki charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata	Dania kuchni polskiej i innych regionów świata
	4) określa wpływ tradycji żywieniowych narodów regionów świata na kuchnię polską	Dania kuchni polskiej i innych regionów świata
8) planuje jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia (ek)	1) rozróżnia rodzaje jadłospisów (menu)	Planowanie jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia
	2) opisuje zasady układania jadłospisów	Planowanie jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia
	3) układa jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia	Planowanie jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia
	4) ocenia jadłospisy (menu) pod względem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia	Planowanie jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia
	5) modyfikuje jadłospisy menu zgodnie z potrzebami żywienia określonych grup ludności	Planowanie jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia
9) rozróżnia procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów (ew)	1) rozpoznaje procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów	Procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów
	2) wymienia czynności składające się na proces technologiczny sporządzania potraw i napojów	Procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów
	3) rozróżnia metody obróbki wstępnej, właściwej oraz końcowej surowców i półproduktów stosowanych przy sporządzaniu potraw i napojów	Procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów
	4) opisuje nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów, takie jak techniki molekularne, wędzenie, anty-grillowanie,	Procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.11.2. Podstawy gastronomii		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	dekonstrukcja dania, wykorzystanie ciekłego azotu i suchego lodu	
	5) opisuje nowoczesne technologie sporządzania potraw stosowane w zakładach gastronomicznych, takie jak podawane bezpośrednio po sporządzeniu (cookserve), schłodzone po sporządzeniu przed podawaniem (cook-chill), zamrożone po sporządzeniu (cook-freeze), gotowane w próżni (sous vide)	Procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów
10) charakteryzuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ek)	1) klasyfikuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania potraw i napojów w części usługowej zakładu	Maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów
	2) rozróżnia maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw i napojów sporządzanych w części usługowej zakładu	Maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów
	3) rozróżnia urządzenia stosowane do dystrybucji, przechowywania i ekspozycji potraw i napojów w części handlowej zakładu	Maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów
11) stosuje drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ek)	1) klasyfikuje drobny sprzęt gastronomiczny wykorzystywany do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu	Drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów
	2) dobiera drobny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu	Drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów
12) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia (ew)	1) rozróżnia systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia	Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
	2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów oraz świadczenia usług w gastronomii	Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
	3) ustala krytyczne punkty kontroli w procesach sporządzania potraw i napojów oraz świadczeniu usług w gastronomii	Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
	4) podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w gastronomii	Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.11.2. Podstawy gastronomii		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
13) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w usługach kelnerskich (ew)	1) wymienia programy komputerowe stosowane w gastronomii	Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w usługach kelnerskich
	2) obsługuje programy komputerowe do planowania i rozliczania usług kelnerskich w gastronomii	Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w usługach kelnerskich
14) stosuje zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii (ew)	1) opisuje zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w gastronomii	Zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii
	2) przestrzega zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii	Zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii
15) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich (ew)	1) wskazuje cele normalizacji krajowej	Normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich
	2) wyjaśnia czym jest norma i wymienia jej cechy	Normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich
	3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej, krajowej	Normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich
	4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności	Normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich