



**Fundusze
Europejskie**
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



PROGRAM NAUCZANIA

KWALIFIKACYJNEGO KURSU ZAWODOWEGO

w zakresie kwalifikacji

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

wyodrębnionej w zawodzie

technik żywienia i usług gastronomicznych 343404

Branża: hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna HGT

Warszawa 2021

Autorzy:

mgr inż. Jadwiga Kuszarska

mgr inż. Ewa Marciniak-Kulka

mgr inż. Renata Gołembiewska

Recenzenci:

Paulina Pudelewicz

Łukasz Woźniak

Ekspert:

mgr inż. Halina Maras-Pawliszyn

Program opracowany we współpracy podmiotów z otoczenia społeczno-gospodarczego podczas opracowania modelowego kwalifikacyjnego kursu zawodowego (KKZ).

Restauracja „Kasztelanka” Sieradz

Centrum Organizacji Imprez „Beata” Sieradz

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)

Spis treści

1. Wprowadzenie	7
2. Plan zajęć kwalifikacyjnego kursu zawodowego	14
2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia - tabela 4,5	14
2.2. Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe	129
2.3. Plan kwalifikacyjnego kursu zawodowego	162
3. Cele kształcenia KKZ	163
4. Programy poszczególnych zajęć	163
4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	163
4.1.1. Cele ogólne przedmiotu	163
4.1.2. Cele szczegółowe przedmiotu	164
4.1.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	164
4.1.4. Procedury osiągania celów kształcenia	166
4.1.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	168
4.2. Program nauczania dla przedmiotu: Podstawy żywienia i gastronomii	168
4.2.1. Cele ogólne przedmiotu	168
4.2.2. Cele szczegółowe przedmiotu	168
4.2.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	170
4.2.4. Procedury osiągania celów kształcenia	174
4.2.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	178
4.3. Program nauczania dla przedmiotu: Planowanie żywienia	178

4.3.1. Cele ogólne przedmiotu	178
4.3.2. Cele szczegółowe przedmiotu.....	178
4.3.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	180
4.3.4. Procedury osiągania celów kształcenia	183
4.3.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika.....	186
4.4. Program nauczania dla przedmiotu: Organizowanie produkcji gastronomicznej	186
4.4.1. Cele ogólne przedmiotu	186
4.4.2. Cele szczegółowe przedmiotu.....	186
4.4.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	187
4.4.4. Procedury osiągania celów kształcenia	190
4.4.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika.....	193
4.5. Program nauczania dla przedmiotu: Prowadzenie usług gastronomicznych.....	194
4.5.1. Cele ogólne przedmiotu	194
4.5.2. Cele szczegółowe przedmiotu.....	194
4.5.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	196
4.5.4. Procedury osiągania celów kształcenia	199
4.5.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika.....	202
4.6. Program nauczania dla przedmiotu: Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	203
4.6.1. Cele ogólne przedmiotu	203
4.6.2. Cele szczegółowe przedmiotu.....	203
4.6.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	204
4.6.4. Procedury osiągania celów kształcenia	207
4.6.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika.....	208
4.7. Program nauczania dla przedmiotu: Organizacja żywienia i usług gastronomicznych – zajęcia praktyczne.....	209

4.7.1. Cele ogólne przedmiotu	209
4.7.2. Cele szczegółowe przedmiotu.....	210
4.7.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	213
4.7.4. Procedury osiągania celów kształcenia	228
4.7.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika.....	233
4.8. Program nauczania dla przedmiotu: Praktyka zawodowa	233
4.8.1. Cele ogólne przedmiotu	233
4.8.2. Cele szczegółowe przedmiotu.....	233
4.8.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	234
4.8.4. Procedury osiągania celów kształcenia	239
4.8.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika.....	239
5. Ewaluacja programu KKZ.....	240
6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	242
6.1. Wykaz literatury	242
6.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych.....	245
7. Sposób i forma zaliczenia kursu	248
8. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć	248

1. Wprowadzenie

Kwalifikacyjny kurs zawodowy to forma edukacji dorosłych w polskim szkolnictwie branżowym. Kwalifikacyjne kursy zawodowe realizowane są w systemie kształcenia pozaszkolnego i w branżowych szkołach II stopnia.

Kurs kwalifikacyjny HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych może być realizowany w systemie kształcenia pozaszkolnego. Taka forma zapewnia szybkie zdobycie kwalifikacji i zafunkcjonowanie na rynku pracy. Kwalifikacja zapewnia szerokie kompetencje zawodowe w branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej. Atrakcyjność zawodu wynika z potrzeb rynku, na którym dynamicznie rozwijają się usługi gastronomiczne i cateringowe zapewniające potrzeby żywieniowe konsumentów. Zwiększająca się ilość lokali gastronomicznych powoduje wzrost zapotrzebowania na dobrze przygotowanych do zawodu pracowników, którzy muszą sprostać wzrastającej konkurencyjności ofert usług gastronomicznych. Zadania zawodowe z organizacji żywienia związane są z planowaniem i ocenianiem żywienia, organizowaniem, wykonywaniem i rozliczaniem produkcji potraw i napojów. Układanie atrakcyjnego menu codziennego i okolicznościowego jest elementem strategii konkurencyjności w branży. Zadania zawodowe w organizacji usług gastronomicznych związane są z planowaniem, promowaniem, organizowaniem i rozliczaniem usług gastronomicznych i cateringowych, oraz prawidłowej obsługi konsumenta. Posługiwanie się nowoczesnymi technologiami i urządzeniami ułatwia wykonywanie zadań związanych z organizacją żywienia i usług gastronomicznych, które mogą być realizowane w macierzystym zakładzie gastronomicznym lub w ramach oferty cateringowej. Absolwenci kursu zdobywają umiejętności aktywnego zachowania się na rynku oraz prowadzenia własnej działalności gospodarczej.

W przypadku każdorazowego wskazania programu nauczania do realizacji w rozpoczynającym się nowym cyklu kształcenia należy obowiązkowo sprawdzić aktualność podstaw prawnych.

Charakterystyka programu.

Podczas realizacji KKZ należy uwzględnić osiągnięcie ogólnych celów kształcenia zawodowego.

Celem kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego jest przygotowanie uczących się do wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy.

Zadania szkoły i innych podmiotów prowadzących kształcenie zawodowe w tym Kwalifikacyjne kursy zawodowe (KKZ) oraz sposób ich realizacji są uwarunkowane zmianami zachodzącymi w otoczeniu gospodarczo-społecznym, na które wpływają w szczególności: nowe techniki i technologie, idea gospodarki opartej na wiedzy, globalizacja procesów gospodarczych i społecznych, rosnący udział handlu międzynarodowego, mobilność geograficzna i zawodowa, a także wzrost oczekiwań pracodawców w zakresie poziomu wiedzy i umiejętności pracowników.

Bliska współpraca szkół prowadzących kształcenie zawodowe z pracodawcami stanowi istotny element nowoczesnego kształcenia, odpowiadającego potrzebom współczesnej gospodarki. Szkoła prowadząca kształcenie zawodowe powinna realizować to kształcenie w oparciu o współpracę z pracodawcami, a praktyczna nauka zawodu powinna odbywać się w jak największym wymiarze w rzeczywistych warunkach pracy w zakładach gastronomicznych a także w centrach kształcenia zawodowego, warsztatach szkolnych, pracowniach szkolnych i placówkach kształcenia ustawicznego.

W realizacji programu nauczania kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, należy osiągnąć cele kształcenia zapisane w podstawie programowej kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.

Cele kierunkowe programu kursu - zadania zawodowe.

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, tj.:

- 1) oceniania jakości żywności,
- 2) planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia,
- 3) organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej,
- 4) wykonywania usług gastronomicznych,
- 5) ekspedycji potraw i napojów.

Wymienione zadania zawodowe opisane są szczegółowo w PPKZ w postaci efektów kształcenia, dla których wskazano kryteria weryfikacji. Materiał ten zorganizowano w jednostkach efektów kształcenia odzwierciedlających ich zbiory wokół zintegrowanych treści kształcenia.

Zgodnie z PPKZ w kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych wyodrębniono 6 jednostek efektów kształcenia. Są to:

Tabela 1. Jednostki efektów kształcenia kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Nazwa jednostki efektów kształcenia
HGT.12.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy
HGT.12.2. Podstawy żywienia i gastronomii
HGT.12.3. Planowanie żywienia
HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej
HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych
HGT.12.6. Język obcy zawodowy

Do w/w jednostek wskazano minimalną ilość godzin przeznaczonych na kształcenie w formie stacjonarnej.

PPKZ opisuje jeszcze kompetencje personalne i społeczne oraz organizację pracy małych zespołów, jednak dla nich nie wskazano minimalnej ilości godzin, a w tym programie nauczania zostały one włączone do realizacji w korelacji z innymi efektami kształcenia.

Zrealizowanie programu nauczania tej kwalifikacji przygotowuje osobę uczącą się do wykonywania zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych i potwierdzenia osiągniętych efektów kształcenia na zewnętrznym egzaminie zawodowym. Pozytywne zdanie tego egzaminu, w zależności od poziomu wykształcenia ogólnokształcącego, może zapewnić uzyskanie świadectwa lub dyplomu zawodowego.

Słuchacz po potwierdzeniu kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych może uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych po potwierdzeniu kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań i uzyskaniu wykształcenia średniego.

W kształceniu zawodowym w branży gastronomiczno-hotelarskiej m.in. można wyróżnić takie zawody: kelner symbol 513101, pracownik pomocniczy gastronomii symbol 941203, technik usług kelnerskich symbol 513102. W wymienionych zawodach można wyróżnić kwalifikacje, które przygotowują absolwenta kursu do wykonywania zadań zawodowych pokrewnych w zawodzie kucharz i technik żywienia i usług gastronomicznych.

Struktura i forma programu kursu i czas trwania.

Program kursu KKZ HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań ma strukturę spiralną i składa się z przedmiotów.

Kwalifikacyjny kurs zawodowy może być organizowany w formie dziennej, stacjonarnej i w formie zaocznej. Elementy edukacji teoretycznej mogą być wspomagane przez formę edukacji zdalnej. Zdalnie nie mogą być realizowane zajęcia praktyczne. W ten sposób również kurs nie może być zaliczany.

Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego dla kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, powinien być zrealizowany w formie stacjonarnej. W opisach szczegółowych zostaną wskazane te części kształcenia teoretycznego, które mogą być zrealizowane w formie edukacji zdalnej. Kształcenie praktyczne powinno zostać zrealizowane w formie stacjonarnej w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami. Zaliczenie KKZ powinno zostać zrealizowane w bezpośrednim kontakcie z osobami zaliczającymi w oparciu o opracowane do programu zasady oceniania. O tych zasadach słuchacze powinni zostać poinformowani na początku realizacji zajęć na kursie.

W przypadku realizowania KKZ w innych formach program wymaga modyfikacji polegającej na dostosowaniu ilości godzin do wybranej formy.

Czas realizacji zajęć na kwalifikacyjnym kursie zawodowym.

Minimalna liczba godzin kształcenia na kwalifikacyjnym kursie zawodowym jest równa minimalnej liczbie godzin kształcenia zawodowego w danej kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego, z tym, że w przypadku kwalifikacyjnego kursu zawodowego prowadzonego w formie zaocznej – minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego nie może być mniejsza niż 65% minimalnej liczby godzin kształcenia zawodowego w danej kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie 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.

Minimalna ilość godzin dla kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych została określona w wymiarze – 550 godzin (forma dzienna i stacjonarna).

W wymienionej kwalifikacji wskazano ile godzin minimum należy przeznaczyć w organizacji kształcenia na osiągnięcie efektów w poszczególnych jednostkach efektów kształcenia.

Tabela 2. Minimalna ilość godzin w poszczególnych jednostkach efektów kształcenia kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Jednostki efektów kształcenia	Minimalna liczba godzin
HGT.12.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	30
HGT.12.2. Podstawy żywienia i gastronomii	120
HGT.12.3. Planowanie żywienia	100
HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej	150
HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych	120
HGT.12.6. Język obcy zawodowy	30

Dla programu kwalifikacyjnego kursu zawodowego - kwalifikacja HGT.12.Organizacja żywienia i usług gastronomicznych zaplanowano 7 przedmiotów nauczania wynikających bezpośrednio z podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, oraz praktykę zawodową. Wymienione w tabeli 3. przedmioty od 1-6 są realizowane teoretycznie, przedmiot Organizacja żywienia i usług gastronomicznych jest realizowany jako zajęcia praktyczne.

Tabela 3. Zestawienie przedmiotów w KKZ HGT.12 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Lp.	Nazwa zajęć	Liczba godzin
1.	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	15
2.	Podstawy żywienia i gastronomii	60
3.	Planowanie żywienia	50
4.	Organizowanie produkcji gastronomicznej	75
5.	Prowadzenie usług gastronomicznych	60
6.	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	15
7.	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych – zajęcia praktyczne	275
	Razem liczba godzin	550
8.	Praktyka zawodowa	140

Formę kształcenia ustala organizator kursu zgodnie z Rozporządzeniem w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych. Zakładając kształcenie w formie stacjonarnej, które odbywa się 3 dni w tygodniu po 5-6 godzin, czas trwania kursu wynosi ok. 9 miesięcy. Dla takiej formy kształcenia w tabeli 5 Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia i nadawanie nazw tym zajęciom, zaproponowano okres realizacji w cyklu nauczania.

Ze względu na możliwość realizacji tego programu w branżowej szkole II stopnia, do programu opracowano również program praktyki zawodowej zgodnie z rozporządzeniem w sprawie ramowych planów nauczania. Wymiar tych praktyk wynosi 140 godzin, czyli 4 tygodnie. Zgodnie z tym założeniem dzień pracy dla praktykanta wynosi 7 godzin.

Należy pamiętać, iż rozpoczynając realizację zajęć na kursie podmiot prowadzący kwalifikacyjny kurs zawodowy jest obowiązany poinformować okręgową komisję egzaminacyjną o rozpoczęciu kształcenia na kwalifikacyjnym kursie zawodowym w terminie 14 dni od dnia rozpoczęcia tego kształcenia.

Informacja zawiera:

- 1) oznaczenie podmiotu prowadzącego kwalifikacyjny kurs zawodowy;
- 2) nazwę i symbol cyfrowy zawodu, zgodnie z klasyfikacją zawodów szkolnictwa branżowego, oraz nazwę i oznaczenie kwalifikacji, zgodnie z podstawą programową kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego, w zakresie, której jest prowadzone kształcenie;
- 3) termin rozpoczęcia i zakończenia kwalifikacyjnego kursu zawodowego;
- 4) liczbę słuchaczy kwalifikacyjnego kursu zawodowego.

Wymagania dla kandydatów na kurs.

Na kwalifikacyjny kurs zawodowy jako formę kształcenia ustawicznego realizowanego w formie pozaszkolnej może być przyjęty kandydat, który spełnił obowiązek szkolny i jest pełnoletni. O szczególnych przypadkach przyjęcia kandydata niepełnoletniego decyduje dyrektor szkoły lub placówki organizującej kurs na podstawie odrębnych przepisów.

Ponadto na kwalifikacyjny kurs zawodowy prowadzony przez publiczną szkołę, publiczną placówkę lub publiczne centrum, przyjmuje się kandydatów, którzy posiadają zaświadczenie lekarskie zawierające orzeczenie o braku przeciwwskazań zdrowotnych do podjęcia praktycznej nauki zawodu.

Kwalifikacyjny kurs zawodowy kończy się zaliczeniem w formie ustalonej przez podmiot prowadzący kurs.

Są jednak określone prawem przypadki stanowiące podstawę do zwolnienia uczestnika kursu z uczestnictwa w określonych jego częściach.

Osoba podejmująca kształcenie na kwalifikacyjnym kursie zawodowym posiadająca:

- 1) dyplom zawodowy,
- 2) dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe lub inny równorzędny,
- 3) świadectwo uzyskania tytułu zawodowego, dyplom uzyskania tytułu mistrza lub inny równorzędny,
- 4) świadectwo czeladnicze lub dyplom mistrzowski,
- 5) świadectwo ukończenia szkoły prowadzącej kształcenie zawodowe,

6) świadectwo ukończenia liceum profilowanego,

7) certyfikat kwalifikacji zawodowej,

8) świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie,

9) zaświadczenie o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego

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

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

Na kurs kwalifikacyjny mogą być przyjęci kandydaci z dysfunkcjami lub z niepełnosprawnościami, mogą to być np. osoby z dysfunkcją narządu wzroku jeśli posiadana wada jest skorygowana odpowiednimi szklami optycznymi lub soczewkami kontaktowymi, które zapewnią ostrość widzenia, lub osoby słabo słyszące pod warunkiem zapewnienia im odpowiedniej pomocy technicznej oraz właściwego przygotowania środowiska i stanowiska pracy. Decyzja o przyjęciu na kurs osoby z jakimkolwiek rodzajem niepełnosprawności może być podjęta wyłącznie po indywidualnej konsultacji z lekarzem medycyny pracy.

Zasady zaliczenia kursu.

Kwalifikacyjny kurs zawodowy kończy się nie później niż na 6 tygodni przed pierwszym dniem terminu głównego egzaminu zawodowego.

Dla KKZ HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych przyjęto następujące zasady zaliczenia.

Na zakończenie każdego przedmiotu teoretycznego należy przeprowadzić test pisemny składający się z 20 do 40 zadań zamkniętych wielokrotnego wyboru z jedną odpowiedzią prawidłową. Aby zaliczyć przedmiot należy zdobyć przynajmniej 50% możliwych do uzyskania punktów.

Na zakończenie zajęć praktycznych należy wykonać wylosowane zadanie praktyczne. Trzeba zdobyć przynajmniej 75% możliwych do uzyskania punktów.

W każdym przypadku przewidziana jest jednokrotna możliwość poprawienia.

Ze względu na zastosowanie możliwości zwolnienia z części kursu, na zaliczenie będzie wpływać ukończenie kursów umiejętności zawodowych. Z KKZ HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych związane są 4 kursy umiejętności zawodowych. Są to:

HGT.12.2. Podstawy żywienia i gastronomii

HGT.12.3. Planowanie żywienia

HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej

HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych

Ukończenie któregokolwiek z nich daje prawo do zwolnienia odpowiednio z części kwalifikacyjnego kursu zawodowego HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych uznając tę część kursu za zaliczoną.

Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego, na określonym w rozporządzeniu o kształceniu ustawicznym wzorze.

W trakcie realizacji KKZ będzie prowadzone monitorowanie postępów i poziomu w zakresie opanowywanych wiedzy i umiejętności. Wsparcie nauczyciela będzie oparte na umiejętnym wdrażaniu zasad informacji zwrotnej zogniskowanej na wspieraniu procesu uczenia się uczestnika kursu poprzez motywowanie do korzystania z informacji, ich przetwarzania, przejmowania odpowiedzialności za własne uczenie się oraz planowanie realnych do osiągnięcia celów.

Nauczyciel prowadzący zajęcia teoretyczne i praktyczne ma możliwość podwyższenia poziomu kształcenia w zależności od kompetencji słuchaczy.

Podmiot organizujący kształcenie na KKZ zapewnia zachowanie opisanych w PPKZ zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych warunków w bazie własnej lub w bazie instytucji, organizacji i pracodawców z nim współpracujących. Zajęcia teoretyczne mogą być organizowane w pomieszczeniach lekcyjnych dla całej grupy kursowej. Dla organizacji zajęć w formie edukacji zdalnej konieczne jest korzystanie przez organizatora kursu z określonej platformy edukacji zdalnej, gdzie możliwe będzie sprawowanie nadzoru pedagogicznego. Platformę wybiera organizator. Inne uwagi kierunkujące organizatorów kursów umiejętności zawodowych zostały wskazane w procedurach osiągania celów kształcenia – propozycje metod kształcenia dla wszystkich przedmiotów.

W organizacji kształcenia praktycznego istotne znaczenie ma podział na grupy. Zajęcia praktyczne należy organizować w grupach nie większych niż 10 osób. Wykonanie zaliczeniowych zadań praktycznych należy zapewnić w rzeczywistych warunkach.

Ewaluacja programu kursu.

Ewaluacja programu będzie się dokonywała w postaci formatywnej i sumatywnej. Ewaluacja formatywna będzie prowadzona przez nauczyciela na bieżąco i będzie zbierała informacje dotyczące atrakcyjności pracy, adekwatności stosowanych metod i form pracy oraz proponowanych materiałów wspierających edukację. Na podstawie tej ewaluacji nauczyciel będzie dokonywał bieżącej modyfikacji metod, form pracy, materiałów edukacyjnych, czasu pracy.

Ewaluacja sumatywna będzie prowadzona po zakończeniu każdego przedmiotu i będzie dotyczyła analizy zaliczenia przedmiotu przez uczestników – wskaźniki – przynajmniej 50% poprawnych odpowiedzi w sprawdzianie pisemnym i przynajmniej 75% możliwych do zdobycia punktów w rozwiązaniu zadania praktycznego.

Uwaga! Organizator kursu może zaproponować kursy dodatkowych umiejętności zawodowych (KDUZ) uwzględniając zapotrzebowanie na pracowników w różnych zawodach na rynku pracy. Przykładem może być KDUZ Profesjonalne parzenie kawy (umiejętności baristy), lub KDUZ Rzeźbienie w owocach i warzywach (carving).

2. Plan zajęć kwalifikacyjnego kursu zawodowego

2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia - tabela 4,5

Tabela 4. Przyporządkowanie efektów kształcenia wraz z kryteriami weryfikacji do poszczególnych przedmiotów

Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w gastronomii (ek)	7	1) wymienia rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w środowisku pracy	X						
		2) rozróżnia czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w gastronomii	X						
		3) podaje sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w gastronomii	X						
		4) rozróżnia znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników szkodliwych i niebezpiecznych w gastronomii	X						
1) przestrzega zasad kultury i etyki w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i		1) wymienia zasady etyki obowiązujące w komunikacji z klientami, gośćmi i współpracownikami stosowane w gastronomii	X						
		2) przestrzega zasad etyki i etykiety obowiązujących w komunikacji							



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
współpracownikami w codziennych kontaktach (ew) (KPS 1)		z pracownikami, klientami oraz gośćmi 3) przestrzega zasad etycznych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych 4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy 5) przestrzega zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych							
2) organizuje stanowisko pracy pracownika gastronomii zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ep)	8	1) przygotowuje stanowisko pracy pracownika gastronomii uwzględniając wymagania ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej 2) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy w gastronomii 3) utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy	X X X						



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ep) (OMZ 5)		1) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy 2) proponuje rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy	X						
3) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych (ew)	7	1) opisuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii							X
		2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanego zadania							X
		3) stosuje zabezpieczenia i ochrony podczas użytkowania maszyn, urządzeń i narzędzi wykorzystywanych podczas wykonywania zadań zawodowych							X
4) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ew)	8	1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego							X
		2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego							X
		3) zabezpiecza siebie, osobę poszkodowaną i miejsce wypadku							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		4) układu poszkodowanego w pozycji bezpiecznej układu poszkodowanego w pozycji bezpiecznej							X
		5) powiadamia odpowiednie służby							X
		6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie układu poszkodowanego w pozycji bezpiecznej							X
		7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar układu poszkodowanego w pozycji bezpiecznej							X
		8) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji							X
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ew) (KPS 3)		1) definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej 2) wskazuje sposoby przeciwdziałania stresom 3) wskazuje wpływ stresu na efektywność działania							X
Razem liczba godzin w jednostce efektów	30								



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
kształcenia: HGT.12.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy									
1) charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii (ek)	22	1) rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii		X					
		4) rozróżnia zboża i produkty zbożowe, np. mąki i makarony		X					
		5) rozróżnia i nazywa ryby słodkowodne i morskie		X					
		6) rozróżnia i nazywa owoce morza		X					
		7) rozpoznaje i nazywa owoce i warzywa		X					
		8) rozróżnia rodzaje mięs i elementy tusz oraz podroby (wołowe, wieprzowe, jagnięce, cielęce, drobiowe)		X					
		9) rozróżnia rodzaje dziczyzny i ptactwa dzikiego (np. jeleń, sarna, dzik, przepiórka, bażant, kuropatwa, perliczka, gołąb)		X					
		10) rozróżnia rodzaje wędlin (suszone, wędzone, gotowane)		X					
		11) rozpoznaje sery (miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe)		X					
		12) rozróżnia wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślanki)		X					
		13) określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw		X					



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
3) rozróżnia produkty, półprodukty i wyroby gotowe stosowane podczas przygotowania potraw (ek)		1) określa zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych podczas przygotowania potraw, np. musztardy, octy, pikle i kiszonki		X					
		2) wskazuje parametry jakościowe produktów, półproduktów i wyrobów gotowych		X					
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)		2) wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia							
		3) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie		X					
1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 1)		3) identyfikuje zakres planowanych zadań		X					
		6) sporządza plan wykonania zadań dla całego zespołu		X					
2) ocenia jakość żywności (ek)	3	1) ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia		X					
		2) ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość		X					
8) współpracuje w zespole (ep) (KPS 8)		1) współorganizuje pracę zespołu		X					
		2) dzieli się zadaniami		X					
4) kieruje wykonaniem przydzielonych		4) mobilizuje członków zespołu do wykonywania zadań		X					



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
zadań (ek) (OMZ 4)									
4) rozróżnia metody utrwalania żywności (ew)	5	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności		X					
		2) opisuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności		X					
		3) wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności		X					
		4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych		X					
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)		2) wskazuje sposoby przeciwdziałania stresom		X					
		3) wskazuje wpływ stresu na efektywność działania		X					
5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)	5	1) opisuje składniki pokarmowe		X					
		2) analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań		X					
		3) ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu dań		X					
6) planuje alternatywne sposoby żywienia (ew)	5	1) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, <u>fleksitarianizm</u> , pescowegetarianizm		X					



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		2) komponuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z powyższymi dietami		X					
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS 4)		2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych		X					
		3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii stosowanych w gastronomii		X					
2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ek) (OMZ 2)		1) rozpoznaje kompetencje i umiejętności osób do wykonywania zadań zawodowych w zespole		X					
7) rozróżnia procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw (ek)	5	1) rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw		X					
		2) rozróżnia nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacuum, pacojet		X					
		3) dobiera proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii		X					
6) planuje wykonanie zadania w gastronomii (ek) (KPS 6)		1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu		X					



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 1)		3) identyfikuje zakres planowanych zadań		X					
8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw (ek)	5	1) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii		X					
		2) dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania		X					
2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS 2)		3) komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę)		X					
		4) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie		X					
9) charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań (ew)	2	1) rozróżnia drobny sprzęt stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie		X					
		2) dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw		X					
3) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 3)		2) opracowuje lub stosuje opracowane standardy wykonania zadań		X					
10) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym	5	1) rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia		X					



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
żywności i żywienia, w tym zasady HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System) (ek)		2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania potraw		X					
		3) rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii		X					
		4) przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii		X					
7) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS 7)		3) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów		X					
5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ 5)		1) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy		X					
		2) proponuje rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy		X					
11) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych (ew)	3	1) wymienia cele normalizacji krajowej		X					
		2) wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy		X					
		3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej		X					



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności		X					
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS 4)		1) wyjaśnia znaczenie zmian zachodzących w gastronomii		X					
1) charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii (ek)	5	1) rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii							X
		2) rozpoznaje smak i wygląd ziół świeżych i suszonych							X
		3) rozpoznaje przyprawy po smaku, zapachu i wyglądzie							X
		13) określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw							X
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KP 3)		3) wskazuje wpływ stresu na efektywność działania							X
2) ocenia jakość żywności (ek)	5	1) ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia							X
		2) ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość							X
8) współpracuje w zespole (ep) (KPS 8)		3) przestrzega zasad współpracy w zespole							X
	10	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
4) rozróżnia metody utrwalania żywności (ew)		2) opisuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane trwalania żywności							X
		3) wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności							X
		4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych							X
6) planuje wykonanie zadania w gastronomii (ek) (KPS 6)		1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu							X
		2) szacuje czas, zasoby i budżet zadania							X
		3) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego							X
5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)	5	1) opisuje składniki pokarmowe							X
		2) analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań							X
		3) ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu dań							X
6) planuje alternatywne sposoby żywienia (ew)	5	1) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, <u>fleksitarianizm</u> , pescowegetarianizm							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		2) komponuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z powyższymi dietami							X
5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ 5)		1) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy							X
7) rozróżnia procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw (ek)	5	1) rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw							X
		2) rozróżnia nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacuum, pacojet							X
		3) dobiera proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii							X
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS 4)		2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych							X
		3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii stosowanych w gastronomii							X
		4) proponuje innowacyjne rozwiązania w zakładzie gastronomicznym							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw (ek)	10	1) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii							X
		2) dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania							X
2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS 2)		3) komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę)							X
		4) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie							X
2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ek) (OMZ 2)		1) rozpoznaje kompetencje i umiejętności osób do wykonywania zadań zawodowych w zespole							X
		2) przydziela zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu							X
		3) rozdziela zadania pracy w zespole, biorąc pod uwagę wiedzę i umiejętności							X
9) charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań (ew)	5	1) rozróżnia drobny sprzęt stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie							X
		2) dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)		3) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie							X
1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 1)		4) opracowuje plan pracy zespołu							X
10) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System) (ek)	10	1) rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia							X
		2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania potraw							X
		3) rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii							X
		4) przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii							X
7) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS 7)		3) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów							X
		1) wyznacza terminy realizacji i zakres zadań							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
4) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ek) (OMZ 4)		3) udziela informacji zwrotnej członkom zespołu							X
		4) mobilizuje członków zespołu do wykonywania zadań							X
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia: HGT.12.2. Podstawy żywienia i gastronomii	120								
1) wyjaśnia wpływ składników odżywczych na funkcjonowanie organizmu człowieka (ek)	10	1) rozróżnia pojęcia z zakresu planowania żywienia, np. składnik odżywczy, nieodżywczy, nie niezbędny, niezbędny, naturalnie występujący w żywności, specjalnie dodany, głód, niedożywienie, racjonalne żywienie, jadłospis, posiłek			X				
		3) analizuje zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze z produktów, potraw i napojów na podstawie danych			X				
		4) analizuje gospodarkę wodną w organizmie człowieka			X				
		5) wskazuje zagrożenia zdrowotne wynikające z nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia			X				



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		6) określa rolę instytucji zajmujących się problematyką żywienia: Światowej Organizacji Zdrowia (WHO), Instytutu Żywności i Żywienia, stacji sanitarno-epidemiologicznych			X				
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)		1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy			X				
		2) wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia			X				
4) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ek) (OMZ 4)		4) mobilizuje członków zespołu do wykonywania zadań			X				
2) określa przemiany składników odżywczych zachodzące w organizmie człowieka (ew)	10	1) rozróżnia pojęcia, takie jak: enzym, hormon, podstawowa i całkowita przemiana materii, trawienie, przyswajanie, współczynnik aktywności fizycznej			X				
		2) opisuje funkcje przewodu pokarmowego			X				
		3) wskazuje czynniki wpływające na strawność pokarmów			X				
		4) rozróżnia etapy trawienia składników pokarmowych			X				
		5) określa rolę enzymów i hormonów w funkcjonowaniu organizmu człowieka(kpp)			X				



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		6) określa znaczenie przyswajalności składników odżywczych przez organizm człowieka			X				
		7) analizuje czynniki wpływające na efektywność wykorzystania przez organizm składników odżywczych zawartych w żywności			X				
		8) analizuje przemiany składników odżywczych: węglowodanów, białek, tłuszczów będących źródłem energii dla organizmu człowieka (określa bilans energetyczny ustroju)			X				
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)		3) wskazuje wpływ stresu na efektywność działania			X				
3) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 3)		1) dokonuje analizy przydzielonych zadań			X				
3) stosuje normy i zasady planowania żywienia (ek)	10	1) rozróżnia rodzaje norm żywienia człowieka			X				
		2) określa zastosowanie modelowych racji pokarmowych			X				
		3) analizuje tabele norm dla różnych grup ludności			X				
		4) interpretuje zalecenia przedstawione w piramidzie zdrowego żywienia			X				
		2) wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia			X				



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)		3) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie			X				
2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ek) (OMZ 2)		2) przydziela zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu			X				
4) planuje żywienie różnych grup ludności (ek)	10	1) stosuje zasady planowania podczas układania jadłospisów			X				
		3) określa procentowy rozdział energii całodiennej racji pokarmowej na posiłki			X				
		6) ocenia jadłospisy zgodnie z zasadami			X				
		8) modyfikuje jadłospisy			X				
2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS 2)		1) stosuje aktywne metody słuchania współpracowników, klientów i gości			X				
		2) interpretuje mowę ciała w komunikacji werbalnej i niewerbalnej			X				
2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ek) (OMZ 2)	10	3) rozdziela zadania pracy w zespole, biorąc pod uwagę wiedzę i umiejętności			X				
5) stosuje zasady żywienia dietetycznego (ek)		1) opisuje żywienie dietetyczne			X				
		2) rozróżnia diety stosowane w żywieniu			X				



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		3) rozróżnia składniki odżywcze różnych diet			X				
		4) dobiera produkty spożywcze stosowane w żywieniu dietetycznym			X				
		7) określa czynniki ryzyka chorób dietozależnych: krążenia, alergii, próchnicy zębów, osteoporozy, nowotworów			X				
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS 4)		2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych			X				
1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 1)		2) określa funkcjonowanie w grupie			X				
1) wyjaśnia wpływ składników odżywczych na funkcjonowanie organizmu człowieka (ek)	5	2) oblicza zawartość energii i składników odżywczych w produktach i potrawach na podstawie danych, takich jak: receptury, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej							X
		3) analizuje zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze z produktów, potraw i napojów na podstawie danych							X
		5) wskazuje zagrożenia zdrowotne wynikające z nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
8) współpracuje w zespole (ep) (KPS 8)		1) współorganizuje pracę zespołu							X
		2) dzieli się zadaniami							X
2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ek) (OMZ 2)		4) ustala hierarchiczność wykonywania zadań w zespole							X
2) określa przemiany składników odżywczych zachodzące w organizmie człowieka (ew)	5	7) analizuje czynniki wpływające na efektywność wykorzystania przez organizm składników odżywczych zawartych w żywności kpp							X
		7) oblicza dobowe wydatki energetyczne							X
7) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS 7)		3) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów							X
2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ek) (OMZ 2)		3) rozdziela zadania pracy w zespole, biorąc pod uwagę wiedzę i umiejętności							X
3) stosuje normy i zasady planowania żywienia (ek)	5	1) rozróżnia rodzaje norm żywienia człowieka							X
		2) określa zastosowanie modelowych racji pokarmowych							X
		3) analizuje tabele norm dla różnych grup ludności							X
		4) interpretuje zalecenia przedstawione w piramidzie zdrowego żywienia							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
6) planuje wykonanie zadania w gastronomii (ew) (KPS 6)		1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu							X
		2) szacuje czas, zasoby i budżet zadania							X
1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 1)		5) określa etapy wykonania poszczególnych czynności							X
4) planuje żywienie różnych grup ludności (ek)	25	1) stosuje zasady planowania podczas układania jadłospisów							X
		2) sporządza receptury potraw z uwzględnieniem potrzeb wskazanej grupy ludności, w tym podaje spis produktów, ubytki, straty, zasady racjonalnego przygotowania potrawy lub napoju, wartość odżywczą potrawy lub napoju							X
		3) określa procentowy rozdział energii całodziennej racji pokarmowej na posiłki							X
		4) oblicza dzienne zapotrzebowanie energetyczne różnych grup ludności							X
		5) oblicza wartość energetyczną i odżywczą posiłków							X
		6) ocenia jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		7) wykorzystuje programy komputerowe do układania i oceny jadłospisów							X
		8) modyfikuje jadłospisy							X
2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS 2)		2) interpretuje mowę ciała w komunikacji werbalnej i niewerbalnej							X
		3) komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę)							X
3) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 3)		2) opracowuje lub stosuje opracowane standardy wykonania zadań							X
5) stosuje zasady żywienia dietetycznego (ek)	10	4) dobiera produkty spożywcze stosowane w żywieniu dietetycznym							X
		5) stosuje techniki przygotowania potraw dietetycznych w tym gotowanie w wodzie i na parze, pieczenie w folii							X
		6) planuje posiłki dietetyczne w chorobach cywilizacyjnych i przewlekłych z uwzględnieniem wymienników produktów spożywczych pokrywających potrzeby żywieniowe osób na diecie							X
		7) określa czynniki ryzyka chorób dietozależnych: krążenia, alergii, próchnicy zębów, osteoporozy, nowotworów							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1) przestrzega zasad kultury i etyki w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach (ep) (KPS 1)		3) przestrzega zasad etycznych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych							X
1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 1)		4) opracowuje plan pracy zespołu							X
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia: HGT.12.3. Planowanie żywienia	100								
1) sporządza zamówienia na produkty i półprodukty, uwzględniając recepturę i planowaną produkcję (ew)	5	2) dobiera dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym: cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność, lokalizacja dostawy				X			
		3) stosuje przeliczniki jednostek miary w obliczaniu zapotrzebowania na produkty, półprodukty i towary handlowe w oparciu o receptury i plan				X			



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		produkcji							
		4) sporządza dokumentację zaopatrzenia, obiegu produktów, półproduktów, towarów handlowych i wyrobów gotowych w zakładzie gastronomicznym				X			
6) planuje wykonanie zadania w gastronomii (ew) (KPS-6)		1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu				X			
7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	1	1) wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty				X			
		2) posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów magazynowych				X			
2) planuje przygotowanie potraw (ek)	18	1) planuje przygotowanie potraw w zależności od rodzaju prowadzonych usług				X			
		2) określa czynniki wpływające na jakość potrawy				X			
		3) dobiera maszyny i urządzenia w zależności od wielkości produkcji				X			
		4) określa sposoby wykorzystywania zwrotów poprodukcyjnych				X			
		5) sporządza harmonogram czasu pracy pracownikom produkcyjnym				X			



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		6) opracowuje schematy blokowe produkcji potraw				X			
6) planuje wykonanie zadania w gastronomii (ep) (KPS-6)		3) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego				X			
		4) ponosi odpowiedzialność za wykonywane zadania				X			
1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1)		6) sporządza plan wykonania zadań dla całego zespołu				X			
7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	1	3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia				X			
3) kontroluje procesy przygotowania potraw (ek)	10	1) dobiera metody nadzorowania procesów przygotowania potraw				X			
		3) opisuje zadania stacji sanitarno-epidemiologicznej w kontrolowaniu procesu produkcji gastronomicznej				X			
		4) nadzoruje procesy przygotowania potraw stosując zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności GHP (Good Hygienic Practice), GMP (Good Manufacturing Practice), HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) prowadzi dokumentację nadzoru				X			



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		przygotowania potraw							
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ek) (KPS-3)		2) wskazuje sposoby przeciwdziałania stresom				X			
4) opracowuje karty menu (ek)	9	1) stosuje zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem różnych potrzeb				X			
		2) opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw				X			
		3) planuje karty menu z oznaczeniem alergenów				X			
4) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ew) (OMZ-4)		2) koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników				X			
7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	1	3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia				X			
5) sporządza kalkulację cen potraw i napojów (ek)	14	1) rozróżnia podstawowe pojęcia stosowane w kalkulacji kosztów przygotowania potraw, w tym koszt, koszt jednostkowy, koszt stały i zmienny, cena, rabat, marża gastronomiczna, food cost				X			
		2) stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów				X			



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		3) rozróżnia składniki ceny gastronomicznej: koszty produktów, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT				X			
		4) określa czynniki wpływające na cenę potraw i napojów, takich jak: sezonowość, dostępność i cenę produktów, półproduktów i towarów handlowych, popyt, jakość potraw i napojów, zwyczaje żywieniowe				X			
		5) oblicza ceny potraw i napojów, stosując różne metody: kosztową, popytową, cen konkurencji				X			
3) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-3)		2) opracowuje lub stosuje opracowane standardy wykonania zadań				X			
		3) monitoruje jakość wykonywanych zadań				X			
7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	1	4) oblicza ceny potraw z wykorzystaniem programów komputerowych				X			
6) rozlicza produkcję gastronomiczną (ek)	9	1) sporządza inwentaryzację w magazynie w lokalu gastronomicznym na podstawie dokumentacji magazynowej				X			
		2) sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu				X			



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		gastronomicznego							
		3) oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym				X			
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)		3) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie				X			
5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ-5)		1) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy				X			
7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	1	5) posługuje się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów usług gastronomicznych				X			
8) projektuje wdrażanie systemów zarządzania środowiskowego (ew)	5	1) sporządza wykaz przepisów i dokumentów dotyczących świadczenia usług gastronomicznych, takich jak: ustawy, rozporządzenia, certyfikaty, umowy z odbiorcami odpadów				X			
		2) analizuje wymagane dokumenty w celu wdrożenia systemu				X			



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		zarządzania środowiskowego							
		3) identyfikuje procesy, wyroby i usługi gastronomiczne wywierające wpływ na środowisko, takie jak: emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami				X			
2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-2)		3) rozpoznaje kompetencje i umiejętności osób do wykonywania zadań zawodowych w zespole				X			
		4) przydziela zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu				X			
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-4)		2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych				X			
		4) proponuje innowacyjne rozwiązania w zakładzie gastronomicznym				X			
1) sporządza zamówienia na produkty i półprodukty, uwzględniając recepturę i planowaną produkcję (ew)	8	1) sporządza harmonogram zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w produkty i półprodukty							X
		2) dobiera dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym: cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność, lokalizacja dostawy							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		3) stosuje przeliczniki jednostek miary w obliczaniu zapotrzebowania na produkty, półprodukty i towary handlowe w oparciu o receptury i plan produkcji							X
		4) sporządza dokumentację zaopatrzenia, obiegu produktów, półproduktów, towarów handlowych i wyrobów gotowych w zakładzie gastronomicznym							X
7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	2	1) wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty							X
		2) posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów magazynowych							X
7) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS-7)		3) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów							X
5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na		5) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ-5)									
2) planuje przygotowanie potraw (ek)	10	1) planuje przygotowanie potraw w zależności od rodzaju prowadzonych usług							X
		2) dobiera maszyny i urządzenia w zależności od wielkości produkcji							X
		4) określa sposoby wykorzystywania zwrotów poprodukcyjnych							X
		5) sporządza harmonogram czasu pracy pracownikom produkcyjnym							X
		6) opracowuje schematy blokowe produkcji potraw							X
8) współpracuje w zespole (ew) (KPS-8)		2) dzieli się zadaniami							X
1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1)		4) opracowuje plan pracy zespołu							X
		5) określa etapy wykonania poszczególnych czynności							X
7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	2	3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
3) kontroluje procesy przygotowania potraw (ek)	8	1) dobiera metody nadzorowania procesów przygotowania potraw							X
		2) wykonuje czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności							X
		3) nadzoruje procesy przygotowania potraw stosując zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności GHP (Good Hygienic Practice), GMP (Good Manufacturing Practice), HACCP HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) prowadzi dokumentację nadzoru przygotowania potraw							X
1) przestrzega zasad kultury i etyki w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach (ew) (KPS-1)		4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy							X
4) opracowuje karty menu (ek)	8	1) stosuje zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem różnych potrzeb							X
		2) opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		3) planuje karty menu z oznaczeniem alergenów							X
1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ep) (OMZ-1)		5) określa etapy wykonania poszczególnych czynności							X
7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	2	3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia							X
5) sporządza kalkulację cen potraw i napojów (ek)	13	2) stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów							X
		5) oblicza ceny potraw i napojów, stosując różne metody: kosztową, popytową, cen konkurencji							X
		6) sporządza kalkulację cen potraw do kart menu							X
		7) opracowuje kalkulację potraw i napojów w zależności od rodzaju usług: cateringowa impreza okolicznościowa, żywienie zbiorowe, w zakładach typu otwartego							X
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew)		3) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
(KPS-5)									
3) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-3)		1) dokonuje analizy przydzielonych zadań							X
7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	2	4) oblicza ceny potraw z wykorzystaniem programów komputerowych							X
6) rozlicza produkcję gastronomiczną (ek)	13	1) sporządza inwentaryzację w magazynie w lokalu gastronomicznym na podstawie dokumentacji magazynowej							X
		2) sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego							X
		3) oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym							X
4) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ-5)		2) proponuje rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy							X
7) wykorzystuje programy komputerowe	2	5) posługuje się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)		usług gastronomicznych							
8) projektuje wdrażanie systemów zarządzania środowiskowego (ew)	5	2) analizuje wymagane dokumenty w celu wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego							X
		3) identyfikuje procesy, wyroby i usługi gastronomiczne wywierające wpływ na środowisko, takie jak: emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami							X
2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ew) (KPS-2)		3) komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę)							X
2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-2)		3) rozdziela zadania pracy w zespole, biorąc pod uwagę wiedzę i umiejętności							X
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej	150								
1) ocenia oferty usług gastronomicznych	8	1) rozróżnia podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych,					X		



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
i cateringowych (ek)		w tym usługa, klient, gość, przyjęcie, catering							
		2) analizuje rynek usług gastronomicznych z uwzględnieniem popytu, w tym dane statystyczne, własne badania ankietowe					X		
		3) przygotowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne					X		
2) stosuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	8	1) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych: reklama, public relations, promocja sprzedaży					X		
		2) dobiera działania promocyjne do typu klienta					X		
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ew) (KPS-4)		1) wyjaśnia znaczenie zmian zachodzących w gastronomii					X		
5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy(ew) (OMZ-5)		1) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy					X		
3) sporządza kalkulację usług	8	1) stosuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych					X		



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
gastronomicznych i cateringowych (ek)		2) kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost					X		
		3) stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów					X		
7) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS-7)		3) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów					X		
4) prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	5	1) stosuje zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od różnych czynników, takich jak: typy gości, rodzaj przyjęcia					X		
		2) dobiera formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych: sprzedaż osobista, promocja sprzedaży					X		
1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1)		5) określa etapy wykonania poszczególnych czynności					X		
9) prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych	1	6) rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania					X		



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
(ek)									
5) dobiera metody i techniki obsługi konsumentów do rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	5	1) rozróżnia metody i techniki obsługi konsumentów 2) stosuje nowoczesne techniki obsługi konsumenta					X		
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS-5)		2) wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia					X		
7) użytkuje sprzęt, zastawę, bieliznę stołową i opakowania do wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	5	1) kompletuje zastawę stołową w zależności od rodzaju menu usługi gastronomicznej 2) dobiera opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos					X		
6) przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	5	1) sporządza listę kontrolną do przygotowania przyjęć okolicznościowych 2) oblicza wielkość stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi 3) stosuje różne sposoby ustawiania stołów w zależności od wielkości					X		
							X		



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		pomieszczenia, liczby gości i rodzaju usługi gastronomicznej							
		4) dobiera aranżację sali stosownie do świadczonej usługi gastronomicznej					X		
4) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ew) (OMZ-4)		2) koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników					X		
8) rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	5	1) przestrzega zasad zbierania zastawy stołowej, elementów dekoracyjnych, urządzeń i sprzętu serwisowego oraz bielizny stołowej					X		
		4) sporządza dokumentację niezbędną do rozliczenia sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych					X		
9) prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	10	1) rozróżnia formy rozliczeń usług gastronomicznych i cateringowych					X		
		2) sporządza rozliczenia finansowe na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż: faktury VAT, paragonów, polecenie przelewu, kasa przyjęła					X		
		3) oblicza zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata					X		



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		4) wskazuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych					X		
6) planuje wykonanie zadania w gastronomii (ew) (KPS-6)		2) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu					X		
3) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-3)		3) monitoruje jakość wykonywanych zadań					X		
1) ocenia oferty usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	10	1) rozróżnia podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych, w tym usługa, klient, gość, przyjęcie, catering							X
		3) przygotowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne							X
		4) modyfikuje ofertę dostosowując ją do wymagań i potrzeb klienta: jego możliwości finansowych, stylu życia, mody w gastronomii							X
2) stosuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	10	1) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych: reklama, public relations, promocja sprzedaży							X
		2) dobiera działania promocyjne do typu klienta							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		3) prowadzi działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych: pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, bilbordy, ulotki							X
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS-3)		2) wskazuje sposoby przeciwdziałania stresom							X
3) sporządza kalkulację usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	5	1) stosuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych							X
		2) kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost							X
		3) stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów							X
4) prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	9	1) stosuje zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od różnych czynników, takich jak: typy gości, rodzaj przyjęcia							X
		2) dobiera formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych: sprzedaż osobista, promocja sprzedaży							X
8) współpracuje w zespole (ew) (KPS-8)		2) przestrzega zasad współpracy w zespole							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1)		6) sporządza plan wykonania zadań dla całego zespołu							X
9) prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	1	6) rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania							X
5) dobiera metody i techniki obsługi konsumentów do rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	5	2) dobiera metody i techniki obsługi konsumentów odpowiednie do rodzaju świadczonych usług							X
		3) stosuje nowoczesne techniki obsługi konsumenta							X
6) przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	5	1) sporządza listę kontrolną do przygotowania przyjęć okolicznościowych							X
		2) oblicza wielkość stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi							X
		3) wskazuje miejsca ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas usług gastronomicznych i cateringowych							X
		4) stosuje różne sposoby ustawiania stołów w zależności od wielkości							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		pomieszczenia, liczby gości i rodzaju usługi gastronomicznej							
		5) dobiera aranżację sali stosownie do świadczonej usługi gastronomicznej							X
		6) nakrywa stoły białą stołową zgodnie z zamówieniem							X
		7) nakrywa stoły zastawą stołową zgodnie z zamówieniem							X
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ew) (KPS-4)		4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy							X
2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-2)		4) ustala hierarchiczność wykonywania zadań w zespole							X
7) użytkuje sprzęt, zastawę, białą stołową i opakowania do wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	4	1) kompletuje zastawę stołową w zależności od rodzaju menu usługi gastronomicznej							X
		2) dobiera opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos							X
8) rozlicza sprzęt, zastawę i białą stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych	2	1) przestrzega zasad zbierania zastawy stołowej, elementów dekoracyjnych, urządzeń i sprzętu serwisowego oraz białej stołowej							X
		2) segreguje sprzęt, zastawę stołową i białą stołową po wykonaniu							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
(ew)		usług gastronomicznych i cateringowych							
		3) stosuje zasady składania, sztaplowania i magazynowania stołów, krzeseł i sprzętu							X
		4) sporządza dokumentację niezbędną do rozliczenia sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych							X
5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ep) (OMZ-5)		1) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy							X
9) prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	9	1) rozróżnia formy rozliczeń usług gastronomicznych i cateringowych							X
		2) stosuje formę bezgotówkową i gotówkową płatności za usługi gastronomiczne							X
		3) sporządza rozliczenia finansowe na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż: faktury VAT, paragonów, polecenie przelewu, kasa przyjęła							X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
		4) oblicza zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata							X
		5) wskazuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych							X
		6) rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania							X
2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS-2)		3) komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę)							X
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych	120								
1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem	4	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie						X	X
		a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy						X	X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
środków leksykalnych) umożliwiających realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: (ew) a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie		b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych						X	X
		c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych						X	X
		d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych						X	X
		e) świadczonych usług, w tym obsługi klienta						X	X
2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste	6	1) określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu						X	X
		2) znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje						X	X
		3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu						X	X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ek) a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi,		4) układa informacje w określonym porządku						X	X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
przewodniki, dokumentację zawodową)									
3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ew)	6	1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi						X	X
a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)		2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek)						X	X
b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności		3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko						X	X
		4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze						X	X
		5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji						X	X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru)									
4) uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu(ew) a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy	7	1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę						X	X
		2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia						X	X
		3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób						X	X
		4) prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi						X	X
		5) stosuje zwroty i formy grzecznościowe						X	X
		6) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji						X	X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
<p>telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p> <p>b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p>									
5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach	3	1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych)						X	X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)		2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym						X	X
		3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym,						X	X
		4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (np. prezentację)						X	X
1) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (KPS 2)		1) stosuje aktywne metody słuchania współpracowników, klientów i gości 2) interpretuje mowę ciała w komunikacji werbalnej i niewerbalnej 3) komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę 4) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie						X	X
6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: (ep) a) wykorzystuje techniki	4	1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego						X	X
		2) współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe						X	X
		3) korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych						X	X
		4) identyfikuje słowa kluczowe i internacjonalizmy						X	X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Podstawy żywienia i gastronomii	Planowanie żywienia	Organizowanie produkcji gastronomicznej	Prowadzenie usług gastronomicznych	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym b) współdziała w grupie c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne		5) wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa						X	X
		6) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznane słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne						X	X
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia HGT.12.6 Język obcy zawodowy	30								

Tabela 5. Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia i nadawanie nazw tym zajęciom

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
HGT.12.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	1) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w gastronomii (ek)	1) wymienia rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w środowisku pracy 2) rozróżnia czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w gastronomii 3) podaje sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w gastronomii 4) rozróżnia znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników szkodliwych i niebezpiecznych w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	7	1 miesiąc
	1) przestrzega zasad kultury i etyki w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach (ew) (KPS 1)	1) wymienia zasady etyki obowiązujące w komunikacji z klientami, gośćmi i współpracownikami stosowane w gastronomii 2) przestrzega zasad etyki i etykiety obowiązujących w komunikacji z pracownikami, klientami oraz gośćmi 3) przestrzega zasad etycznych związanych z ochroną własności intelektualnej			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		i ochroną danych 4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy 5) przestrzega zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych			
	2) organizuje stanowisko pracy pracownika gastronomii zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ep)	1) przygotowuje stanowisko pracy pracownika gastronomii uwzględniając wymagania ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej 2) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy w gastronomii 3) utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy		8	1 miesiąc
	5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne	1) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu			



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ep) (OMZ 5)	poprawę wydajności i jakości pracy 2) proponuje rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy			
HGT.12.2. Podstawy żywienia i gastronomii	1) charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii (ek)	1) rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii 4) rozróżnia zboża i produkty zbożowe, np. mąki i makarony 5) rozróżnia i nazywa ryby słodkowodne i morskie 6) rozróżnia i nazywa owoce morza 7) rozpoznaje i nazywa owoce i warzywa 8) rozróżnia rodzaje mięs i elementy tusz oraz podroby (wołowe, wieprzowe, jagnięce, cielęce, drobiowe) 9) rozróżnia rodzaje dziczyzny i ptactwa dzikiego (np. jeleń, sarna, dzik, przepiórka, bażant, kuropatwa, perliczka, gołąb) 10) rozróżnia rodzaje wędlin (suszone, wędzone, gotowane)	Podstawy żywienia i gastronomii	20	1 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		11) rozpoznaje sery (miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe) 12) rozróżnia wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślanki) 13) określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw			
	3) rozróżnia produkty, półprodukty i wyroby gotowe stosowane podczas przygotowania potraw (ek)	1) określa zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych podczas przygotowania potraw, np. musztardy, octy, pikle i kiszonki 2) wskazuje parametry jakościowe produktów, półproduktów i wyrobów gotowych		2	1 miesiąc
	5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	2) wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia 3) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie			
	1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 1)	3) identyfikuje zakres planowanych zadań 6) sporządza plan wykonania zadań dla całego zespołu			



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	2) ocenia jakość żywności (ek)	1) ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia 2) ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość		3	1 miesiąc
	8) współpracuje w zespole (ep) (KPS 8)	1) współorganizuje pracę zespołu 2) dzieli się zadaniami		5	1 miesiąc
	4) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ek) (OMZ 4)	4) mobilizuje członków zespołu do wykonywania zadań			
	4) rozróżnia metody utrwalania żywności (ew)	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności 2) opisuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności 3) wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności 4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych			
	3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)	2) wskazuje sposoby przeciwdziałania stresom			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		3) wskazuje wpływ stresu na efektywność działania			
	5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)	1) opisuje składniki pokarmowe 2) analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań 3) ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu dań		5	1 miesiąc
	6) planuje alternatywne sposoby żywienia (ew)	1) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, <u>weganizm</u> , <u>fleksitarianizm</u> , pescowegetarianizm 2) komponuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z powyższymi dietami		5	1 miesiąc
	4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS 4)	2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych 3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii stosowanych w gastronomii			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ek) (OMZ 2)	1) rozpoznaje kompetencje i umiejętności osób do wykonywania zadań zawodowych w zespole			
	7) rozróżnia procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw (ek)	1) rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw 2) rozróżnia nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacuum, pacojet 3) dobiera proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii		5	1 miesiąc
	6) planuje wykonanie zadania w gastronomii (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu			
	1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 1)	3) identyfikuje zakres planowanych zadań			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw (ek)	1) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii 2) dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania		5	2 miesiąc
	2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS 2)	3) komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę) 4) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie			
	9) charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań (ew)	1) rozróżnia drobny sprzęt stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie 2) dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw		2	2 miesiąc
	3) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 3)	2) opracowuje lub stosuje opracowane standardy wykonania zadań			
	10) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady	1) rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia		5	2 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System) (ek)	2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania potraw 3) rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii 4) przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii			
	7) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS 7)	3) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów			
	5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ 5)	1) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy 2) proponuje rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy			
	11) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych (ew)	1) wymienia cele normalizacji krajowej 2) wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy		3	2 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej 4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności			
	4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS 4)	1) wyjaśnia znaczenie zmian zachodzących w gastronomii			
HGT.12.3. Planowanie żywienia	1) wyjaśnia wpływ składników odżywczych na funkcjonowanie organizmu człowieka (ek)	1) rozróżnia pojęcia z zakresu planowania żywienia, np. składnik odżywczy, nieodżywczy, nie niezbędny, niezbędny, naturalnie występujący w żywności, specjalnie dodany, głód, niedożywienie, racjonalne żywienie, jadłospis, posiłek 3) analizuje zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze z produktów, potraw i napojów na podstawie danych 4) analizuje gospodarkę wodną w organizmie człowieka 5) wskazuje zagrożenia zdrowotne wynikające z nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia	Planowanie żywienia	10	2 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		6) określa rolę instytucji zajmujących się problematyką żywienia: Światowej Organizacji Zdrowia (WHO), Instytutu Żywności i Żywienia, stacji sanitarno-epidemiologicznych			
	5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy 2) wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia			
	4) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ek) (OMZ 4)	4) mobilizuje członków zespołu do wykonywania zadań			
	2) określa przemiany składników odżywczych zachodzące w organizmie człowieka (ew)	1) rozróżnia pojęcia, takie jak: enzym, hormon, podstawowa i całkowita przemiana materii, trawienie, przyswajanie, współczynnik aktywności fizycznej 2) opisuje funkcje przewodu pokarmowego 3) wskazuje czynniki wpływające na strawność pokarmów		10	2 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		4) rozróżnia etapy trawienia składników pokarmowych 5) określa rolę enzymów i hormonów w funkcjonowaniu organizmu człowieka 6) określa znaczenie przyswajalności składników odżywczych przez organizm człowieka 7) analizuje czynniki wpływające na efektywność wykorzystania przez organizm składników odżywczych zawartych w żywności 8) analizuje przemiany składników odżywczych: węglowodanów, białek, tłuszczów będących źródłem energii dla organizmu człowieka (określa bilans energetyczny ustroju)			
	3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)	3) wskazuje wpływ stresu na efektywność działania			
	3) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 3)	1) dokonuje analizy przydzielonych zadań			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	3) stosuje normy i zasady planowania żywienia (ek)	1) rozróżnia rodzaje norm żywienia człowieka 2) określa zastosowanie modelowych racji pokarmowych 3) analizuje tabele norm dla różnych grup ludności 4) interpretuje zalecenia przedstawione w piramidzie zdrowego żywienia		10	2 miesiąc
	5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	2) wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia 3) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie			
	2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ek) (OMZ 2)	2) przydziela zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu			
	4) planuje żywienie różnych grup ludności (ek)	1) stosuje zasady planowania podczas układania jadłospisów 3) określa procentowy rozdział energii całodiennej racji pokarmowej na posiłki 6) ocenia jadłospisy zgodnie z zasadami 8) modyfikuje jadłospisy		10	2 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS 2)	1) stosuje aktywne metody słuchania współpracowników, klientów i gości 2) interpretuje mowę ciała w komunikacji werbalnej i niewerbalnej			
	2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ek) (OMZ 2)	3) rozdziela zadania pracy w zespole, biorąc pod uwagę wiedzę i umiejętności			
	5) stosuje zasady żywienia dietetycznego (ek)	1) opisuje żywienie dietetyczne 2) rozróżnia diety stosowane w żywieniu 3) rozróżnia składniki odżywcze różnych diet 4) dobiera produkty spożywcze stosowane w żywieniu dietetycznym 7) określa czynniki ryzyka chorób dietozależnych: krążenia, alergii, próchnicy zębów, osteoporozy, nowotworów		10	2 miesiąc
	4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS 4)	2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych			



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 1)	2) określa funkcjonowanie w grupie			
HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej	1) sporządza zamówienia na produkty i półprodukty, uwzględniając recepturę i planowaną produkcję (ew)	2) dobiera dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym: cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność, lokalizacja dostawy 3) stosuje przeliczniki jednostek miary w obliczaniu zapotrzebowania na produkty, półprodukty i towary handlowe w oparciu o receptury i plan produkcji 4) sporządza dokumentację zaopatrzenia, obiegu produktów, półproduktów, towarów handlowych i wyrobów gotowych w zakładzie gastronomicznym	Organizowanie produkcji gastronomicznej	5	3 miesiąc
	6) planuje wykonanie zadania w gastronomii (ew) (KPS-6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu			
	7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji	1) wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty		1	3 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	gastronomicznej (ew)	2) posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów magazynowych			
	2) planuje przygotowanie potraw (ek)	1) planuje przygotowanie potraw w zależności od rodzaju prowadzonych usług 2) określa czynniki wpływające na jakość potrawy 3) dobiera maszyny i urządzenia w zależności od wielkości produkcji 4) określa sposoby wykorzystywania zwrotów poprodukcyjnych 5) sporządza harmonogram czasu pracy pracownikom produkcyjnym 6) opracowuje schematy blokowe produkcji potraw		18	3 miesiąc
	6) planuje wykonanie zadania w gastronomii (ep) (KPS-6)	3) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego 4) ponosi odpowiedzialność za wykonywane zadania		1	3 miesiąc
	1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania	6) sporządza plan wykonania zadań dla całego zespołu			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1)				
	7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia			
	3) kontroluje procesy przygotowania potraw (ek)	1) dobiera metody nadzorowania procesów przygotowania potraw 3) opisuje zadania stacji sanitarno-epidemiologicznej w kontrolowaniu procesu produkcji gastronomicznej 4) nadzoruje procesy przygotowania potraw stosując zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności GHP (Good Hygienic Practice), GMP (Good Manufacturing Practice), HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) prowadzi dokumentację nadzoru przygotowania potraw		10	3 miesiąc
	3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ew) (KPS-3)	2) wskazuje sposoby przeciwdziałania stresom			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	4) opracowuje karty menu (ek)	1) stosuje zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem różnych potrzeb 2) opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw 3) planuje karty menu z oznaczeniem alergenów		9	3 miesiąc
	4) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ew) (OMZ-4)	2) koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników			
	7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia		1	3 miesiąc
	5) sporządza kalkulację cen potraw i napojów (ek)	1) rozróżnia podstawowe pojęcia stosowane w kalkulacji kosztów przygotowania potraw, w tym koszt, koszt jednostkowy, koszt stały i zmienny, cena, rabat, marża gastronomiczna, food cost 2) stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów		14	3 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		3) rozróżnia składniki ceny gastronomicznej: koszty produktów, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT 4) określa czynniki wpływające na cenę potraw i napojów, takich jak: sezonowość, dostępność i cenę produktów, półproduktów i towarów handlowych, popyt, jakość potraw i napojów, zwyczaje żywieniowe 5) oblicza ceny potraw i napojów, stosując różne metody: kosztową, popytową, cen konkurencji			
	3) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-3)	2) opracowuje lub stosuje opracowane standardy wykonania zadań 3) monitoruje jakość wykonywanych zadań			
	7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	4) oblicza ceny potraw z wykorzystaniem programów komputerowych		1	3 miesiąc
	6) rozlicza produkcję gastronomiczną (ek)	1) sporządza inwentaryzację w magazynie w lokalu gastronomicznym na podstawie		9	3-4 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		dokumentacji magazynowej 2) sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego 3) oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym			
	5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)	3) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie			
	5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ-5)	1) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy			
	7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	5) posługuje się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów usług gastronomicznych		1	4 miesiąc
	8) projektuje wdrażanie systemów zarządzania środowiskowego (ew)	1) sporządza wykaz przepisów i dokumentów dotyczących świadczenia usług gastronomicznych, takich jak: ustawy, rozporządzenia, certyfikaty,		5	4 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		umowy z odbiorcami odpadów 2) analizuje wymagane dokumenty w celu wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego 3) identyfikuje procesy, wyroby i usługi gastronomiczne wywierające wpływ na środowisko, takie jak: emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami			
	2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-2)	1) rozpoznaje kompetencje i umiejętności osób do wykonywania zadań zawodowych w zespole 2) przydziela zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu			
	4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-4)	2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych 4) proponuje innowacyjne rozwiązania w zakładzie gastronomicznym			
HGT.12.5.	1) ocenia oferty usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	1) rozróżnia podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych, w tym usługa, klient, gość, przyjęcie, catering	Prowadzenie usług gastronomicznych	8	4 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
Prowadzenie usług gastronomicznych		2) analizuje rynek usług gastronomicznych z uwzględnieniem popytu, w tym dane statystyczne, własne badania ankietowe 3) przygotowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne			
	2) stosuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	1) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych: reklama, public relations, promocja sprzedaży 2) dobiera działania promocyjne do typu klienta		8	4 miesiąc
	4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ew) (KPS-4)	1) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych			
	5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ-5)	1) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	3) sporządza kalkulację usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	1) stosuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych 2) kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost 3) stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów		8	4 miesiąc
	7) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS-7)	3) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów			
	4) prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	1) stosuje zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od różnych czynników, takich jak: typy gości, rodzaj przyjęcia 2) dobiera formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych: sprzedaż osobista, promocja sprzedaży		5	4 miesiąc
	1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1)	5) określa etapy wykonania poszczególnych czynności			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	9) prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	6) rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania		1	4 miesiąc
	5) dobiera metody i techniki obsługi konsumentów do rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	1) rozróżnia metody i techniki obsługi konsumentów 2) stosuje nowoczesne techniki obsługi konsumenta		5	4 miesiąc
	5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS-5)	2) wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia			
	7) użytkuje sprzęt, zastawę, bieliznę stołową i opakowania do wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	1) kompletuje zastawę stołową w zależności od rodzaju menu usługi gastronomicznej 2) dobiera opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos		5	4 miesiąc
	6) przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	1) sporządza listę kontrolną do przygotowania przyjęć okolicznościowych 2) oblicza wielkość stołów w zależności od		5	4 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		liczby gości i formy organizacyjnej usługi 3) stosuje różne sposoby ustawiania stołów w zależności od wielkości pomieszczenia, liczby gości i rodzaju usługi gastronomicznej 4) dobiera aranżację sali stosownie do świadczonej usługi gastronomicznej			
	4) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ew) (OMZ-4)	2) koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników			
	8) rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	1) przestrzega zasad zbierania zastawy stołowej, elementów dekoracyjnych, urządzeń i sprzętu serwisowego oraz bielizny stołowej 4) sporządza dokumentację niezbędną do rozliczenia sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych		5	4 miesiąc
	9) prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	1) rozróżnia formy rozliczeń usług gastronomicznych i cateringowych 2) sporządza rozliczenia finansowe na podstawie dokumentacji finansowej		10	4 – 5 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		potwierdzającej zakup i sprzedaż: faktury VAT, paragonów, polecenie przelewu, kasa przyjęła 3) oblicza zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata 4) wskazuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych			
	6) planuje wykonanie zadania w gastronomii (ew) (KPS-6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu			
	5) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-5)	3) monitoruje jakość wykonywanych zadań			
HGT.12.6. Język obcy zawodowy	1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy b) narzędzi, maszyn, urządzeń	Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	2	5 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	<p>czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: (ew)</p> <p>a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem</p> <p>b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie</p> <p>c) z dokumentacją związaną z danym zawodem</p> <p>d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie</p>	<p>i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych</p> <p>c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych</p> <p>d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych</p> <p>e) świadczonych usług, w tym obsługi klienta</p>			
	<p>2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyrażnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ek)</p> <p>a) rozumie proste wypowiedzi</p>	<p>1) określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu</p> <p>2) znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje</p> <p>3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu</p> <p>4) układa informacje w określonym porządku</p>		3	5 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)				
	3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ew) a) tworzy krótkie, proste, spójne			3	5 miesięcy

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję) b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru)	5. stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji			
	4) uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego	1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę 2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia 3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób 4) prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi 5) stosuje zwroty i formy grzecznościowe		3	5 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	tekstu(ew) a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych	6) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji			
	5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach	1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach		2	5 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)	instruktażowych) 2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym 3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym, 4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał(np. prezentację)			
	2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (KPS 2)	1) definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej 2) rozpoznaje znaczenie własnych zachowań w grupie 3) ocenia wpływ stresu na efektywność działania 4) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych			
	6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności	1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego 2) współdziała z innymi osobami, realizując		2	5 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	językowych oraz podnoszące świadomość językową: (ep) a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym b) współdziała w grupie c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne	zadania językowe 3) korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych 4) identyfikuje słowa kluczowe i internacjonalizmy 5) wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa 6) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznane słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne			
HGT.12.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	3) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych (ew)	1) opisuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii 2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanego zadania 3) stosuje zabezpieczenia i ochrony podczas użytkowania maszyn, urządzeń	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych – zajęcia praktyczne	7	5 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		i narzędzi wykorzystywanych podczas wykonywania zadań zawodowych			
	4) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ew)	1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego 2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego 3) zabezpiecza siebie, osobę poszkodowaną i miejsce wypadku 4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej 5) powiadamia odpowiednie służby 6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie układu poszkodowanego w pozycji bezpiecznej 7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego		8	5 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar układu poszkodowanego w pozycji bezpiecznej 8) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji			
	3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ew) (KPS 3)	1) definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej 2) wskazuje sposoby przeciwdziałania stresom 3) wskazuje wpływ stresu na efektywność działania			
HGT.12.2. Podstawy żywienia i gastronomii	1) charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii (ek)	1) rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii 2) rozpoznaje smak i wygląd ziół świeżych i suszonych 3) rozpoznaje przyprawy po smaku, zapachu i wyglądzie 13) określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych – zajęcia praktyczne	5	5 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)	3) wskazuje wpływ stresu na efektywność działania			
	2) ocenia jakość żywności (ek)	1) ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia 2) ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość		5	5 miesiąc
	8) współpracuje w zespole (ep) (KPS 8)	3) przestrzega zasad współpracy w zespole			
	4) rozróżnia metody utrwalania żywności (ew)	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności 2) opisuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności 3) wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności 4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych		10	5 miesiąc
	6) planuje wykonanie zadania w gastronomii (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		2) szacuje czas, zasoby i budżet zadania 3) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego			
	5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)	1) opisuje składniki pokarmowe 2) analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań 3) ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu dań		5	5 miesiąc
	6) planuje alternatywne sposoby żywienia (ew)	1) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, <u>fleksitarianizm</u> , pescowegetarianizm 2) komponuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z powyższymi dietami		5	6 miesiąc
	5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ 5)	1) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	7) rozróżnia procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw (ek)	1) rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw 2) rozróżnia nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacuum, pacojet 3) dobiera proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii		5	6 miesiąc
	4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS 4)	2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych 3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii stosowanych w gastronomii 4) proponuje innowacyjne rozwiązania w zakładzie gastronomicznym			
	8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw (ek)	1) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii 2) dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania		10	6 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS 2)	3) komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę) 4) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie			
	2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ek) (OMZ 2)	1) rozpoznaje kompetencje i umiejętności osób do wykonywania zadań zawodowych w zespole 2) przydziela zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu 3) rozdziela zadania pracy w zespole, biorąc pod uwagę wiedzę i umiejętności			
	9) charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań (ew)	1) rozróżnia drobny sprzęt stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie 2) dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw			
	5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	3) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie		5	6 miesiąc
	1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania	4) opracowuje plan pracy zespołu			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	przydzielonych zadań (ew) (OMZ 1)				
	10) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System) (ek)	1) rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania potraw 3) rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii 4) przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii		10	6 miesiąc
	7) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS 7)	3) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów			
	4) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ek) (OMZ 4)	1) wyznacza terminy realizacji i zakres zadań 3) udziela informacji zwrotnej członkom zespołu 4) mobilizuje członków zespołu do wykonywania zadań			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
HGT.12.3. Planowanie żywienia	1) wyjaśnia wpływ składników odżywczych na funkcjonowanie organizmu człowieka (ek)	2) oblicza zawartość energii i składników odżywczych w produktach i potrawach na podstawie danych, takich jak: receptury, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej 3) analizuje zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze z produktów, potraw i napojów na podstawie danych 5) wskazuje zagrożenia zdrowotne wynikające z nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych – zajęcia praktyczne	5	6 miesiąc
	8) współpracuje w zespole (ep) (KPS 8)	1) współorganizuje pracę zespołu 2) dzieli się zadaniami			
	2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ek) (OMZ 2)	4) ustala hierarchiczność wykonywania zadań w zespole			
	2) określa przemiany składników odżywczych zachodzące w organizmie człowieka (ew)	7) analizuje czynniki wpływające na efektywność wykorzystania przez organizm składników odżywczych zawartych w żywności kpp 7) oblicza dobowe wydatki energetyczne		5	6 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	7) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS 7)	3) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów			
	2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ek) (OMZ 2)	3) rozdziela zadania pracy w zespole, biorąc pod uwagę wiedzę i umiejętności			
	3) stosuje normy i zasady planowania żywienia (ek)	1) rozróżnia rodzaje norm żywienia człowieka 2) określa zastosowanie modelowych racji pokarmowych 3) analizuje tabele norm dla różnych grup ludności 4) interpretuje zalecenia przedstawione w piramidzie zdrowego żywienia		5	6 miesięcy
	6) planuje wykonanie zadania w gastronomii (ew) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu 2) szacuje czas, zasoby i budżet zadania			
	1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 1)	5) określa etapy wykonania poszczególnych czynności			



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	4) planuje żywienie różnych grup ludności (ek)	1) stosuje zasady planowania podczas układania jadłospisów 2) sporządza receptury potraw z uwzględnieniem potrzeb wskazanej grupy ludności, w tym podaje spis produktów, ubytki, straty, zasady racjonalnego przygotowania potrawy lub napoju, wartość odżywczą potrawy lub napoju 3) określa procentowy rozdział energii całodiennej racji pokarmowej na posiłki 4) oblicza dzienne zapotrzebowanie energetyczne różnych grup ludności 5) oblicza wartość energetyczną i odżywczą posiłków 6) ocenia jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia 7) wykorzystuje programy komputerowe do układania i oceny jadłospisów 8) modyfikuje jadłospisy		25	6 -7 miesiąc
	2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS 2)	2) interpretuje mowę ciała w komunikacji werbalnej i niewerbalnej			



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		3) komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę)			
	3) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 3)	2) opracowuje lub stosuje opracowane standardy wykonania zadań			
	5) stosuje zasady żywienia dietetycznego (ek)	4) dobiera produkty spożywcze stosowane w żywieniu dietetycznym 5) stosuje techniki przygotowania potraw dietetycznych w tym gotowanie w wodzie i na parze, pieczenie w folii 6) planuje posiłki dietetyczne w chorobach cywilizacyjnych i przewlekłych z uwzględnieniem wymienników produktów spożywczych pokrywających potrzeby żywieniowe osób na diecie 7) określa czynniki ryzyka chorób dietozależnych: krążenia, alergii, próchnicy zębów, osteoporozy, nowotworów		10	7 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	1) przestrzega zasad kultury i etyki w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach (ep) (KPS 1)	3) przestrzega zasad etycznych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych			
	1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 1)	4) opracowuje plan pracy zespołu			
HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej	1) sporządza zamówienia na produkty i półprodukty, uwzględniając recepturę i planowaną produkcję (ew)	1) sporządza harmonogram zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w produkty i półprodukty 2) dobiera dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym: cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność, lokalizacja dostawy 3) stosuje przeliczniki jednostek miary w obliczaniu zapotrzebowania na produkty, półprodukty i towary handlowe w oparciu o receptury i plan produkcji 4) sporządza dokumentację zaopatrzenia,	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych – zajęcia praktyczne	8	7 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		obiegu produktów, półproduktów, towarów handlowych i wyrobów gotowych w zakładzie gastronomicznym			
	7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	1) wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty 2) posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów magazynowych		2	7 miesiąc
	7) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS-7)	3) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów			
	5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ-5)	5) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy			
	2) planuje przygotowanie potraw (ek)	1) planuje przygotowanie potraw w zależności od rodzaju prowadzonych usług 2) dobiera maszyny i urządzenia w zależności od wielkości produkcji		10	7 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		4) sporządza harmonogram czasu pracy pracownikom produkcyjnym 5) opracowuje schematy blokowe produkcji potraw 6) opracowuje schematy blokowe produkcji potraw			
	8) współpracuje w zespole (ew) (KPS-8)	2) dzieli się zadaniami			
	1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1)	4) opracowuje plan pracy zespołu 5) określa etapy wykonania poszczególnych czynności			
	7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia		2	7 miesiąc
	3) kontroluje procesy przygotowania potraw (ek)	1) dobiera metody nadzorowania procesów przygotowania potraw 2) wykonuje czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności		8	7 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		3) nadzoruje procesy przygotowania potraw stosując zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności GHP (Good Hygienic Practice), GMP (Good Manufacturing Practice), HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) prowadzi dokumentację nadzoru przygotowania potraw			
	1) przestrzega zasad kultury i etyki w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach (ew) (KPS-1)	4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy			
	4) opracowuje karty menu (ek)	1) stosuje zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem różnych potrzeb 2) opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw 3) planuje karty menu z oznaczeniem alergenów		8	7 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ep) (OMZ-1)	5) określa etapy wykonania poszczególnych czynności			
	7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia		2	7 miesiąc
	5) sporządza kalkulację cen potraw i napojów (ek)	2) stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów 5) oblicza ceny potraw i napojów, stosując różne metody: kosztową, popytową, cen konkurencji 6) sporządza kalkulację cen potraw do kart menu 7) opracowuje kalkulację potraw i napojów w zależności od rodzaju usług: cateringowa impreza okolicznościowa, żywienie zbiorowe, w zakładach typu otwartego		13	8 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)	3) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie			
	3) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-3)	1) dokonuje analizy przydzielonych zadań			
	7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	4) oblicza ceny potraw z wykorzystaniem programów komputerowych		2	8 miesiąc
	6) rozlicza produkcję gastronomiczną (ek)	1) sporządza inwentaryzację w magazynie w lokalu gastronomicznym na podstawie dokumentacji magazynowej 2) sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego 3) oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym		13	8 miesiąc
	5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę	2) proponuje rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	warunków i jakość pracy (ew) (OMZ-5)				
	7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	5) posługuje się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów usług gastronomicznych		2	8 miesiąc
	8) projektuje wdrażanie systemów zarządzania środowiskowego (ew)	2) analizuje wymagane dokumenty w celu wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego 3) identyfikuje procesy, wyroby i usługi gastronomiczne wywierające wpływ na środowisko, takie jak: emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami		5	8 miesiąc
	2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ew) (KPS-2)	3) komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę)			
	2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-2)	3) rozdziela zadania pracy w zespole, biorąc pod uwagę wiedzę i umiejętności			
HGT.12.5. Prowadzenie	1) ocenia oferty usług gastronomicznych	1) rozróżnia podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych, w tym usług,	Organizacja żywienia i usług	10	8 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
usług gastronomicznych	i cateringowych (ek)	klient, gość, przyjęcie, catering 3) przygotowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne 4) modyfikuje ofertę dostosowując ją do wymagań i potrzeb klienta: jego możliwości finansowych, stylu życia, mody w gastronomii	gastronomicznych – zajęcia praktyczne		
	2) stosuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	1) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych: reklama, public relations, promocja sprzedaży 2) dobiera działania promocyjne do typu klienta 3) prowadzi działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych: pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, bilbordy, ulotki		10	8 miesiąc
	3) stosuje techniki radzenia	2) wskazuje sposoby przeciwdziałania			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	sobie ze stresem (ep) (KPS-3)	stresom			
	3) sporządza kalkulację usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	1) stosuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych 2) kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost 3) stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów		5	8 miesiąc
	4) prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	1) stosuje zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od różnych czynników, takich jak: typy gości, rodzaj przyjęcia 2) dobiera formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych: sprzedaż osobista, promocja sprzedaży		9	9 miesiąc
	8) współpracuje w zespole (ew) (KPS-8)	2) przestrzega zasad współpracy w zespole			
	1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew)	6) sporządza plan wykonania zadań dla całego zespołu			



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	(OMZ-1)				
	9) prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	6) rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania		1	9 miesiąc
	5) dobiera metody i techniki obsługi konsumentów do rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	2) dobiera metody i techniki obsługi konsumentów odpowiednie do rodzaju świadczonych usług 3) stosuje nowoczesne techniki obsługi konsumenta		5	9 miesiąc
	6) przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	1) sporządza listę kontrolną do przygotowania przyjęć okolicznościowych 2) oblicza wielkość stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi 3) wskazuje miejsca ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas usług gastronomicznych i cateringowych 4) stosuje różne sposoby ustawiania stołów w zależności od wielkości pomieszczenia, liczby gości i rodzaju usługi gastronomicznej		5	9 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		5) dobiera aranżację sali stosownie do świadczonej usługi gastronomicznej 6) nakrywa stoły białą stółową zgodnie z zamówieniem 7) nakrywa stoły zastawą stółową zgodnie z zamówieniem			
	4) przestrzega zasad kultury i etyki w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach (ep) (KPS-4)	4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy			
	2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-2)	4) ustala hierarchiczność wykonywania zadań w zespole			
	7) użytkuje sprzęt, zastawę, białą stółową i opakowania do wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	1) kompletuje zastawę stółową w zależności od rodzaju menu usługi gastronomicznej 2) dobiera opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos		4	9 miesiąc
	8) rozlicza sprzęt, zastawę	1) przestrzega zasad zbierania zastawy		2	9 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	stołowej, elementów dekoracyjnych, urządzeń i sprzętu serwisowego oraz bielizny stołowej 2) segreguje sprzęt, zastawę stołową i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych 3) stosuje zasady składania, sztaplowania i magazynowania stołów, krzeseł i sprzętu 4) sporządza dokumentację niezbędną do rozliczenia sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych			
	5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy(ew) (OMZ-5)	1) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy			
	9) prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	1) rozróżnia formy rozliczeń usług gastronomicznych i cateringowych 2) stosuje formę bezgotówkową i gotówkową płatności za usługi		9	9 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		gastronomiczne 3) sporządza rozliczenia finansowe na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż: faktury VAT, paragonów, polecenie przelewu, kasa przyjęła 4) oblicza zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata 5) wskazuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych 6) rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania			
	2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS-2)	3) komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę)			
HGT.12.6. Język obcy zawodowy	1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych – zajęcia praktyczne	2	9 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: (ew) a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie	pracy b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych e) świadczonych usług, w tym obsługi klienta			
	2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyrażnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację	1) określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu 2) znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje 3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu 4) układa informacje w określonym		3	9 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	zadań zawodowych: (ek) a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)	porządku			
	3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań	1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi 2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek,) 3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko		3	9 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	zawodowych: (ew) a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję) b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru)	4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze 5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji			
	4) uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do	1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę 2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia 3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób 4) prowadzi proste negocjacje związane		4	9 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	<p>sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu(ew)</p> <p>a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p> <p>b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p>	<p>z czynnościami zawodowymi</p> <p>5) stosuje zwroty i formy grzecznościowe</p> <p>6) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji</p>			
	<p>5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym</p>	<p>1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach,</p>		1	9 miesiąc



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)	<p>piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych)</p> <p>2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym</p> <p>3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym,</p> <p>4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał(np. prezentację)</p>			
	2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (KPS 2)	<p>1) stosuje aktywne metody słuchania współpracowników, klientów i gości</p> <p>2) interpretuje mowę ciała w komunikacji werbalnej i niewerbalnej</p> <p>3) komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę</p> <p>4) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie</p>			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: (ep) a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym b) współdziała w grupie c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne	1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego 2) współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe 3) korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych 4) identyfikuje słowa kluczowe i internacjonalizmy 5) wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa 6) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznane słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne		2	9 miesiąc

2.2. Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe

Tabela 6. Określenie liczby godzin poszczególnych zajęć z podziałem na zajęcia teoretyczne i praktyczne

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	7		przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w gastronomii (ek)	<ul style="list-style-type: none"> wymienia rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w środowisku pracy rozdziela czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w gastronomii podaje sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w gastronomii rozdziela znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników szkodliwych i niebezpiecznych w gastronomii
			przebiega zasady kultury i etyki w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach (ew) (KPS 1)	<ul style="list-style-type: none"> wymienia zasady etyki obowiązujące w komunikacji z klientami, gośćmi i współpracownikami stosowane w gastronomii przebiega zasady etyki i etykiety obowiązujących w komunikacji z pracownikami, klientami oraz gośćmi przebiega zasady etycznych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych przebiega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy przebiega zasady bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych
	8		organizuje stanowisko pracy pracownika gastronomii zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ep)	<ul style="list-style-type: none"> przygotowuje stanowisko pracy pracownika gastronomii uwzględniając wymagania ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				<ul style="list-style-type: none"> przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy w gastronomii utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
			wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ep) (OMZ 5)	<ul style="list-style-type: none"> stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy proponuje rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy
Podstawy żywienia i gastronomii	20		charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii (ek)	<ul style="list-style-type: none"> rozdziela produkty podstawowe stosowane w gastronomii rozdziela zboża i produkty zbożowe, np. maki i makarony rozdziela i nazywa ryby słodkowodne i morskie rozdziela i nazywa owoce morza rozpoznaje i nazywa owoce i warzywa rozdziela rodzaje mięs i elementy tusz oraz podroby (wołowe, wieprzowe, jagnięce, cielęce, drobiowe) rozdziela rodzaje dziczyzny i ptactwa dzikiego (np. jeleń, sarna, dzik, przepiórka, bażant, kuropatwa, perliczka, gołąb) rozdziela rodzaje wędlin (suszone, wędzone, gotowane) rozpoznaje sery (miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe) rozdziela wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślanki) określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw
	2		rozdziela produkty, półprodukty i wyroby gotowe stosowane podczas przygotowania potraw (ek)	<ul style="list-style-type: none"> określa zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych podczas przygotowania potraw, np. musztardy, ocy, pikle i kiszonki



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				<ul style="list-style-type: none"> wskazuje parametry jakościowe produktów, półproduktów i wyrobów gotowych
			aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
			planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 1)	<ul style="list-style-type: none"> identyfikuje zakres planowanych zadań sporządza plan wykonania zadań dla całego zespołu
	3		ocenia jakość żywności (ek)	<ul style="list-style-type: none"> ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość
			współpracuje w zespole (ep) (KPS 8)	<ul style="list-style-type: none"> współorganizuje pracę zespołu dzieli się zadaniami
			kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ek) (OMZ 4)	<ul style="list-style-type: none"> mobilizuje członków zespołu do wykonywania zadań
	5		rozdziela metody utrwalania żywności (ew)	<ul style="list-style-type: none"> klasyfikuje metody utrwalania żywności opisuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych
			stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje sposoby przeciwdziałania stresom wskazuje wpływ stresu na efektywność działania
	5		określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)	<ul style="list-style-type: none"> opisuje składniki pokarmowe analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
	5		planuje alternatywne sposoby żywienia (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu dań – rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, <u>fleksitarianizm</u>, pescowegetarianizm – komponuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z powyższymi dietami
			wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS 4)	<ul style="list-style-type: none"> – proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii stosowanych w gastronomii
			dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ek) (OMZ 2)	– rozpoznaje kompetencje i umiejętności osób do wykonywania zadań zawodowych w zespole
	5		rozdziela procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw – rozróżnia nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacuum, pacojet – dobiera proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii
			planuje wykonanie zadania w gastronomii (ek) (KPS 6)	– opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu
			planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 1)	– identyfikuje zakres planowanych zadań
	5		użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii – dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania
			stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS 2)	– komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę)



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				– stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie
	2		charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań (ew)	– rozróżnia drobny sprzęt stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie
			ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 3)	– dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw
	5		stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System) (ek)	– opracowuje lub stosuje opracowane standardy wykonania zadań
			stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS 7)	– rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
			wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakości pracy (ew) (OMZ 5)	– rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania potraw
	3		rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych (ew)	– rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii
			wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS 4)	– przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii
				– proponuje konstruktywne rozwiązania problemów
				– stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy
				– proponuje rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy
				– wymienia cele normalizacji krajowej
				– wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy
				– rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej
				– korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności
				– wyjaśnia znaczenie zmian zachodzących w gastronomii



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
Planowanie żywienia	10		wyjaśnia wpływ składników odżywczych na funkcjonowanie organizmu człowieka (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia pojęcia z zakresu planowania żywienia, np. składnik odżywczy, nieodżywczy, nie niezbędny, niezbędny, naturalnie występujący w żywności, specjalnie dodany, głód, niedożywienie, racjonalne żywienie, jadłospis, posiłek – analizuje zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze z produktów, potraw i napojów na podstawie danych – analizuje gospodarkę wodną w organizmie człowieka – wskazuje zagrożenia zdrowotne wynikające z nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia – określa rolę instytucji zajmujących się problematyką żywienia: Światowej Organizacji Zdrowia (WHO), Instytutu Żywności i Żywienia, stacji sanitarno-epidemiologicznych
			aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	<ul style="list-style-type: none"> – dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy
			kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ek) (OMZ 4)	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia – mobilizuje członków zespołu do wykonywania zadań
	10		określa przemiany składników odżywczych zachodzące w organizmie człowieka (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia pojęcia, takie jak: enzym, hormon, podstawowa i całkowita przemiana materii, trawienie, przyswajanie, współczynnik aktywności fizycznej – opisuje funkcje przewodu pokarmowego – wskazuje czynniki wpływające na strawność pokarmów – rozróżnia etapy trawienia składników pokarmowych – określa rolę enzymów i hormonów w funkcjonowaniu organizmu człowieka – określa znaczenie przyswajalności składników odżywczych przez organizm człowieka



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				<ul style="list-style-type: none"> – analizuje czynniki wpływające na efektywność wykorzystania przez organizm składników odżywczych zawartych w żywności – analizuje przemiany składników odżywczych: węglowodanów, białek, tłuszczów będących źródłem energii dla organizmu człowieka (określa bilans energetyczny ustroju)
			stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)	– wskazuje wpływ stresu na efektywność działania
			ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 3)	– dokonuje analizy przydzielonych zadań
	10		stosuje normy i zasady planowania żywienia (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia rodzaje norm żywienia człowieka – określa zastosowanie modelowych racji pokarmowych – analizuje tabele norm dla różnych grup ludności – interpretuje zalecenia przedstawione w piramidzie zdrowego żywienia
			aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia – wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
			dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ek) (OMZ 2)	– przydziela zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu
	10		planuje żywienie różnych grup ludności (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – stosuje zasady planowania podczas układania jadłospisów – określa procentowy rozdział energii całodiennej racji pokarmowej na posiłki – ocenia jadłospisy zgodnie z zasadami – modyfikuje jadłospisy
			stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS 2)	– stosuje aktywne metody słuchania współpracowników, klientów i gości



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
	10			– interpretuje mowę ciała w komunikacji werbalnej i niewerbalne
			dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ek) (OMZ 2)	– rozdziela zadania pracy w zespole, biorąc pod uwagę wiedzę i umiejętności
			stosuje zasady żywienia dietetycznego (ek)	– opisuje żywienie dietetyczne – rozróżnia diety stosowane w żywieniu – rozróżnia składniki odżywcze różnych diet – dobiera produkty spożywcze stosowane w żywieniu dietetycznym – określa czynniki ryzyka chorób dietozależnych: krążenia, alergii, próchnicy zębów, osteoporozy, nowotworów
			wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS 4)	– proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych
			planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 1)	– określa funkcjonowanie w grupie
Organizowanie produkcji gastronomicznej	5		sporządza zamówienia na produkty i półprodukty, uwzględniając recepturę i planowaną produkcję (ew)	– dobiera dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym: cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność, lokalizacja dostawy – stosuje przeliczniki jednostek miary w obliczaniu zapotrzebowania na produkty, półprodukty i towary handlowe w oparciu o receptury i plan produkcji – sporządza dokumentację zaopatrzenia, obiegu produktów, półproduktów, towarów handlowych i wyrobów gotowych w zakładzie gastronomicznym
			planuje wykonanie zadania w gastronomii (ew) (KPS-6)	– opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
	1		wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	<ul style="list-style-type: none"> wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów magazynowych
	18		planuje przygotowanie potraw (ek)	<ul style="list-style-type: none"> planuje przygotowanie potraw w zależności od rodzaju prowadzonych usług określa czynniki wpływające na jakość potrawy dobiera maszyny i urządzenia w zależności od wielkości produkcji określa sposoby wykorzystywania zwrotów poprodukcyjnych sporządza harmonogram czasu pracy pracownikom produkcyjnym opracowuje schematy blokowe produkcji potraw
			planuje wykonanie zadania w gastronomii (ep) (KPS-6)	<ul style="list-style-type: none"> weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego ponosi odpowiedzialność za wykonywane zadania
			planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1)	<ul style="list-style-type: none"> sporządza plan wykonania zadań dla całego zespołu
	1		wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	<ul style="list-style-type: none"> stosuje programy komputerowe do planowania żywienia
	10		kontroluje procesy przygotowania potraw (ek)	<ul style="list-style-type: none"> dobiera metody nadzorowania procesów przygotowania potraw opisuje zadania stacji sanitarno-epidemiologicznej w kontrolowaniu procesu produkcji gastronomicznej nadzoruje procesy przygotowania potraw stosując zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności GHP (Good Hygienic Practice), GMP (Good Manufacturing Practice), HACCP



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) prowadzi dokumentację nadzoru przygotowania potraw
			stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ek) (KPS-3)	– wskazuje sposoby przeciwdziałania stresom
	9		opracowuje karty menu (ek)	– stosuje zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem różnych potrzeb – opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw – planuje karty menu z oznaczeniem alergenów
			kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ew) (OMZ-4)	– koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników
	1		wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	– stosuje programy komputerowe do planowania żywienia
	14		sporządza kalkulację cen potraw i napojów (ek)	– rozróżnia podstawowe pojęcia stosowane w kalkulacji kosztów przygotowania potraw, w tym koszt, koszt jednostkowy, koszt stały i zmienny, cena, rabat, marża gastronomiczna, food cost – stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów – rozróżnia składniki ceny gastronomicznej: koszty produktów, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT – określa czynniki wpływające na cenę potraw i napojów, takich jak: sezonowość, dostępność i cenę produktów, półproduktów i towarów handlowych, popyt, jakość potraw i napojów, zwyczaje żywieniowe – oblicza ceny potraw i napojów, stosując różne metody: kosztową, popytową, cen konkurencji



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-3)	<ul style="list-style-type: none"> – opracowuje lub stosuje opracowane standardy wykonania zadań – monitoruje jakość wykonywanych zadań
	1		wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – oblicza ceny potraw z wykorzystaniem programów komputerowych
	9		rozlicza produkcję gastronomiczną (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – sporządza inwentaryzację w magazynie w lokalu gastronomicznym na podstawie dokumentacji magazynowej – sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego – oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym
			aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)	<ul style="list-style-type: none"> – wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
			wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakości pracy (ew) (OMZ-5)	<ul style="list-style-type: none"> – stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy
	1		wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – posługuje się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów usług gastronomicznych
	5		projektuje wdrażanie systemów zarządzania środowiskowego (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – sporządza wykaz przepisów i dokumentów dotyczących świadczenia usług gastronomicznych, takich jak: ustawy, rozporządzenia, certyfikaty, umowy z odbiorcami odpadów – analizuje wymagane dokumenty w celu wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego – identyfikuje procesy, wyroby i usługi gastronomiczne wywierające wpływ na środowisko, takie jak: emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
Prowadzenie usług gastronomicznych			dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-2)	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje kompetencje i umiejętności osób do wykonywania zadań zawodowych w zespole – przydziela zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu
			wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-4)	<ul style="list-style-type: none"> – proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych – proponuje innowacyjne rozwiązania w zakładzie gastronomicznym
	8		ocenia oferty usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych, w tym usługa, klient, gość, przyjęcie, catering – analizuje rynek usług gastronomicznych z uwzględnieniem popytu, w tym dane statystyczne, własne badania ankietowe – przygotowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne
	8		stosuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych: reklama, public relations, promocja sprzedaży – dobiera działania promocyjne do typu klienta
			wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ew) (KPS-4)	<ul style="list-style-type: none"> – proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych
			wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy(ew) (OMZ-5)	<ul style="list-style-type: none"> – stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy
	8		sporządza kalkulację usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – stosuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				<ul style="list-style-type: none"> kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów
			stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ep) (KPS-7)	<ul style="list-style-type: none"> proponuje konstruktywne rozwiązania problemów
	5		prowdzi sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> stosuje zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od różnych czynników, takich jak: typy gości, rodzaj przyjęcia dobiera formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych: sprzedaż osobista, promocja sprzedaży
			planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1)	<ul style="list-style-type: none"> określa etapy wykonania poszczególnych czynności
	1		prowdzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania
	5		dobiera metody i techniki obsługi konsumentów do rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> rozdźnia metody i techniki obsługi konsumentów stosuje nowoczesne techniki obsługi konsumenta
			aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS-5)	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia
	5		użytkuje sprzęt, zastawę, bieliznę stołową i opakowania do wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> kompletuje zastawę stołową w zależności od rodzaju menu usługi gastronomicznej dobiera opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos
	5		przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> sporządza listę kontrolną do przygotowania przyjęć okolicznościowych



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				<ul style="list-style-type: none"> – oblicza wielkość stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi – stosuje różne sposoby ustawiania stołów w zależności od wielkości pomieszczenia, liczby gości i rodzaju usługi gastronomicznej – dobiera aranżację sali stosownie do świadczonej usługi gastronomicznej
			kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ew) (OMZ-4)	– koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników
	5		rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – przestrzega zasad zbierania zastawy stołowej, elementów dekoracyjnych, urządzeń i sprzętu serwisowego oraz bielizny stołowej – sporządza dokumentację niezbędną do rozliczenia sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych
	10		prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia formy rozliczeń usług gastronomicznych i cateringowych – sporządza rozliczenia finansowe na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż: faktury VAT, paragonów, polecenie przelewu, kasa przyjęła – oblicza zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata – wskazuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych
			planuje wykonanie zadania w gastronomii (ew) (KPS-6)	– opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu
			ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-3)	– monitoruje jakość wykonywanych zadań



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	2		posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: (ew) a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie	– rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie <ul style="list-style-type: none"> • czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy • narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych • procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych • formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych • świadczonych usług, w tym obsługi klienta
	3		rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ek) a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka	– określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu – znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje – rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu – układa informacje w określonym porządku



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)	
	3		<p>samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ew)</p> <p>a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)</p> <p>b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru)</p>	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi – przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek,) – wyraża i uzasadnia swoje stanowisko – stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze – stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji
	3		<p>uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu(ew)</p> <p>a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę – uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia – wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób – prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi – stosuje zwroty i formy grzecznościowe – dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych	
	2		zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych) – przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym – przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym, – przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (np. prezentację)
	2		wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: (ep) a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym	<ul style="list-style-type: none"> – korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego – współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe – korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych – identyfikuje słowa kluczowe i internacjonalizmy – wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			b) współdziała w grupie c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne	– upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznane słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne
Organizacja żywienia i usług gastronomicznych – zajęcia praktyczne		7	stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych (ew)	– opisuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii – dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanego zadania – stosuje zabezpieczenia i ochrony podczas użytkowania maszyn, urządzeń i narzędzi wykorzystywanych podczas wykonywania zadań zawodowych
		8	udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ew)	– opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego – ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego – zabezpiecza siebie, osobę poszkodowaną i miejsce wypadku – układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej układu poszkodowanego w pozycji bezpiecznej – powiadamia odpowiednie służby – prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie układu poszkodowanego w pozycji bezpiecznej – prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar układu poszkodowanego w pozycji bezpiecznej

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				<ul style="list-style-type: none"> wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji
			stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ew) (KPS 3)	<ul style="list-style-type: none"> definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej wskazuje sposoby przeciwdziałania stresom wskazuje wpływ stresu na efektywność działania
		5	charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii (ek)	<ul style="list-style-type: none"> rozdziela produkty podstawowe stosowane w gastronomii rozdziela smak i wygląd ziół świeżych i suszonych rozdziela przyprawy po smaku, zapachu i wyglądzie określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw
			stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje wpływ stresu na efektywność działania
		5	ocenia jakość żywności (ek)	<ul style="list-style-type: none"> ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość
			współpracuje w zespole (ep) (KPS 8)	<ul style="list-style-type: none"> przestrzega zasad współpracy w zespole
		10	rozdziela metody utrwalania żywności (ew)	<ul style="list-style-type: none"> klasyfikuje metody utrwalania żywności opisuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych
			planuje wykonanie zadania w gastronomii (ek) (KPS 6)	<ul style="list-style-type: none"> opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu szacuje czas, zasoby i budżet zadania



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				– weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego
		5	określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)	– opisuje składniki pokarmowe – analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań – ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu dań
		5	planuje alternatywne sposoby żywienia (ew)	– rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, <u>fleksitarianizm</u> , pescowegetarianizm – komponuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z powyższymi dietami
			wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakości pracy (ew) (OMZ 5)	– stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy
		5	rozdziela procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw (ek)	– rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw – rozróżnia nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacuum, pacojet – dobiera proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii
			wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS 4)	– proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii stosowanych w gastronomii – proponuje innowacyjne rozwiązania w zakładzie gastronomicznym
		10	użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw (ek)	– rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii – dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS 2)	– komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę) – stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie
			dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ek) (OMZ 2)	– rozpoznaje kompetencje i umiejętności osób do wykonywania zadań zawodowych w zespole – przydziela zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu – rozdziela zadania pracy w zespole, biorąc pod uwagę wiedzę i umiejętności
	5		charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań (ew)	– rozróżnia drobny sprzęt stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie – dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw
			aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	– wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
			planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 1)	– opracowuje plan pracy zespołu
	10		stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System) (ek)	– rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia – rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania potraw – rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii – przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii
			stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS 7)	– proponuje konstruktywne rozwiązania problemów
			kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ek) (OMZ 4)	– wyznacza terminy realizacji i zakres zadań – udziela informacji zwrotnej członkom zespołu

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				– mobilizuje członków zespołu do wykonywania zadań
		5	wyjaśnia wpływ składników odżywczych na funkcjonowanie organizmu człowieka (ek)	– oblicza zawartość energii i składników odżywczych w produktach i potrawach na podstawie danych, takich jak: receptury, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej
			współpracuje w zespole (ep) (KPS 8) (ep)	– analizuje zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze z produktów, potraw i napojów na podstawie danych
			dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ek) (OMZ 2)	– wskazuje zagrożenia zdrowotne wynikające z nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia
				– współorganizuje pracę zespołu
				– dzieli się zadaniami
				– ustala hierarchiczność wykonywania zadań w zespole
		5	określa przemiany składników odżywczych zachodzące w organizmie człowieka (ew)	– analizuje czynniki wpływające na efektywność wykorzystania przez organizm składników odżywczych zawartych w żywności
			stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS 7)	– oblicza dobowe wydatki energetyczne
			dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ek) (OMZ 2)	– proponuje konstruktywne rozwiązania problemów
		5	stosuje normy i zasady planowania żywienia (ek)	– rozróżnia rodzaje norm żywienia człowieka
			planuje wykonanie zadania w gastronomii (ew) (KPS 6)	– określa zastosowanie modelowych racji pokarmowych
				– analizuje tabele norm dla różnych grup ludności
				– interpretuje zalecenia przedstawione w piramidzie zdrowego żywienia
				– opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu
				– szacuje czas, zasoby i budżet zadania



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (OMZ 1) (ew)	– określa etapy wykonania poszczególnych czynności
		25	planuje żywienie różnych grup ludności (ek)	– stosuje zasady planowania podczas układania jadłospisów – sporządza receptury potraw z uwzględnieniem potrzeb wskazanej grupy ludności, w tym podaje spis produktów, ubytki, straty, zasady racjonalnego przygotowania potrawy lub napoju, wartość odżywczą potrawy lub napoju – określa procentowy rozdział energii całodiennej racji pokarmowej na posiłki – oblicza dzienne zapotrzebowanie energetyczne różnych grup ludności – oblicza wartość energetyczną i odżywczą posiłków – ocenia jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia – wykorzystuje programy komputerowe do układania i oceny jadłospisów – modyfikuje jadłospisy
			stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS 2)	– interpretuje mowę ciała w komunikacji werbalnej i niewerbalnej – komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę)
			ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 3)	– opracowuje lub stosuje opracowane standardy wykonania zadań
		10	stosuje zasady żywienia dietetycznego (ek)	– dobiera produkty spożywcze stosowane w żywieniu dietetycznym – stosuje techniki przygotowania potraw dietetycznych w tym gotowanie w wodzie i na parze, pieczenie w folii



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				<ul style="list-style-type: none"> planuje posiłki dietetyczne w chorobach cywilizacyjnych i przewlekłych z uwzględnieniem wymienników produktów spożywczych pokrywających potrzeby żywieniowe osób na diecie określa czynniki ryzyka chorób dietozależnych: krążenia, alergii, próchnicy zębów, osteoporozy, nowotworów
			przestrzega zasad kultury i etyki w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach (ep) (KPS 1)	<ul style="list-style-type: none"> przestrzega zasad etycznych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych
			planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 1)	<ul style="list-style-type: none"> opracowuje plan pracy zespołu
		8	sporządza zamówienia na produkty i półprodukty, uwzględniając recepturę i planowaną produkcję (ew)	<ul style="list-style-type: none"> sporządza harmonogram zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w produkty i półprodukty dobiera dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym: cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność, lokalizacja dostawy stosuje przeliczniki jednostek miary w obliczaniu zapotrzebowania na produkty, półprodukty i towary handlowe w oparciu o receptury i plan produkcji sporządza dokumentację zaopatrzenia, obiegu produktów, półproduktów, towarów handlowych i wyrobów gotowych w zakładzie gastronomicznym
		2	wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	<ul style="list-style-type: none"> wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów magazynowych



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS-7)	– proponuje konstruktywne rozwiązania problemów
			wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ-5)	– stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy
	10		planuje przygotowanie potraw (ek)	– planuje przygotowanie potraw w zależności od rodzaju prowadzonych usług
				– dobiera maszyny i urządzenia w zależności od wielkości produkcji
				– określa sposoby wykorzystywania zwrotów poprodukcyjnych
	2		współpracuje w zespole (ew) (KPS-8)	– sporządza harmonogram czasu pracy pracownikom produkcyjnym
			planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1)	– opracowuje schematy blokowe produkcji potraw
	8		wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	– dzieli się zadaniami
			kontroluje procesy przygotowania potraw (ek)	– opracowuje plan pracy zespołu
				– określa etapy wykonania poszczególnych czynności
				– stosuje programy komputerowe do planowania żywienia
				– dobiera metody nadzorowania procesów przygotowania potraw
				– wykonuje czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności
				– nadzoruje procesy przygotowania potraw stosując zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności GHP (Good Hygienic Practice), GMP (Good Manufacturing Practice), HACCP



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) prowadzi dokumentację nadzoru przygotowania potraw
			przestrzega zasad kultury i etyki w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach (ew) (KPS-1)	– przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy
		8	opracowuje karty menu (ek)	– stosuje zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem różnych potrzeb – opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw – planuje karty menu z oznaczeniem alergenów
			kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1)	– koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników
		2	wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	– stosuje programy komputerowe do planowania żywienia
		13	sporządza kalkulację cen potraw i napojów (ek)	– stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów – oblicza ceny potraw i napojów, stosując różne metody: kosztową, popytową, cen konkurencji – sporządza kalkulację cen potraw do kart menu – opracowuje kalkulację potraw i napojów w zależności od rodzaju usług: cateringowa impreza okolicznościowa, żywienie zbiorowe, w zakładach typu otwartego
			aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)	– wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
			ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-3)	– dokonuje analizy przydzielonych zadań

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
		2	wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	– oblicza ceny potraw z wykorzystaniem programów komputerowych
		13	rozlicza produkcję gastronomiczną (ek)	– sporządza inwentaryzację w magazynie w lokalu gastronomicznym na podstawie dokumentacji magazynowej – sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego – oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym
			wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew)(OMZ- 5)	– proponuje rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy
		2	wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	– posługuje się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów usług gastronomicznych
		5	projektuje wdrażanie systemów zarządzania środowiskowego (ew)	– analizuje wymagane dokumenty w celu wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego – identyfikuje procesy, wyroby i usługi gastronomiczne wywierające wpływ na środowisko, takie jak: emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami
			stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ew) (KPS-2)	– komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę)
			dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-2)	– rozdziela zadania pracy w zespole, biorąc pod uwagę wiedzę i umiejętności
		10	ocenia oferty usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	– rozróżnia podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych, w tym usługa, klient, gość, przyjęcie, catering



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				<ul style="list-style-type: none"> przygotowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne modyfikuje ofertę dostosowując ją do wymagań i potrzeb klienta: jego możliwości finansowych, stylu życia, mody w gastronomii
		10	stosuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych: reklama, public relations, promocja sprzedaży dobiera działania promocyjne do typu klienta prowadzi działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych: pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, bilbordy, ulotki
			stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS-3)	<ul style="list-style-type: none"> wskazuje sposoby przeciwdziałania stresom
		5	sporządza kalkulację usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> stosuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów
		9	prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> stosuje zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od różnych czynników, takich jak: typy gości, rodzaj przyjęcia dobiera formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych: sprzedaż osobista, promocja sprzedaży
			planuje wykonanie zadania w gastronomii	<ul style="list-style-type: none"> przestrzega zasad współpracy w zespole



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			(ew) (KPS-8)	
			planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1)	– sporządza plan wykonania zadań dla całego zespołu
		1	prowdzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	– rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania
		5	dobiera metody i techniki obsługi konsumentów do rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	– dobiera metody i techniki obsługi konsumentów odpowiednie do rodzaju świadczonych usług – stosuje nowoczesne techniki obsługi konsumenta
		5	przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	– sporządza listę kontrolną do przygotowania przyjęć okolicznościowych – oblicza wielkość stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi – wskazuje miejsca ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas usług gastronomicznych i cateringowych – stosuje różne sposoby ustawiania stołów w zależności od wielkości pomieszczenia, liczby gości i rodzaju usługi gastronomicznej – dobiera aranżację sali stosownie do świadczonej usługi gastronomicznej – nakrywa stoły białą zastawą stołową zgodnie z zamówieniem – nakrywa stoły zastawą stołową zgodnie z zamówieniem
			przestrzega zasad kultury i etyki w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach (ep) (KPS-4)	– przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy
			dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-2)	– ustala hierarchiczność wykonywania zadań w zespole



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
		4	użytkuje sprzęt, zastawę, bieliznę stołową i opakowania do wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> kompletuje zastawę stołową w zależności od rodzaju menu usługi gastronomicznej dobiera opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos
		2	rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> przestrzega zasad zbierania zastawy stołowej, elementów dekoracyjnych, urządzeń i sprzętu serwisowego oraz bielizny stołowej segreguje sprzęt, zastawę stołową i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych stosuje zasady składania, sztaplowania i magazynowania stołów, krzeseł i sprzętu sporządza dokumentację niezbędną do rozliczenia sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych
			wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ-5)	<ul style="list-style-type: none"> stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy
	-	9	proceedzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> rozdziłnia formy rozliczeń usług gastronomicznych i cateringowych stosuje formę bezgotówkową i gotówkową płatności za usługi gastronomiczne sporządza rozliczenia finansowe na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż: faktury VAT, paragonów, polecenie przelewu, kasa przyjęła oblicza zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata wskazuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				– rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania
			stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS-2)	– komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę)
		2	posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: (ew) a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie	– rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie <ul style="list-style-type: none"> • czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy • narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych • procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych • formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych • świadczonych usług, w tym obsługi klienta
		3	rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ek) a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości,	– określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu – znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje – rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu – układa informacje w określonym porządku



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)	
		3	samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ew) a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję) b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi – przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek,) – wyraża i uzasadnia swoje stanowisko – stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze – stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji
		4	uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały,	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę – uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia – wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu(ew) a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych	<ul style="list-style-type: none"> – prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi – stosuje zwroty i formy grzecznościowe – dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji
		1	zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych) – przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym – przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym, – przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał(np. prezentację)
			stosuje zasady komunikacji interpersonalnej	<ul style="list-style-type: none"> – stosuje aktywne metody słuchania współpracowników, klientów i gości

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				<ul style="list-style-type: none"> – interpretuje mowę ciała w komunikacji werbalnej i niewerbalnej – komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę – stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie
		2	<p>wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: (ep)</p> <ul style="list-style-type: none"> a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym b) współdziała w grupie c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne 	<ul style="list-style-type: none"> – korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego – współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe – korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych – identyfikuje słowa kluczowe i internacjonalizmy – wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa – upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznanne słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne

2.3. Plan kwalifikacyjnego kursu zawodowego

Tabela 7. Plan zajęć kwalifikacyjnego kursu zawodowego

Nazwa zajęć	Liczba godzin	Uwagi o realizacji
Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	15	Zajęcia teoretyczne możliwe do realizacji w formie zdalnej
Podstawy żywienia i gastronomii	60	Zajęcia teoretyczne możliwe do realizacji w formie zdalnej
Planowanie żywienia	50	Zajęcia teoretyczne możliwe do realizacji w formie zdalnej
Organizowanie produkcji gastronomicznej	75	Zajęcia teoretyczne możliwe do realizacji w formie zdalnej
Prowadzenie usług gastronomicznych	60	Zajęcia teoretyczne możliwe do realizacji w formie zdalnej

Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka	15	Zajęcia teoretyczne możliwe do realizacji w formie zdalnej
Organizacja żywienia i usług gastronomicznych – zajęcia praktyczne	275	Zajęcia praktyczne muszą być zrealizowane w bezpośrednim kontakcie
Łączna liczba godzin zajęć	550	
Praktyka zawodowa	140	Praktyka zawodowa musi być realizowana w zakładach gastronomicznych i cateringowych
Planowany termin praktyki zawodowej – w trakcie trwania kwalifikacyjnego kursu zawodowego		
Planowany termin egzaminu – zgodnie z harmonogramem ogłoszonym przez Dyrektora Centralnej Komisji Egzaminacyjnej		

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 dziennym lub stacjonarnym).

W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi.

3. Cele kształcenia KKZ

Absolwent kwalifikacyjnego kursu zawodowego powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych:

- oceniania jakości żywności,
- planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia,
- organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej,
- wykonywania usług gastronomicznych,
- ekspedycji potraw i napojów.

4. Programy poszczególnych zajęć

Uwaga! Nauczyciel prowadzący zajęcia teoretyczne i praktyczne ma możliwość podwyższenia poziomu kształcenia w zależności od kompetencji słuchaczy.

4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii

4.1.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- określanie zagrożeń w środowisku pracy
- opanowanie umiejętności organizowania stanowiska pracy z zachowaniem obowiązujących zasad

4.1.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w gastronomii (ek)
- przestrzega zasad kultury i etyki w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach (ew) (KPS 1)
- organizuje stanowisko pracy pracownika gastronomii zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ep)
- wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ep) (OMZ 5)

4.1.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 8. Materiał nauczania.

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Analiza zagrożeń i modelowanie stanowiska pracy	1. Niebezpieczeństwa w moim środowisku pracy – jakie są, jak je ograniczać i jak im przeciwdziałać?	3	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w gastronomii – rozróżnia znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników szkodliwych i niebezpiecznych w gastronomii – wymienia rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w środowisku pracy – podaje sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w gastronomii
	2. Znaki bezpieczeństwa jako jedno z ważniejszych działań profilaktycznych.	2	
	3. Postawa człowieka jako kluczowy element ograniczania ryzyka i profilaktyki ograniczania zagrożeń w zakresie bezpieczeństwa.	2	

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	(KPS 1)		<ul style="list-style-type: none"> – przestrzega zasad etyki i etykiety obowiązujących w komunikacji z pracownikami, klientami oraz gośćmi – przestrzega zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych – wymienia zasady etyki obowiązujące w komunikacji z klientami, gośćmi i współpracownikami stosowane w gastronomii – przestrzega zasad etycznych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych – przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy
	4. Ergonomia – co zapewnić aby praca wykonywana była w bezpiecznym i przyjaznym środowisku? 5. Poprawa warunków pracy a bhp. 6. Kreatywność i nowatorstwo a ergonomia i przestrzeganie zasad bhp, ppoż i ochrony środowiska.	4 2 2	<ul style="list-style-type: none"> – przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy w gastronomii – utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy – przygotowuje stanowisko pracy pracownika gastronomii uwzględniając wymagania ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej
	(OMZ 5)		<ul style="list-style-type: none"> – proponuje rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy – stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy

4.1.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami kursu należy zastosować metody sprzyjające uczeniu się osób dorosłych. Stosując wykłady należy je wzbogacać materiałem ilustracyjnym – fotografie, schematy, rysunki, szkice, filmy, zrzuty ekranowe, bezpośrednie przykłady stron www np. obrazy znaków zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej, strony www PIP, WIOŚ, lokalnej PSP. Podczas wykładów należy respektować zasady kilkunastominutowych sekwencji mówionych i np. ćwiczenie praktyczne (intelektualne) pozwalające budować doświadczenie w zakresie facylitacji zastosowania zdobytej wiedzy np. Spełnienia, jakich warunków, jako pracownik mogę oczekiwać od mojego pracodawcy zatrudniającego mnie na stanowisku pizzermana? – proszę wybrać z zaproponowanej listy i uzupełnić o własne doświadczenie. Potem może nastąpić kolejna kilkunastominutowa sekwencja wykładowa pozwalająca wykorzystać kolejną fazę koncentracji uczestników. Zastosowane ćwiczenia praktyczne powinny sprzyjać korzystaniu z różnych źródeł informacji po to, aby budować postawę refleksyjnej oceny i selekcjonowania informacji przed ich wykorzystaniem do podejmowania decyzji. Należy również stosować metody sprzyjające pracy zespołowej – tj. metaplan, kula śniegowa, dyskusja w różnych jej odmianach (mutacja A, mutacja B, okrągłego stołu, panelowa, akwarium, ekspercka). W organizowaniu i moderowaniu dyskusji warto zadbać o wykorzystanie wiedzy i doświadczenia uczestników, co istotnie warunkuje skuteczność uczenia się dorosłych. W takich okolicznościach następuje również dzielenie się dobrymi praktykami, co w obecnej, dynamicznej sytuacji jest bardzo dobrą formą wykorzystania wiedzy typu know-how i know-why. Do zaangażowania uczestników w proces analizy, podejmowania decyzji, reagowania na zmienne warunki znakomicie przyczynią się takie metody jak gry dydaktyczne (strategiczne, decyzyjne, planowe, symulacyjne, funkcyjne) oraz case study np. do przedstawionej fotografii kucharza wykonującego zadanie proszę dobrać z rozsypanki warunki z grupy niebezpiecznych i szkodliwych oraz połączyć z elementami na fotografii. Przykładem może też być przedstawienie uczestnikom opisu sytuacji lub przedstawienie sekwencji ilustracji miejsca i polecenie wykonania zadania w postaci dobrania znaków związanych z bhp, ppoż w tych miejscach. Metody te oprócz angażowania emocjonalnego w proces edukacji własnej sprzyjają kształtowaniu kompetencji personalnych i społecznych uczestników. W uczeniu się uczestników warto też zastosować metody sprzyjające kreatywnemu robieniu notatek – schematyczne, symboliczne, rysowane, skojarzeniowe np. wykonanie tabeli z listą kontrolną spełnienia warunków zapewnienia ergonomicznych warunków pracy na stanowisku kucharza, wykonanie mapy mentalnej z instytucjami ochrony pracy, ppoż i ochrony środowiska oraz ich najważniejszymi zadaniami, wskazaniem czy mają i jakie jednostki terenowe.

Przy wykorzystaniu kształcenia na odległość koniecznością będzie zastosowanie pracy zadaniowej. Do udostępnionych porcji materiału informacyjnego lub ilustracyjnego należy opracować pojedyncze zadania lub wiązki zadań, do wykonania, których konieczne będzie zastosowanie udostępnionego materiału. Na podstawie przesłanych rozwiązanych (wykonanych) zadań nauczyciel będzie wnioskował o poziomie i postępach w uczeniu się uczestnika. Proponowane zadania powinny być różnorodne i wielostronnie angażować uczestnika. Np. Na podstawie analizy materiału i obejrzanego filmu proszę wykonać listę zadań dla pracodawcy, który ma zapewnić ograniczenie czynników szkodliwych i niebezpiecznych na stanowisku pracy kucharza. Listę zadań proszę przesłać ... (opis w zależności od zastosowanej metody komunikacji).

Edukację zdalną znakomicie uatrakcyjnią prowadzenie jej z wykorzystaniem platform komunikacyjnych. Wtedy zadania trzeba dostosować do możliwości, jakie stwarza platforma. Warto wykorzystać różne możliwości edukacji zdalnej, zatem zarówno elearning jak i blended learning oraz różne możliwości platform lub ogólnie dostępnych komunikatorów np. lekcje video, wiadomości, czaty, transmisje, wiki, wiadomości indywidualne, pracę w zespole w chmurze itp.

W doborze metod kształcenia należy pamiętać o konieczności kształtowania kompetencji kluczowych w kontekście realizowanych treści. Czasami ta korelacja będzie miała wpływ na wybór metody.

Obudowa dydaktyczna,

Obudowę dydaktyczną programu oprócz wymienionych niżej środków niezbędnych w tworzeniu warunków realizacji mogą stanowić opracowane przez nauczyciela zestawy poleceń kierowanych do słuchaczy w celu wykonania ćwiczeń kształtujących umiejętności intelektualne, utrwalających niezbędną wiedzę i modelujących aktywność słuchacza wokół własnego uczenia się. Mogą to być również arkusze ćwiczeń, materiały własne nauczyciela lub materiały z innych źródeł. W pracy zdalnej będą to materiały do samodzielnej edukacji słuchacza autorstwa nauczyciela, materiały pozyskane z otwartych zasobów elektronicznych w sieci internet, materiały wypracowane z grupą i postawione do dyspozycji innych grup. Wsparciem w tej formie edukacji mogą być zestawy linków do stron internetowych, które wcześniej zostały zweryfikowane przez nauczyciela w kontekście ich wartości dla realizowanej edukacji. Obudowę dydaktyczną mogą stanowić również pozycje literaturowe w postaci podręczników dedykowanych edukacji szkolnej i książek pomocniczych zawierających treści kształtowane w programie. W wielu przypadkach będą to prospekty, katalogi i normy będące integralnymi załącznikami do wykonania ćwiczeń. Rodzaj i ilość materiałów wykorzystywanych w edukacji powinien być bezpośrednio uzależniony od stosowanych metod i form pracy.

Wykaz literatury,

Bibliografia

1. BHP w branży gastronomicznej. Podręcznik do kształcenia zawodowego WSiP.2018
2. [Kształtowanie kultury bezpieczeństwa i higieny pracy w organizacji, red. Nauk. Joanna Ejdys. 2010. Politechnika Białostocka](#) (aktualne na 14.08.2020)

Netografia

3. [Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii](#) (aktualne na 15.08.2020)
4. [Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy.](#)
5. [Kultura bezpieczeństwa dla szkół ponadpodstawowych](#) (aktualne na 15.08.2020)

Warunki realizacji,

W realizacji zajęć przedmiotu Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii, zgodnie z PPKZ w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych powinny być wykorzystane takie środki dydaktyczne jak fotografie, literatura przedmiotu, znaki związane z bhp, ppoż i ochroną środowiska, akty prawne w wymienionych zakresach. W pracowni powinny się znaleźć: komputer (laptop) z dostępem do sieci internet, projektor umożliwiający prezentowanie treści, obrazu statycznego i dynamicznego dla wszystkich uczestników kursu.

Przy zastosowaniu edukacji zdalnej wskazane jest przygotowanie kilku wersji wirtualnej wycieczki po zakładzie świadczącym usługi gastronomiczne. Materiał ten może stanowić kanwę do realizacji skojarzonych z nim zadań dla uczestników, np. ocenie spełnienia warunków ergonomicznych na stanowisku pracy, analizie umieszczonych znaków i informacji z zakresu bhp, ppoż i ochrony środowiska, określenia czynników szkodliwych i niebezpiecznych w środowisku pracy.

4.1.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Bieżące sprawdzanie opanowania przez uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych ćwiczeń. W ocenie należy uwzględnić: poprawność merytoryczną i techniczną ćwiczeń, adekwatność formy przedstawienia. Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. O ostatecznym zaliczeniu przedmiotu zdecyduje poprawne wykonanie przynajmniej 2 ćwiczeń oraz wykonany test wiedzy i umiejętności. Test można poprawiać jeden raz. Aby zaliczyć należy uzyskać min 50% możliwych do zdobycia punktów. Test może być wykonany w formie tradycyjnej lub z wykorzystaniem platformy edukacyjnej albo formularza elektronicznego. Minimalna liczba zadań – 10. Można stosować różne zadania zamknięte.

4.2. Program nauczania dla przedmiotu: Podstawy żywienia i gastronomii

4.2.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- rozróżnianie produktów stosowanych w produkcji gastronomicznej,
- poznanie metod oceny jakości żywności,
- rozróżnianie metod utrwalania żywności,
- poznanie roli składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka
- poznanie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
- poznanie procesów technologicznych stosowanych podczas przygotowania potraw
- rozróżnianie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania
- rozróżnianie drobnego sprzętu gastronomicznego do przygotowania dań

4.2.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii (ek)
- ocenia jakość żywności (ek)
- rozróżnia produkty, półprodukty i wyroby gotowe stosowane podczas przygotowania potraw (ek)
- rozróżnia metody utrwalania żywności (ew)
- określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)
- planuje alternatywne sposoby żywienia (ek)
- rozróżnia procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw (ek)
- użytkuje maszyny i urządzenia podczas sporządzania potraw (ek)
- charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań (ew)
- stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System) (ek)
- rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych (ew)

4.2.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 9. Materiał nauczania.

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Dział I Charakterystyka surowców i produktów oraz ich zastosowanie w gastronomii	1) Charakterystyka i zastosowanie owoców i warzyw w produkcji gastronomicznej.	20	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii – rozróżnia zboża i produkty zbożowe, np. mąki i makarony – rozróżnia i nazywa ryby słodkowodne i morskie – rozróżnia i nazywa owoce morza – rozpoznaje i nazywa owoce i warzywa – rozróżnia rodzaje mięs i elementy tusz oraz podroby (wołowe, wieprzowe, jagnięce, cielęce, drobiowe) – rozróżnia rodzaje dziczyzny i ptactwa dzikiego (np. jeleń, sarna, dzik, przepiórka, bażant, kuropatwa, perliczka, gołąb) – rozróżnia rodzaje wędlin (suszone, wędzone, gotowane) – rozpoznaje sery (miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe) – rozróżnia wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślane) – określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw
	2) Charakterystyka i zastosowanie produktów zbożowych w produkcji gastronomicznej.		
	3) Charakterystyka i zastosowanie mleka i przetworów mlecznych w produkcji gastronomicznej.		
	4) Charakterystyka i zastosowanie jaj w produkcji gastronomicznej.	2	<ul style="list-style-type: none"> – określa zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych podczas przygotowania potraw, np. musztardy, octy, pikle i kiszonki – wskazuje parametry jakościowe produktów, półproduktów i wyrobów gotowych
	5) Charakterystyka i zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb w produkcji gastronomicznej.		
	6) Charakterystyka i zastosowanie dziczyzny i ptactwa dzikiego w produkcji gastronomicznej.		
	1) Charakterystyka produktów, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych podczas przygotowania potraw.	2	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia – wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
	(KPS 5)		

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	(OMZ 1)		<ul style="list-style-type: none"> – identyfikuje zakres planowanych zadań – sporządza plan wykonania zadań dla całego zespołu
Dział II Metody oceny jakości żywności	1) Metody oceny jakości żywności.	3	<ul style="list-style-type: none"> – ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia – ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość
	(KPS 8)		<ul style="list-style-type: none"> – współorganizuje pracę zespołu – dzieli się zadaniami
	(OMZ 4)		<ul style="list-style-type: none"> – mobilizuje członków zespołu do wykonywania zadań
Dział III Metody utrwalania żywności	1) Charakterystyka metod utrwalania żywności.	5	<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikuje metody utrwalania żywności – opisuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności – identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych – wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności
	(KPS 3)		<ul style="list-style-type: none"> – wskazuje sposoby przeciwdziałania stresom – wskazuje wpływ stresu na efektywność działania
Dział IV Zasady żywienia człowieka	1) Rola składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka.	5	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje składniki pokarmowe – analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań – 3) ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu dań

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	1) Charakterystyka alternatywnych sposobów żywienia.	5	– rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, <u>fleksitarianizm</u> , pescowegetarianizm
	(KPS 4)		– komponuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z powyższymi dietami
	(OMZ 2)		– proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii stosowanych w gastronomii
Dział V Charakterystyka procesów technologicznych stosowanych podczas przygotowania potraw	1) Charakterystyka metod obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw.	5	– rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw
	(KPS 6)		– rozróżnia nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacuum, pacojet
	(OMZ 1)		– dobiera proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii
	1) Charakterystyka maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej. 2) Charakterystyka maszyn i urządzeń do obróbki termicznej. 3) Charakterystyka urządzeń do dystrybucji i przechowywania.	5	– opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu – identyfikuje zakres planowanych zadań
			– rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii – dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	(KPS 2)	2	<ul style="list-style-type: none"> – komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę) – stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie
	1) Charakterystyka drobnego sprzętu gastronomicznego do przygotowania potraw.		<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia drobny sprzęt stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie – dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw
	(OMZ 3)		<ul style="list-style-type: none"> – opracowuje lub stosuje opracowane standardy wykonania zadań
Dział VI Charakterystyka systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia	1) Charakterystyka systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia. 2) Rodzaje zagrożeń w produkcji gastronomicznej. 3) Charakterystyka zagrożeń podczas przygotowania potraw. Zasady ustalania zagrożeń (CCP) i działań korygujących w miejscach zagrożeń (CCP). 4) Zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii.	5	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia – rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania potraw – rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii – przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii
	(KPS 7)		<ul style="list-style-type: none"> – proponuje konstruktywne rozwiązania problemów
	(OMZ 5)		<ul style="list-style-type: none"> – stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy – proponuje rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Dział VII Normalizacja i jej znaczenie w gastronomii	1) Normalizacja i normy w produkcji gastronomicznej.	3	<ul style="list-style-type: none"> – wymienia cele normalizacji krajowej – wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy – rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej – korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności
	(KPS 4)		<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnia znaczenie zmian zachodzących w gastronomii

4.2.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Podstawy żywienia i gastronomii w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami kursu należy zastosować metody sprzyjające uczeniu się osób dorosłych. Stosując wykłady należy je wzbogacać materiałem ilustracyjnym – fotografie, schematy, rysunki, szkice, filmy np. katalog- urządzeń do obróbki wstępnej i cieplnej surowców, metody utrwalania żywności, film- pt. sposoby utrwalania żywności - jak zapobiec psuciu się żywności, Należy respektować zasady kilkunastominutowych sekwencji mówionych i np. ćwiczenie praktyczne (intelektualne) pozwalające budować doświadczenie w zakresie facylitacji zastosowania zdobytej wiedzy np. charakterystyka urządzeń do obróbki cieplnej, charakterystyka zagrożeń dla żywności w procesie przygotowania potraw. Następnie kolejna kilkunastominutowa sekwencja wykładowa pozwalająca wykorzystać kolejną fazę koncentracji uczestników. Zastosowane ćwiczenia praktyczne powinny sprzyjać korzystaniu z różnych źródeł informacji po to, aby budować postawę refleksyjnej oceny i selekcjonowania informacji przed ich wykorzystaniem do podejmowania decyzji. Należy również stosować metody sprzyjające pracy zespołowej – tj. metaplan, kula śniegowa, dyskusja w różnych jej odmianach (mutacja A, mutacja B, okrągłego stołu, panelowa, akwarium, ekspercka). W organizowaniu i moderowaniu dyskusji warto zadbać o wykorzystanie wiedzy i doświadczenia uczestników, co istotnie warunkuje skuteczność uczenia się dorosłych. W takich okolicznościach następuje również dzielenie się dobrymi praktykami, co w obecnej, dynamicznej sytuacji jest bardzo dobrą formą wykorzystania wiedzy typu know-how i know-why. Do zaangażowania uczestników w proces analizy, podejmowania decyzji, reagowania na zmienne warunki znakomicie przyczynią się takie metody jak gry dydaktyczne (strategiczne, decyzyjne, planowe, symulacyjne, funkcyjne) oraz case study np. zaplanować wyposażenie na stanowisku obróbki wstępnej brudnej i czystej na podstawie receptury. One oprócz angażowania emocjonalnego w proces edukacji własnej sprzyjają kształtowaniu kompetencji personalnych i społecznych uczestników. W uczeniu się uczestników warto też zastosować metody sprzyjające kreatywnemu robieniu notatek – schematyczne, symboliczne, rysowane, skojarzeniowe np. opracowanie schematu ustalania zagrożeń podczas sporządzania potraw,

Przy wykorzystaniu kształcenia na odległość koniecznością będzie zastosowanie pracy zadaniowej. Do udostępnionych porcji materiału informacyjnego lub ilustracyjnego należy opracować pojedyncze zadania lub wiązki zadań, do wykonania których konieczne będzie zastosowanie udostępnionego materiału. Na podstawie przesłanych rozwiązyanych (wykonanych) zadań nauczyciel będzie wnioskował o poziomie i postępach w uczeniu się uczestnika. Proponowane zadania powinny być różnorodne i wielostronnie angażować uczestnika. Np. prezentacja porównywanie wartości odżywczej i energetycznej wybranych produktów spożywczych.

Edukację zdalną znakomicie uatrakcyjnią prowadzenie jej z wykorzystaniem platform komunikacyjnych. Wtedy zadania trzeba dostosować do możliwości jakie stwarza platforma. Warto wykorzystać różne możliwości edukacji zdalnej zatem zarówno elearning jak i blended learning oraz różne możliwości platform lub ogólnie dostępnych komunikatorów np. lekcje video, wiadomości, czaty, transmisje, wiki, wiadomości, pracę w zespole w chmurze itp.

Obudowa dydaktyczna,

Obudowę dydaktyczną programu oprócz wymienionych niżej środków niezbędnych w tworzeniu warunków realizacji mogą stanowić opracowane przez nauczyciela zestawy poleceń kierowanych do słuchaczy w celu wykonania ćwiczeń kształtujących umiejętności intelektualne, utrwalających niezbędną wiedzę i modelujących aktywność słuchacza wokół własnego uczenia się. Mogą to być również arkusze ćwiczeń, materiały własne nauczyciela lub materiały z innych źródeł. W pracy zdalnej będą to materiały do samodzielnej edukacji słuchacza autorstwa nauczyciela, materiały pozyskane z otwartych zasobów elektronicznych w sieci internet, materiały wypracowane z grupą i postawione do dyspozycji innych grup. Wsparciem w tej formie edukacji mogą być zestawy linków do stron internetowych, które wcześniej zostały zweryfikowane przez nauczyciela w kontekście ich wartości dla realizowanej edukacji. Obudowę dydaktyczną mogą stanowić również pozycje literaturowe w postaci podręczników dedykowanych edukacji szkolnej i książek pomocniczych zawierających treści kształtowane w programie. W wielu przypadkach będą to prospekty, katalogi i normy będące integralnymi załącznikami do wykonania ćwiczeń. Rodzaj i ilość materiałów wykorzystywanych w edukacji powinien być bezpośrednio uzależniony od stosowanych metod i form pracy.

Wykaz literatury,

Bibliografia:

1. M. Konarzewska. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań . Podręcznik Część 1. WSiP. 2019
2. M. Konarzewska. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Przygotowanie i wydawanie dań . Podręcznik Część 2. WSiP. 2019
3. N. Baryłko –Pikielna, I. Matuszewska Sensoryczne badania żywności. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ. 2009
4. M. Zienkiewicz Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Wyposażenie zakładów gastronomicznych. Część 3. WSiP. 2013
5. W. Jastrzębski. Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych WSiP. 2013
6. A. Kasperek, M. Kondratowicz Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Gastronomia. Tom I. WSiP. 2019
7. H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, B. Sińska, Hakina Turlejska. Zasady żywienia. Planowanie i ocena WSiP. 2018
8. D. Czerwińska. Zasady żywienia. Część 1. WSiP. 2018
9. A. Kmiólek- Gizara. Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 1. WSiP. 2017

Netografia

10. [Sprzęt gastronomiczny](#) (aktualne na 19.08.2020)
11. [Urządzenia do gastronomii](#) (aktualne na 19.08.2020)
12. [Ocena Sensoryczna jakości produktów spożywczych](#) (aktualne na 19.08.2020)
13. [Urządzenia do obróbki wstępnej](#). (aktualne na 19.08.2020)
14. [Metody i techniki sporządzania potraw i napojów](#). (aktualne na 19.08.2020)

Warunki realizacji,

W realizacji zajęć przedmiotu Podstawy żywienia i gastronomii zgodnie z PPKZ w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych powinny być wykorzystane takie środki dydaktyczne jak: stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu (dostęp do kanałów tematycznych np. na Youtube.), tablica interaktywna, filmy, katalogi, przepisy prawne wdrażania systemu HACCP, procedury stanowiskowe HACCP, karty menu, receptury gastronomiczne itp.

W pracowni technologii gastronomicznej powinny się znaleźć:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji

- rąk, ręczniki papierowe, kosz na odpady umożliwiający segregację,
- stanowiska przygotowania dań (jedno stanowisko dla trzech uczniów) wyposażone w stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków różnej wielkości i innych naczyń kuchennych, oraz drobny sprzęt produkcyjny (np. deski do krojenia, deski HACCP, tace, półmiski, miski, łyżki do serwowania, łyżki cedzakowe, łopatki, miarki, chochle, noże kuchenne, noże HACCP, różgi, czajniki), termometry, wagi, miarki różnej objętości, urządzenia rozdrabniające, roboty kuchenne wieloczynnościowe, frytkownice, blendery, prodiże, sorbetierę, bieliznę i zastawę stołową, tace kelnerskie,
 - zamrażarkę i chłodziarkę, szybkoschładzarkę, profesjonalny blender ręczny, kuchenkę indukcyjną przenośną, pakowaczkę próżniową (jedna dla sześciu uczniów), instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Warsztaty szkolne wyposażone w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki
- do dezynfekcji, ręczniki papierowe, kosze na odpady z uwzględnieniem segregacji,
- stanowiska obróbki wstępnej brudnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny,
- stanowiska obróbki wstępnej czystej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania warzyw i owoców, krajalnicę z przystawkami,
- stanowiska przygotowania dań z mięsa (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania mięsa, maszynkę do mielenia mięsa, chłodziarkę,
- stanowiska przygotowania ciast (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy, robot kuchenny wieloczynnościowy, urządzenia chłodnicze,
- stanowiska obróbki cieplnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy, taborety podgrzewacze i trzony kuchenne z wyciągami, patelnie elektryczne, frytownicę, urządzenie do sous vide,
- stanowiska ekspedycji dań (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół do ekspedycji dań oraz komplet naczyń i drobnego sprzętu kuchennego, wagę, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do dań i talerzy,
- stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki do naczyń
- pomieszczenia magazynowe wyposażone w urządzenia do przechowywania żywności.

Wskazane jest zorganizowanie wizyty studyjnej w zakładzie gastronomicznym (restauracja, kawiarnia, bufet, bar, itp.)

4.2.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Bieżące sprawdzanie opanowania przez uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych ćwiczeń. W ocenie należy uwzględnić: poprawność merytoryczną i techniczną ćwiczeń, adekwatność formy przedstawienia. Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. O ostatecznym zaliczeniu przedmiotu zdecyduje wykonany test wiedzy i umiejętności. Test można poprawiać jeden raz. Aby zaliczyć należy uzyskać min 50% możliwych do zdobycia punktów. Test może być wykonany w formie tradycyjnej lub z wykorzystaniem platformy edukacyjnej albo formularza elektronicznego.

4.3. Program nauczania dla przedmiotu: Planowanie żywienia

4.3.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- poznanie wpływu składników odżywczych na organizm człowieka
- poznanie przemian składników odżywczych zachodzących w organizmie człowieka
- zastosowanie norm i zasad planowania żywienia
- poznanie zasad żywienia różnych grup ludności
- poznanie zasad żywienia dietetycznego

4.3.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- wyjaśnia wpływ składników odżywczych na funkcjonowanie organizmu człowieka (ek)
- określa przemiany składników odżywczych zachodzące w organizmie człowieka (ew)
- stosuje normy i zasady planowania żywienia (ek)
- planuje żywienie różnych grup ludności (ek)
- stosuje zasady żywienia dietetycznego (ek)



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



4.3.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 10. Materiał nauczania.

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Dział I Wpływ składników odżywczych na funkcjonowanie organizmu człowieka	1) Wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka i wartość odżywczą potraw i napojów. 2) Charakterystyka zagrożeń zdrowotnych wynikających z nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia. 3) Gospodarka wodna w organizmie człowieka. 4) Rola instytucji zajmujących się problematyką żywienia.	10	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia pojęcia z zakresu planowania żywienia, np. składnik odżywczy, nieodżywczy, nie niezbędny, niezbędny, naturalnie występujący w żywności, specjalnie dodany, głód, niedożywienie, racjonalne żywienie, jadłospis, posiłek – analizuje zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze z produktów, potraw i napojów na podstawie danych – analizuje gospodarkę wodną w organizmie człowieka – wskazuje zagrożenia zdrowotne wynikające z nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia – określa rolę instytucji zajmujących się problematyką żywienia: Światowej Organizacji Zdrowia (WHO), Instytutu Żywności i Żywienia, stacji sanitarno-epidemiologicznych
	(KPS 5)		<ul style="list-style-type: none"> – dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy – wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia
	(OMZ 4)		<ul style="list-style-type: none"> – mobilizuje członków zespołu do wykonywania zadań
	1) Budowa i funkcje przewodu pokarmowego. 2) Rola enzymów i hormonów w funkcjonowaniu organizmu człowieka. 3) Bilans energetyczny organizmu.	10	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia pojęcia, takie jak: enzym, hormon, podstawowa i całkowita przemiana materii, trawienie, przyswajanie, współczynnik aktywności fizycznej – opisuje funkcje przewodu pokarmowego – wskazuje czynniki wpływające na strawność pokarmów – rozróżnia etapy trawienia składników pokarmowych

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
			<ul style="list-style-type: none"> – określa rolę enzymów i hormonów w funkcjonowaniu organizmu człowieka(kpp) – określa znaczenie przyswajalności składników odżywczych przez organizm człowieka – analizuje czynniki wpływające na efektywność wykorzystania przez organizm składników odżywczych zawartych w żywności – analizuje przemiany składników odżywczych: węglowodanów, białek, tłuszczów będących źródłem energii dla organizmu człowieka (określa bilans energetyczny ustroju)
	(KPS 3)		– wskazuje wpływ stresu na efektywność działania
	(OMZ 3)		– dokonuje analizy przydzielonych zadań
Dział II Rodzaje norm i zasady planowania żywienia	1) Rodzaje norm żywienia i ich charakterystyka. 2) Normy żywienia dla różnych grup ludności.	10	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia rodzaje norm żywienia człowieka – określa zastosowanie modelowych racji pokarmowych – analizuje tabele norm dla różnych grup ludności – interpretuje zalecenia przedstawione w piramidzie zdrowego żywienia
	(KPS 5)		<ul style="list-style-type: none"> – nia potrzebę ustawicznego kształcenia – wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
	(OMZ 2)		– przydziela zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu
	1) Zasady planowania podczas układania jadłospisów. 2) Metody oceny jadłospisów.	10	<ul style="list-style-type: none"> – stosuje zasady planowania podczas układania jadłospisów – określa procentowy rozdział energii całodiennej racji pokarmowej na posiłki – ocenia jadłospisy zgodnie z zasadami – modyfikuje jadłospisy

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	(KPS 2)		<ul style="list-style-type: none"> – stosuje aktywne metody słuchania współpracowników, klientów i gości – interpretuje mowę ciała w komunikacji werbalnej i niewerbalnej
	(OMZ 2)		<ul style="list-style-type: none"> – rozdziela zadania pracy w zespole, biorąc pod uwagę wiedzę i umiejętności
	1) Charakterystyka diet stosowanych w żywieniu. 2) Charakterystyka chorób dietozależnych.	10	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje żywienie dietetyczne – rozróżnia diety stosowane w żywieniu – rozróżnia składniki odżywcze różnych diet – dobiera produkty spożywcze stosowane w żywieniu dietetycznym – określa czynniki ryzyka chorób dietozależnych: krążenia, alergii, próchnicy zębów, osteoporozy, nowotworów
	(KPS 4)		<ul style="list-style-type: none"> – proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych
	(OMZ 1)		<ul style="list-style-type: none"> – określa funkcjonowanie w grupie

4.3.4. Procedury osiągania celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Planowanie żywienia w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami kursu należy zastosować metody sprzyjające uczeniu się osób dorosłych. Stosując wykłady należy je wzbogacać materiałem ilustracyjnym – fotografie, schematy, rysunki, szkice, filmy np. zasady racjonalnego żywienia podczas planowania posiłków. Należy respektować zasady kilkunastominutowych sekwencji mówionych i np. ćwiczenie praktyczne (intelektualne) pozwalające budować doświadczenie w zakresie facylitacji zastosowania zdobytej wiedzy np. charakterystyka zagrożeń zdrowotnych wynikających z nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia, charakterystyka chorób dietozależnych. Następnie kolejna kilkunastominutowa sekwencja wykładowa pozwalająca wykorzystać kolejną fazę koncentracji uczestników. Zastosowane ćwiczenia praktyczne powinny sprzyjać korzystaniu z różnych źródeł informacji po to, aby budować postawę refleksyjnej oceny i selekcjonowania informacji przed ich wykorzystaniem do podejmowania decyzji. Należy również stosować metody sprzyjające pracy zespołowej – tj. metaplan, kula śniegowa, dyskusja w różnych jej odmianach (mutacja A, mutacja B, okrągłego stołu, panelowa, akwarium, ekspercka). W organizowaniu i moderowaniu dyskusji warto zadbać o wykorzystanie wiedzy i doświadczenia uczestników, co istotnie warunkuje skuteczność uczenia się dorosłych. W takich okolicznościach następuje również dzielenie się dobrymi praktykami, co w obecnej, dynamicznej sytuacji jest bardzo dobrą formą wykorzystania wiedzy typu know-how i know-why. Do zaangażowania uczestników w proces analizy, podejmowania decyzji, reagowania na zmienne warunki znakomicie przyczynią się takie metody jak gry dydaktyczne (strategiczne, decyzyjne, planowe, symulacyjne, funkcyjne) oraz case study np. zaplanowanie posiłku na jeden dzień zgodnie z zasadami zdrowego żywienia związanymi z piramidą zdrowego żywienia i aktywności fizycznej. One oprócz angażowania emocjonalnego w proces edukacji własnej sprzyjają kształtowaniu kompetencji personalnych i społecznych uczestników. W uczeniu się uczestników warto też zastosować metody sprzyjające kreatywnemu robieniu notatek – schematyczne, symboliczne, rysowane, skojarzeniowe np. opracowanie schematu prawidłowego trawienia węglowodanów, tłuszczów i białek.

Przy wykorzystaniu kształcenia na odległość koniecznością będzie zastosowanie pracy zadaniowej. Do udostępnionych porcji materiału informacyjnego lub ilustracyjnego należy opracować pojedyncze zadania lub wiązki zadań, do wykonania których konieczne będzie zastosowanie udostępnionego materiału. Na podstawie przesłanych rozwiązanych (wykonanych) zadań nauczyciel będzie wnioskował o poziomie i postępach w uczeniu się uczestnika. Proponowane zadania powinny być różnorodne i wielostronnie angażować uczestnika. Np. zaproponuj wymianę produktów spożywczych w przygotowanych zestawach potraw a) z tańszych na droższe.

Edukację zdalną znakomicie uatrakcyjnią prowadzenie jej z wykorzystaniem platform komunikacyjnych. Wtedy zadania trzeba dostosować do możliwości jakie stwarza platforma. Warto wykorzystać różne możliwości edukacji zdalnej zatem zarówno elearning jak i blended learning oraz różne możliwości platform lub ogólnie dostępnych komunikatorów np. lekcje video, wiadomości, czaty, transmisje, wiki, wiadomości, pracę w zespole w chmurze itp.

Obudowa dydaktyczna,

Obudowę dydaktyczną programu oprócz wymienionych niżej środków niezbędnych w tworzeniu warunków realizacji mogą stanowić opracowane przez nauczyciela zestawy poleceń kierowanych do słuchaczy w celu wykonania ćwiczeń kształtujących umiejętności intelektualne, utrwalających niezbędną wiedzę i modelujących aktywność słuchacza wokół własnego uczenia się. Mogą to być również arkusze ćwiczeń, materiały własne nauczyciela lub materiały z innych źródeł. W pracy zdalnej będą to materiały do samodzielnej edukacji słuchacza autorstwa nauczyciela, materiały pozyskane z otwartych zasobów elektronicznych w sieci internet, materiały wypracowane z grupą i postawione do dyspozycji innych grup. Wsparciem w tej formie edukacji mogą być zestawy linków do stron internetowych, które wcześniej zostały zweryfikowane przez nauczyciela w kontekście ich wartości dla realizowanej edukacji. Obudowę dydaktyczną mogą stanowić również pozycje literaturowe w postaci podręczników dedykowanych edukacji szkolnej i książek pomocniczych zawierających treści kształtowane w programie. W wielu przypadkach będą to prospekty, katalogi i normy będące integralnymi załącznikami do wykonania ćwiczeń. Rodzaj i ilość materiałów wykorzystywanych w edukacji powinien być bezpośrednio uzależniony od stosowanych metod i form pracy.

Wykaz literatury,

Bibliografia

1. H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, Beata Sińska, H. Turlejska. Zasady żywienia. Planowanie i ocena WSiP. 2018
2. D. Czerwińska. Zasady żywienia. Część 1. WSiP. 2018
3. D. Czerwińska. Zasady żywienia. Część 2. WSiP. 2019
4. J. E. Kowalska. Planowanie i ocena sposobu żywienia. Część 1. Format-AB. 2016
5. J. E. Kowalska. Planowanie i ocena sposobu żywienia. Część 2. Format-AB. 2016

Netografia

6. [Normy żywienia](#) (aktualne 19.08.2020)
7. [Zasady prawidłowego żywienia](#) (aktualne na 19.08.2020)
8. [Prawo żywnościowe](#) (aktualne na 19.08.2020)
9. [Żywnienie- Diety i zdrowe odżywianie WP abc zdrowie](#) (aktualne na 19.08.2020)
10. [Zasady zdrowego żywienia](#) (aktualne na 19.08.2020)
11. [Zasady układania jadłospisów.](#) (aktualne na 19.08.2020)
12. [Jak obliczyć wartość energetyczną posiłków](#) (aktualne na 19.08.2020)

Warunki realizacji,

W realizacji zajęć przedmiotu Planowanie żywienia zgodnie z PPKZ w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych powinny być wykorzystane takie środki dydaktyczne jak: stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu (dostęp do kanałów tematycznych np. na Youtube.), tablica interaktywna, filmy, katalogi, przepisy prawne wdrażania systemu HACCP, procedury stanowiskowe HACCP, karty menu, receptury gastronomiczne itp.

Pracownia planowania żywienia i organizacji produkcji gastronomicznej wyposażona w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu z oprogramowaniem biurowym, oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii umożliwiające układanie menu, analizę składników odżywczych i energii w porównaniu do norm żywienia, planowanie sali, sporządzanie zapotrzebowania, zarządzanie zasobami, kalkulowanie cen potraw i napojów, rozliczanie usług gastronomicznych z możliwością ciągłej aktualizacji
- drukarkę laserową ze skanerem i kopiarką A4, projektor multimedialny, ekran projekcyjny, tablicę szkolną białą suchocieralną,
- stanowiska komputerowe dla uczniów (jedno stanowisko dla jednego ucznia) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu z oprogramowaniem biurowym, oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii umożliwiające układanie menu, analizę składników odżywczych i energii w porównaniu do norm żywienia, planowanie sali, sporządzanie zapotrzebowania, zarządzanie zasobami, kalkulowanie cen potraw i napojów, rozliczanie usług gastronomicznych z możliwością ciągłej aktualizacji,
- biblioteczkę zawodową wyposażoną w książki zawodowe, tabele składu i wartości odżywczych produktów spożywczych, normy żywienia, tabele zamiany produktów, jadłospisy codzienne i okolicznościowe, karty potraw i napojów, zbiór receptur potraw i napojów, normy jakości stosowane w gastronomii, zbiór przepisów i procedur systemu GMP, GHP i HACCP stosowanych w gastronomii,
- prospekty reklamowe, katalogi z wyposażeniem części produkcyjnej i handlowej gastronomii, schematy rozwiązań układów funkcjonalnych pomieszczeń zakładów, wzory druków stosowanych w gastronomii,
- kalkulatory proste (jeden dla jednego ucznia).

Wskazane jest zorganizowanie wizyty studyjnej w zakładzie gastronomicznym (restauracja, kawiarnia, bufet, bar, itp.)

4.3.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Bieżące sprawdzanie opanowania przez uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych ćwiczeń. W ocenie należy uwzględnić: poprawność merytoryczną i techniczną ćwiczeń, adekwatność formy przedstawienia. Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. O ostatecznym zaliczeniu przedmiotu zdecyduje wykonany test wiedzy i umiejętności. Test można poprawiać jeden raz. Aby zaliczyć należy uzyskać min 50% możliwych do zdobycia punktów. Test może być wykonany w formie tradycyjnej lub z wykorzystaniem platformy edukacyjnej albo formularza elektronicznego.

4.4. Program nauczania dla przedmiotu: Organizowanie produkcji gastronomicznej

4.4.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- planowanie produkcji potraw
- poznanie zasad kontroli procesu produkcji,
- sporządzanie kart menu
- poznanie zasad kalkulacji cen na potrawy i napoje
- poznanie programów komputerowych w organizowaniu produkcji gastronomicznej

4.4.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- sporządza zamówienia na produkty i półprodukty, uwzględniając recepturę i planowaną produkcję (ew)
- planuje przygotowanie potraw (ek)
- kontroluje procesy przygotowania potraw (ek)
- opracowuje karty menu (ek)
- sporządza kalkulację cen potraw i napojów (ek)

- rozlicza produkcję gastronomiczną (ek)
- wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)
- projektuje wdrażanie systemów zarządzania środowiskowego (ew)

4.4.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 11. Materiał nauczania.

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Dział I Zasady planowania produkcji gastronomicznej	1) Zasady zaopatrzenia zakładu w surowce, półprodukty i produkty gotowe na podstawie receptur i planowanej produkcji. 2) Dokumentacja magazynowa i produkcyjna w zakładzie gastronomicznym.	5	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym: cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność, lokalizacja dostawy – stosuje przeliczniki jednostek miary w obliczaniu zapotrzebowania na produkty, półprodukty i towary handlowe w oparciu o receptury i plan produkcji – sporządza dokumentację zaopatrzenia, obiegu produktów, półproduktów, towarów handlowych i wyrobów gotowych w zakładzie gastronomicznym
	(KPS-6)		<ul style="list-style-type: none"> – opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu
	3) Charakterystyka programu komputerowego do prowadzenia gospodarki surowcowej w zakładzie gastronomicznym.	1	<ul style="list-style-type: none"> – wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty – posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów magazynowych
	4) Ogólne zasady planowania produkcji. 5) Procesy technologiczne produkcji potraw i napojów w procesie planowania produkcji.	18	<ul style="list-style-type: none"> – planuje przygotowanie potraw w zależności od rodzaju prowadzonych usług – określa czynniki wpływające na jakość potrawy

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	6) Zasady planowania produkcji dla różnych grup konsumentów. 7) Zasady planowania produkcji w zakładach gastronomicznych typu otwartego i zamkniętego.		<ul style="list-style-type: none"> – dobiera maszyny i urządzenia w zależności od wielkości produkcji – określa sposoby wykorzystywania zwrotów poprodukcyjnych – sporządza harmonogram czasu pracy pracownikom produkcyjnym – opracowuje schematy blokowe produkcji potraw
	(KPS-6)		<ul style="list-style-type: none"> – weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego – ponosi odpowiedzialność za wykonywane zadania
	(OMZ-1)		<ul style="list-style-type: none"> – sporządza plan wykonania zadań dla całego zespołu
	8) Charakterystyka programu komputerowego do planowania produkcji gastronomicznej.	1	<ul style="list-style-type: none"> – stosuje programy komputerowe do planowania żywienia
	9) Charakterystyka metod kontroli jakości żywności i higieny produkcji. 10) Zasady kontroli procesu produkcji potraw i napojów w zakładzie gastronomicznym-plan kontroli wewnętrznej. 11) Znaczenie procedur stanowiskowych GHP i HACCP w kontroli produkcji.	10	<ul style="list-style-type: none"> – 3) opisuje zadania stacji sanitarno-epidemiologicznej w kontrolowaniu procesu produkcji gastronomicznej – dobiera metody nadzorowania procesów przygotowania potraw – nadzoruje procesy przygotowania potraw stosując zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności GHP (Good Hygienic Practice), GMP (Good Manufacturing Practice), HACCP HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) prowadzi dokumentację nadzoru przygotowania potraw
	(KPS-3)		<ul style="list-style-type: none"> – wskazuje sposoby przeciwdziałania stresom
	12) Rodzaje kart menu. 13) Charakterystyka kart menu i znaczenie w procesie organizacji produkcji w zakładzie. 14) Zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem prawa żywnościowego.	9	<ul style="list-style-type: none"> – stosuje zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem różnych potrzeb – opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw – planuje karty menu z oznaczeniem alergenów

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	(OMZ-4)		– koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników
	15) Charakterystyka programu komputerowego do opracowania kart menu.	1	– stosuje programy komputerowe do planowania żywienia
Dział II Zasady kalkulacji cen potraw i napojów	1) Zasady kalkulacji cen potraw i napojów. 2) Zasady kalkulacji cen potraw i napojów w zakładach gastronomicznych typu otwartego. 3) Zasady kalkulacji cen potraw i napojów w zakładach gastronomicznych sieci zamkniętej. 4) Food cost - znaczenie w kalkulacji cen potraw i napojów w zakładach gastronomicznych i cateringowych.	14	– rozróżnia podstawowe pojęcia stosowane w kalkulacji kosztów przygotowania potraw, w tym koszt, koszt jednostkowy, koszt stały i zmienny, cena, rabat, marża gastronomiczna, food cost – stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów – rozróżnia składniki ceny gastronomicznej: koszty produktów, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT – określa czynniki wpływające na cenę potraw i napojów, takich jak: sezonowość, dostępność i cenę produktów, półproduktów i towarów handlowych, popyt, jakość potraw i napojów, zwyczaje żywieniowe – oblicza ceny potraw i napojów, stosując różne metody: kosztową, popytową, cen konkurencji
	(OMZ-3)		– opracowuje lub stosuje opracowane standardy wykonania zadań – monitoruje jakość wykonywanych zadań
	5) Charakterystyka programu komputerowego do kalkulacji cen na potrawy i napoje.	1	– oblicza ceny potraw z wykorzystaniem programów komputerowych
Dział III Zasady rozliczania produkcji gastronomicznej	1) Zasady rozliczania produkcji gastronomicznej. 2) Zasady obliczania wydajności produkcji gastronomicznej.	9	– sporządza inwentaryzację w magazynie w lokalu gastronomicznym na podstawie dokumentacji magazynowej – sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
			– oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym
	(KPS-5)		– wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
	(OMZ-5)		– stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy
	3) Charakterystyka programów komputerowych do rozliczania produkcji gastronomicznej.	1	– posługuje się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów usług gastronomicznych
Dział IV Charakterystyka systemu zarządzania środowiskowego	1) Zagrożenia dla środowiska w produkcji gastronomicznej.	5	– sporządza wykaz przepisów i dokumentów dotyczących świadczenia usług gastronomicznych, takich jak: ustawy, rozporządzenia, certyfikaty, umowy z odbiorcami odpadów
	2) Charakterystyka systemu zarządzania środowiskowego-znaczenie w ochronie środowiska.		– identyfikuje procesy, wyroby i usługi gastronomiczne wywierające wpływ na środowisko, takie jak: emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami
	3) Regulacje prawne związane z wdrażaniem systemu zarządzania środowiskowego.		– analizuje wymagane dokumenty w celu wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego
	(OMZ-2)		– rozpoznaje kompetencje i umiejętności osób do wykonywania zadań zawodowych w zespole
	(KPS-4)		– przydziela zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu
			– proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych
			– proponuje innowacyjne rozwiązania w zakładzie gastronomicznym

4.4.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Organizowanie produkcji gastronomicznej w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami kursu należy zastosować metody sprzyjające uczeniu się osób dorosłych. Stosując wykłady należy je wzbogacać materiałem ilustracyjnym-fotografie, schematy, rysunki, szkice, filmy np. dokumentacja technologiczna, magazynowa, finansowa, handlowa zakładu gastronomicznego. Należy respektować zasady kilkunastominutowych sekwencji mówionych i np. ćwiczenie praktyczne (intelektualne) pozwalające budować doświadczenie w zakresie facylitacji zastosowania zdobytej wiedzy np. zasady planowania produkcji potraw; zasady opracowania kart menu; zasady kalkulacji cen potraw i napojów; zasady obliczania wydajności produkcji, itp. Następnie kolejna kilkunastominutowa sekwencja wykładowa pozwalająca wykorzystać kolejną fazę koncentracji uczestników. Zastosowane ćwiczenia praktyczne powinny sprzyjać korzystaniu z różnych źródeł informacji po to, aby budować postawę refleksyjnej oceny i selekcjonowania informacji przed ich wykorzystaniem do podejmowania decyzji. Należy również stosować metody sprzyjające pracy zespołowej – tj. metaplan, kula śniegowa, dyskusja w różnych jej odmianach (mutacja A, mutacja B, okrągłego stołu, panelowa, akwarium, ekspercka). W organizowaniu i moderowaniu dyskusji warto zadbać o wykorzystanie wiedzy i doświadczenia uczestników, co istotnie warunkuje skuteczność uczenia się dorosłych. W takich okolicznościach następuje również dzielenie się dobrymi praktykami, co w obecnej, dynamicznej sytuacji jest bardzo dobrą formą wykorzystania wiedzy typu know-how i know-why. Do zaangażowania uczestników w proces analizy, podejmowania decyzji, reagowania na zmienne warunki znakomicie przyczynią się takie metody jak gry dydaktyczne (strategiczne, decyzyjne, planowe, symulacyjne, funkcyjne) oraz case study np. opracowanie procesów technologicznych planowanych potraw i napojów; opracowanie kart menu w zależności od zamówienia klienta; kalkulacja cen na wybrane potrawy i napoje; rozliczanie produkcji na podstawie dokumentów magazynowych i produkcyjnych, itp. One oprócz angażowania emocjonalnego w proces edukacji własnej sprzyjają kształtowaniu kompetencji personalnych i społecznych uczestników. W uczeniu się uczestników warto też zastosować metody sprzyjające kreatywnemu robieniu notatek – schematyczne, symboliczne, rysowane, skojarzeniowe np. opracowanie schematu technologicznego produkcji wybranych potraw; zasady kalkulacji cen potraw i napojów; szybka kalkulacja (food cast) cen na potrawy i napoje, itp.

Przy wykorzystaniu kształcenia na odległość koniecznością będzie zastosowanie pracy zadaniowej. Do udostępnionych porcji materiału informacyjnego lub ilustracyjnego należy opracować pojedyncze zadania lub wiązki zadań, do wykonania, których konieczne będzie zastosowanie udostępnionego materiału. Na podstawie przesłanych rozwiązanych (wykonanych) zadań nauczyciel będzie wnioskował o poziomie i postępach w uczeniu się uczestnika. Proponowane zadania powinny być różnorodne i wielostronnie angażować uczestnika, np. prezentacja nt. kontrola procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym; kalkulacja cen na wybrane potrawy na podstawie kart menu; aranżacje pomieszczeń organizowanych usług gastronomicznych; opracowanie karty menu zawierające informacje o wartości odżywczej potraw i obecności alergenów, itp.

Edukację zdalną znakomicie uatrakcyjnią prowadzenie jej z wykorzystaniem platform komunikacyjnych. Wtedy zadania trzeba dostosować do możliwości jakie stwarza platforma. Warto wykorzystać różne możliwości edukacji zdalnej zatem zarówno elearning jak i blended learning oraz różne możliwości platform lub ogólnie dostępnych komunikatorów np. lekcje video, wiadomości, czaty, transmisje, wiki, wiadomości, pracę w zespole w chmurze itp.

Obudowa dydaktyczna,

Obudowę dydaktyczną programu oprócz wymienionych niżej środków niezbędnych w tworzeniu warunków realizacji mogą stanowić opracowane przez nauczyciela zestawy poleceń kierowanych do słuchaczy w celu wykonania ćwiczeń kształtujących umiejętności intelektualne, utrwalających niezbędną wiedzę i modelujących aktywność słuchacza wokół własnego uczenia się. Mogą to być również arkusze ćwiczeń, materiały własne nauczyciela lub materiały z innych źródeł. W pracy zdalnej będą to materiały do samodzielnej edukacji słuchacza autorstwa nauczyciela, materiały pozyskane z otwartych zasobów elektronicznych w sieci internet, materiały

wypracowane z grupą i postawione do dyspozycji innych grup. Wsparciem w tej formie edukacji mogą być zestawy linków do stron internetowych, które wcześniej zostały zweryfikowane przez nauczyciela w kontekście ich wartości dla realizowanej edukacji. Obudowę dydaktyczną mogą stanowić również pozycje literaturowe w postaci podręczników dedykowanych edukacji szkolnej i książek pomocniczych zawierających treści kształtowane w programie. W wielu przypadkach będą to prospekty, katalogi i normy będące integralnymi załącznikami do wykonania ćwiczeń. Rodzaj i ilość materiałów wykorzystywanych w edukacji powinien być bezpośrednio uzależniony od stosowanych metod i form pracy.

Wykaz literatury,

Bibliografia:

1. B. Bilska H. Górską-Warsewicz B. Sawicka A. Tul-Krzyszczuk, Organizacja produkcji gastronomicznej, WSiP, Warszawa, 2014
2. J. Duda, S. Krzywda, Obsługa konsumenta, zeszyt ćwiczeń, WSiP, Warszawa, 2014r
3. A. Kmiołek Organizacja produkcji gastronomicznej, WSiP, Warszawa, 2018
4. M. Konarzewska, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część 1, Przygotowanie i wydawanie dań, .WSiP, Warszawa, 2020
5. M. Konarzewska, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część 2, Przygotowanie i wydawanie dań, WSiP, Warszawa, 2020
6. M. Zienkiewicz, J. Duda, S. Krzywda, Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. kwalifikacja hgt.12. część 2, WSiP, Warszawa, 2020

Netografia:

7. [Programy komputerowe](#) (aktualne na 06.08.2020)
8. [Oprogramowanie dla gastronomii](#) (aktualne 06.08.2020)
9. [Zarządzanie produkcją](#) (aktualne na 06.08.2020)
10. [Food Cost- jak obliczać koszt surowców użytych do produkcji dania](#) (aktualne 16.08.2020)
11. [Jak ułożyć dobre menu](#) (aktualne na 10.08.2020)
12. [Jak stworzyć menu w restauracji?](#) (aktualne na 06.08.2020)
13. [ISO 14001-2015 Zarządzanie Środowiskowe](#) (aktualne na 22.07.2020)
14. [Zarządzanie środowiskowe](#) (aktualne na 16.08.2020)
15. [Prawo w gastronomii](#) (aktualne na 16.08.2020)

Warunki realizacji,

W realizacji zajęć przedmiotu Organizowanie produkcji gastronomicznej zgodnie z PPKZ w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych powinny być wykorzystane takie środki dydaktyczne jak: stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu (dostęp do kanałów tematycznych np. na Youtube,), programy komputerowe do planowania potraw, kalkulacji cen potraw i rozliczania produkcji, tablica interaktywna, filmy, katalogi, przepisy prawne wdrażania systemu HACCP, procedury stanowiskowe HACCP, przepisy prawne wdrażania systemu zarządzania środowiskowego, karty menu, receptury gastronomiczne, dokumenty magazynowe, finansowe, handlowe, przepisy prawne dotyczące informowania konsumenta o wartości odżywczej potraw i obecności alergenów; przepisy prawne dotyczące wymagań kontroli wewnętrznej procesu produkcji potraw i napojów; itp.

Pracownia organizacji produkcji gastronomicznej wyposażona w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu z oprogramowaniem biurowym, oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii umożliwiające układanie menu, analizę składników odżywczych i energii w porównaniu do norm żywienia, planowanie sali, sporządzanie zapotrzebowania, zarządzanie zasobami, kalkulowanie cen potraw i napojów, rozliczanie usług gastronomicznych z możliwością ciągłej aktualizacji
- drukarkę laserową ze skanerem i kopiarką A4, projektor multimedialny, ekran projekcyjny, tablicę szkolną białą suchocierną,
- stanowiska komputerowe dla uczniów (jedno stanowisko dla jednego ucznia) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu z oprogramowaniem biurowym, oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii umożliwiające układanie menu, analizę składników odżywczych i energii w porównaniu do norm żywienia, planowanie sali, sporządzanie zapotrzebowania, zarządzanie zasobami, kalkulowanie cen potraw i napojów, rozliczanie usług gastronomicznych z możliwością ciągłej aktualizacji,
- bibliotekę zawodową wyposażoną w książki zawodowe, tabele składu i wartości odżywczych produktów spożywczych, normy żywienia, tabele zamiany produktów, jadłospisy codzienne i okolicznościowe, karty potraw i napojów, zbiór receptur potraw i napojów, normy jakości stosowane w gastronomii, zbiór przepisów i procedur systemu GMP, GHP i HACCP stosowanych w gastronomii,
- prospekty reklamowe, katalogi z wyposażeniem części produkcyjnej i handlowej gastronomii, schematy rozwiązań układów funkcjonalnych pomieszczeń zakładów, wzory druków stosowanych w gastronomii,
- kalkulatory proste (jeden dla jednego ucznia).

Wskazane jest zorganizowanie wizyty studyjnej w zakładach gastronomicznych - restauracje, kawiarnie, pizzerie, jadalnie, karczmy, trattorie, stołówki, bary.

4.4.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Bieżące sprawdzanie opanowania przez uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych ćwiczeń. W ocenie należy uwzględnić: poprawność merytoryczną i techniczną ćwiczeń, adekwatność formy przedstawienia. Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. O ostatecznym zaliczeniu przedmiotu zdecyduje wykonany test wiedzy i umiejętności. Test można

poprawiać jeden raz. Aby zaliczyć należy uzyskać min 50% możliwych do zdobycia punktów. Test może być wykonany w formie tradycyjnej lub z wykorzystaniem platformy edukacyjnej albo formularza elektronicznego.

4.5. Program nauczania dla przedmiotu: Prowadzenie usług gastronomicznych

4.5.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- poznanie zasad planowania usług gastronomicznych i cateringowych
- poznanie zasad kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych
- poznanie zasad promocji usług gastronomicznych i cateringowych
- poznanie metod i technik obsługi konsumentów do rodzaju usług
- poznanie zasad rozliczeń finansowych usług gastronomicznych i cateringowych

4.5.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- ocenia oferty usług gastronomicznych i cateringowych (ek)
- stosuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (ek)
- sporządza kalkulację usług gastronomicznych i cateringowych (ek)
- prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych (ek)
- dobiera metody i techniki obsługi konsumentów do rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych (ew)
- przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ek)
- użytkuje sprzęt, zastawę, bieliznę stołową i opakowania do wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ew)
- rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych (ew)

- prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)

4.5.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 12. Materiał nauczania.

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Dział I Planowanie usług gastronomicznych i cateringowych	1) Rodzaje usług gastronomicznych i cateringowych. 2) Opis ofert usług gastronomicznych. 3) Zasady planowania ofert usług gastronomicznych.	8	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych, w tym usługa, klient, gość, przyjęcie, catering – analizuje rynek usług gastronomicznych z uwzględnieniem popytu, w tym dane statystyczne, własne badania ankietowe – przygotowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne
Dział II Zasady promocji usług gastronomicznych i cateringowych	1) Rodzaje promocji usług gastronomicznych i cateringowych. 2) Charakterystyka działań promocyjnych usług gastronomicznych i cateringowych.	8	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera działania promocyjne do typu klienta – planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych: reklama, public relations, promocja sprzedaży
	(KPS-4)		<ul style="list-style-type: none"> – proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych
	(OMZ-5)		<ul style="list-style-type: none"> – stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy
Dział III Zasady sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych	1) Charakterystyka kosztów usług gastronomicznych i cateringowych. 2) Zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych. 3) Charakterystyka programów komputerowych do kalkulacji kosztów	8	<ul style="list-style-type: none"> – stosuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych – kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost – stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	usług gastronomicznych i cateringowych.	5	
	(KPS-7)		– proponuje konstruktywne rozwiązania problemów
	4) Zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych. 5) Charakterystyka form promocji w sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych.		– dobiera formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych: sprzedaż osobista, promocja sprzedaży – stosuje zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od różnych czynników, takich jak: typy gości, rodzaj przyjęcia
	(OMZ-1)		– określa etapy wykonania poszczególnych czynności
	6) Charakterystyka programu komputerowego do rozliczania sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych.	1	– rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania
Dział IV Zasady obsługi konsumenta	1) Charakterystyka metod i technik obsługi konsumenta. 2) Charakterystyka metod obsługi konsumenta w zależności od rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych.	5	– rozróżnia metody i techniki obsługi konsumentów – stosuje nowoczesne techniki obsługi konsumenta
	(KPS-5)		– wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia
	3) Charakterystyka bielizny i zastawy stołowej. 4) Charakterystyka wyposażenia technicznego i opakowań do usług gastronomicznych i cateringowych.	5	– dobiera opakowania do przechowywania – i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos – kompletuje zastawę stołową w zależności od rodzaju menu usługi gastronomicznej

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	5) Zasady organizacji miejsc do świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych. 6) Charakterystyka wyposażenia sali w zależności od formy usługi gastronomicznej.	5	<ul style="list-style-type: none"> – sporządza listę kontrolną do przygotowania przyjęć okolicznościowych – oblicza wielkość stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi – dobiera aranżację sali stosownie do świadczonej usługi gastronomicznej – stosuje różne sposoby ustawiania stołów w zależności od wielkości pomieszczenia, liczby gości i rodzaju usługi gastronomicznej
	(OMZ-4)		<ul style="list-style-type: none"> – koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników
	7) Charakterystyka urządzeń i sprzętu wykorzystywanego podczas usług gastronomicznych i cateringowych. 8) Zasady postępowania po wykonaniu usługi gastronomicznej i cateringowej.	5	<ul style="list-style-type: none"> – przestrzega zasad zbierania zastawy stołowej, elementów dekoracyjnych, urządzeń i sprzętu serwisowego oraz bielizny stołowej – sporządza dokumentację niezbędną do rozliczenia sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych
Dział V Zasady rozliczania usług gastronomicznych i cateringowych	1) Zasady rozliczeń finansowych usług gastronomicznych i cateringowych. 2) Dokumentacja finansowa w rozliczaniu usług gastronomicznych. 3) Charakterystyka programów komputerowych do rozliczeń finansowych usług gastronomicznych i cateringowych.	10	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia formy rozliczeń usług gastronomicznych i cateringowych – wskazuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych – sporządza rozliczenia finansowe na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż: faktury VAT, paragonów, polecenie przelewu, kasa przyjęła – oblicza zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata
	(KPS-6)		<ul style="list-style-type: none"> – opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu
	(OMZ-3)		<ul style="list-style-type: none"> – monitoruje jakość wykonywanych zadań

4.5.4. Procedury osiągania celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Prowadzenie usług gastronomicznych w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami kursu należy zastosować metody sprzyjające uczeniu się osób dorosłych. Stosując wykłady należy je wzbogacać materiałem ilustracyjnym – fotografie, schematy, rysunki, szkice, filmy np. dokumentacja technologiczna, magazynowa, finansowa, handlowa zakładu gastronomicznego. Należy respektować zasady kilkunastominutowych sekwencji mówionych i np. ćwiczenie praktyczne (intelektualne) pozwalające budować doświadczenie w zakresie facylitacji zastosowania zdobytej wiedzy np. omówienie zasad planowania ofert usług gastronomicznych i cateringowych; rodzaje promocji usług gastronomicznych i cateringowych i ich charakterystyka, itp. Następnie kolejna kilkunastominutowa sekwencja wykładowa pozwalająca wykorzystać kolejną fazę koncentracji uczestników. Zastosowane ćwiczenia praktyczne powinny sprzyjać korzystaniu z różnych źródeł informacji po to, aby budować postawę refleksyjnej oceny i selekcjonowania informacji przed ich wykorzystaniem do podejmowania decyzji. Należy również stosować metody sprzyjające pracy zespołowej – tj. metaplan, kula śniegowa, dyskusja w różnych jej odmianach (mutacja A, mutacja B, okrągłego stołu, panelowa, akwarium, ekspercka). W organizowaniu i moderowaniu dyskusji warto zadbać o wykorzystanie wiedzy i doświadczenia uczestników, co istotnie warunkuje skuteczność uczenia się dorosłych. W takich okolicznościach następuje również dzielenie się dobrymi praktykami, co w obecnej, dynamicznej sytuacji jest bardzo dobrą formą wykorzystania wiedzy typu know-how i know-why. Do zaangażowania uczestników w proces analizy, podejmowania decyzji, reagowania na zmienne warunki znakomicie przyczynią się takie metody jak gry dydaktyczne (strategiczne, decyzyjne, planowe, symulacyjne, funkcyjne) oraz case study np. rozliczenie finansowe usług gastronomicznych i cateringowych na podstawie dokumentów magazynowych i produkcyjnych; przykłady organizacji miejsc usług gastronomicznych i cateringowych, itp. One oprócz angażowania emocjonalnego w proces edukacji własnej sprzyjają kształtowaniu kompetencji personalnych i społecznych uczestników. W uczeniu się uczestników warto też zastosować metody sprzyjające kreatywnemu robieniu notatek – schematyczne, symboliczne, rysowane, skojarzeniowe np. schematy aranżacji miejsc do usług gastronomicznych; schemat postępowania w rozliczeniu kosztów usług gastronomicznych i cateringowych, itp.

Przy wykorzystaniu kształcenia na odległość koniecznością będzie zastosowanie pracy zadaniowej. Do udostępnionych porcji materiału informacyjnego lub ilustracyjnego należy opracować pojedyncze zadania lub wiązki zadań, do wykonania, których konieczne będzie zastosowanie udostępnionego materiału. Na podstawie przesłanych rozwiązanych (wykonanych) zadań nauczyciel będzie wnioskował o poziomie i postępach w uczeniu się uczestnika. Proponowane zadania powinny być różnorodne i wielostronnie angażować uczestnika, np. prezentacje nt. charakterystyka bielizny i zastawy stołowej do wybranych usług gastronomicznych i cateringowych; metody i techniki obsługi konsumenta; charakterystyka form promocji usług gastronomicznych i cateringowych; aranżacja restauracji (kawiarni) do organizacji przyjęcia okolicznościowego, itp.

Edukację zdalną znakomicie uatrakcyjnią prowadzenie jej z wykorzystaniem platform komunikacyjnych. Wtedy zadania trzeba dostosować do możliwości, jakie stwarza platforma. Warto wykorzystać różne możliwości edukacji zdalnej, zatem zarówno elearning jak i blended learning oraz różne możliwości platform lub ogólnie dostępnych komunikatorów np. lekcje video, wiadomości, czaty, transmisje, wiki, wiadomości, pracę w zespole w chmurze itp.

Obudowa dydaktyczna,

Obudowę dydaktyczną programu oprócz wymienionych niżej środków niezbędnych w tworzeniu warunków realizacji mogą stanowić opracowane przez nauczyciela zestawy poleceń kierowanych do słuchaczy w celu wykonania ćwiczeń kształtujących umiejętności intelektualne, utrwalających niezbędną wiedzę i modelujących aktywność słuchacza wokół własnego uczenia się. Mogą to być również arkusze ćwiczeń, materiały własne nauczyciela lub materiały z innych źródeł. W pracy zdalnej będą to materiały do samodzielnej edukacji słuchacza autorstwa nauczyciela, materiały pozyskane z otwartych zasobów elektronicznych w sieci internet, materiały wypracowane z grupą i postawione do dyspozycji innych grup. Wsparciem w tej formie edukacji mogą być zestawy linków do stron internetowych, które wcześniej zostały zweryfikowane przez nauczyciela w kontekście ich wartości dla realizowanej edukacji. Obudowę dydaktyczną mogą stanowić również pozycje literaturowe w postaci podręczników dedykowanych edukacji szkolnej i książek pomocniczych zawierających treści kształtowane w programie. W wielu przypadkach będą to prospekty, katalogi i normy będące integralnymi załącznikami do wykonania ćwiczeń. Rodzaj i ilość materiałów wykorzystywanych w edukacji powinien być bezpośrednio uzależniony od stosowanych metod i form pracy.

Wykaz literatury,

Bibliografia:

1. J. Duda, S. Krzywda, M. Zienkiewicz Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, część 2, WSiP, Warszawa, 2020r
2. P. Dominik, Pracownia obsługi klientów. technik żywienia i usług gastronomicznych, WSiP, Warszawa, 2018r
3. A. Kmiołek, Usługi gastronomiczne, WSiP, Warszawa, 2013r
4. D. Ławniczak, R. Szajna, Usługi gastronomiczne, WSiP, Warszawa, 2018
5. R. Szajna D. Ławniczak, Obsługa klientów w gastronomii (zeszyt ćwiczeń), WSiP, Warszawa, 2018

Netografia:

6. [Przygotowanie ofert gastronomicznych](#) (aktualne na 11.08.2020)
7. [Planowanie działań związanych z promocją usług gastronomicznych](#) (aktualne 11.08.2020)
8. [Reklama jako instrument promocji usług gastronomicznych](#) (aktualne 07.2020)
9. [Kalkulacja kosztów usług gastronomicznych](#) (aktualne 28.07.2020)
10. [Promocja i sprzedaż w gastronomii](#) (aktualne 11.08.2020)
11. [Dobór urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych](#) (aktualne 11.08.2020)
12. [Zastawa stołowa i bielizna stołowa](#) videocasty (aktualne 09.09.2020)
13. [Techniki obsługi konsumenta](#) (aktualne 09.08.2020)

14. [Obsługa konsumenta w restauracji](#) videocasty (aktualne 16.08.2020)

15. [Noszenie i zbieranie zastawy stołowej](#) (aktualne na 09.08.2020)

Warunki realizacji,

W realizacji zajęć przedmiotu Prowadzenie usług gastronomicznych zgodnie z PPKZ w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych powinny być wykorzystane takie środki dydaktyczne jak: stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu i dostępem do kanałów tematycznych np. na Youtube, programy komputerowe do kalkulacji usług gastronomicznych i do sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych, tablica interaktywna, filmy, przykładowe ulotki, wizytówki, znaki firmowe, przykładowe opakowania do potraw, dokumenty magazynowe, finansowe, handlowe, itp.

Pracownia usług gastronomicznych wyposażona w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu, dowolnym oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii, w tym zarządzania salami dla gości, drukarkę laserową ze skanerem i kopiarką A4, projektor multimedialny, ekran projekcyjny, flipchart, tablicę szkolną białą suchościeralną,
- stanowiska komputerowe dla uczniów (jedno stanowisko dla pięciu uczniów) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu, dowolnym oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii, w tym zarządzania salami dla gości,
- kasę kelnerską, terminal i inne akcesoria do obsługi i rozliczania usług gastronomicznych,
- bibliotekę zawodową wyposażoną w zbiór książek oraz albumów prezentujących nakrywanie i dekorację stołów oraz otoczenie realizacji usług gastronomicznych, katalogi zastawy i bielizny stołowej, sprzętu kelnerskiego, dekoracji stołów, wyposażenia sal bankietowych, środki dydaktyczne, komplety dokumentów i druków do planowania usług gastronomicznych, do prowadzenia i rozliczania usług gastronomicznych, przykładowe karty menu różnych przyjęć okolicznościowych, teczki ofertowe do wizualizacji rozmowy z klientem zamawiającym usługę gastronomiczną,
- plansze bezpieczeństwa i higieny pracy i przeciwpożarowe, schematy dróg ewakuacyjnych,
- środki ochrony indywidualnej (strój roboczy kelnerski: fartuszek włoski w trzech kolorach, zapaska 60 cm w trzech kolorach damska i męska po trzy sztuki, bluza kelnerska damska i marynarka męska w kolorze białym po sześć sztuk),
- kąpek czystości z pełnym wyposażeniem (środki i sprzęt do utrzymania stanowiska, żelazko, deska do prasowania, miejsce do mycia rąk),
- meble, takie jak: pomocnik kelnerski-kredens (trzy sztuki), szafy, stoły kwadratowe o wymiarach 90 x 90 lub 110 x 110 cm i prostokątne 90 x 120 cm (jeden stół dla dwóch uczniów),
- stół okrągły do kawiarni i cukierni \varnothing 60 cm, do restauracji \varnothing 90, 110 lub 170 cm, stoły bankietowe, takie jak: stół bufetowy 300 cm x 200 cm x 100 cm (co najmniej po jednej sztuce), konferencyjne w różnych kształtach, stoły bankietowe cateringowe (liczba zależna od prowadzonej działalności usługowej szkoły), krzesła o

wymiarach siedziska w cm około: szerokość 40 cm, długość 40-42 cm i wysokość 40 cm w liczbie odpowiedniej do liczby stołów, pomocnik kelnerski serwisowy na kółkach (co najmniej trzy sztuki),

- bieliznę stołową, taką jak: obrusy stołowe i bankietowe, serwetki osobistego użytku,
- ozdoby w szerokim asortymencie.

Pracownia powinna składać się z pomieszczeń takich jak: ekspedycja, sala restauracyjna, sala bankietowa, bar, zmywalnia naczyń stołowych.

Pracownia obsługi gości wyposażona w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji rąk, ręczniki papierowe,
- stanowiska obsługi gości (jedno stanowisko dla trzech uczniów) wyposażone w stoły restauracyjne z możliwością zestawiania w bloki, stół okrągły, krzesła dobrane do stołów, pomocniki kelnerskie, bieliznę i zastawę stołową, tace do serwowania potraw i napojów, drobny sprzęt kelnerski oraz elementy dekoracji stołów,
- stanowisko barowe (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w ladę barową, stołki barowe (hockery), sprzęt barowy, regał barowy, zlewozmywak, chłodziarkę barową, dystrybutor napojów zimnych, ekspres do kawy i do herbaty, urządzenia do parzenia kawy, blender, walizkę barmańską dużą, mikser barowy, pojemniki termoizolacyjne, kostkarkę i kruszarkę do lodu, wyciskacz do cytrusów, dozowniki i miarki do napojów i produktów sypkich, naczynia do przygotowania i serwowania napojów gorących i zimnych, stół stalowy lub blat roboczy, zmywarkę do naczyń, naczynia do napojów i sztucce,
- drobny sprzęt barmański,
- biblioteczkę wyposażoną w dokumentację, instrukcje, normy, procedury, przewodniki, regulaminy, przepisy prawne właściwe dla danego stanowiska, instrukcje obsługi urządzeń stosowanych w gastronomii, normy jakości stosowane w gastronomii, zbiór przepisów i procedur systemu GMP, GHP i HACCP stosowanych w gastronomii, zbiór receptur gastronomicznych, katalogi urządzeń i sprzętu barowego,
- chłodziarkę, zamrażarkę, zmywarkę do naczyń, trzon kuchenny z piekarnikiem, podgrzewacze do potraw i talerzy, wózki kelnerskie z wyposażeniem,
- wózek kelnerski do flambirowania z kuchenką jednopalnikową, podgrzewacze do potraw, witrynę chłodniczą, kuchenkę mikrofalową, kasę kelnerską, terminal z oprogramowaniem sieciowym,
- środki ochrony indywidualnej, takie jak: strój roboczy, środki i sprzęt do utrzymania stanowiska w czystości.

Wskazane jest zorganizowanie wizyty studyjnej w zakładach gastronomicznych (restauracje, kawiarnie, bary, bufety, karczmy, jadalnie, pizzerie, trattorie)

4.5.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Bieżące sprawdzanie opanowania przez uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych ćwiczeń. W ocenie należy uwzględnić: poprawność merytoryczną i techniczną ćwiczeń, adekwatność formy przedstawienia. Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. O ostatecznym zaliczeniu przedmiotu zdecyduje wykonany test wiedzy i umiejętności. Test można poprawiać jeden raz. Aby zaliczyć należy uzyskać min 50% możliwych do zdobycia punktów. Test może być wykonany w formie tradycyjnej lub z wykorzystaniem platformy edukacyjnej albo formularza elektronicznego.

4.6. Program nauczania dla przedmiotu: Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka

4.6.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- posługiwanie się słownictwem, zwrotami i tekstami mówionymi lub pisanymi z zakresu gastronomii w języku obcym
- wykorzystywanie słownictwa obcojęzycznego z zakresu poszukiwania i wykonywania pracy
- wykorzystywanie obcojęzycznych informacji z różnych źródeł
- analizowanie obcojęzycznej dokumentacji zawodowej

4.6.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: (ew)
 - ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem
 - z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie
 - z dokumentacją związaną z danym zawodem
 - z usługami świadczonymi w danym zawodzie
- rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyrażnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ek)

- rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka
 - rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)
- samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ew)
 - tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)
 - tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru)
- uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu(ew)
 - reaguje ustnie (np. podczas rozmowy
 - z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych
 - reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych
- zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)
- wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: (ep)
 - wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym
 - współdziała w grupie
 - korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym
- stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne

4.6.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 13. Materiał nauczania.

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
O kucharzach i kulinariach w języku obcym – słowa, zwroty, rozmowy – mowa i pismo	1. Mój niezbędnik – słowa i zwroty – technologia gastronomiczna i usługi gastronomiczne 2. Niezbędnik kucharza– słowa i zwroty – moje zadania, dokumenty, instrukcje	1 1	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie – czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy – narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych – rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie – procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych – formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych – świadczonych usług, w tym obsługi klienta
	3. Rozumiem, że do mnie mówisz o kulinariach. 4. Broszura, instrukcja obsługi, dokumentacja zawodowa w języku obcym – rozumiem o czym mnie informuje.	1 2	<ul style="list-style-type: none"> – określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu – znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje – rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu – układa informacje w określonym porządku
	1. Opisuję moje stanowisko pracy w języku obcym. 2. Staram się o pracę kucharza w obszarze obcojęzycznym.	1 2	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi – wyraża i uzasadnia swoje stanowisko – przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek,)

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
			<ul style="list-style-type: none"> – stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze – stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji
	3. Uzgadniam zadania do wykonania – rozmowa i negocjacje w języku obcym. 4. Piszę maila z prośbą o wyjaśnienie wykonania potrawy.	2 1	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę – uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia – wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób – prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi – stosuje zwroty i formy grzecznościowe – dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji
	5. Menu dla obcokrajowca – pośredniczę w rozmowie ustalającej. 6. Menu w języku obcym – objaśniam, co się w nim kryje.	2	<ul style="list-style-type: none"> – przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym – przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych) – przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym, – przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (np. prezentację)
	11. Rekomenduję wybrane dania – przygotowuję i wygłaszam prezentację w języku obcym.	2	<ul style="list-style-type: none"> – korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego – współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe – korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych – identyfikuje słowa klucze i internacjonalizmy

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
			<ul style="list-style-type: none"> wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznanne słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne

4.6.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami kursu należy zastosować metody sprzyjające kształtowaniu licznych kompetencji komunikacyjnych w języku obcym. Różnorodne ćwiczenia praktyczne powinny sprzyjać korzystaniu z różnych źródeł informacji po to, aby budować postawę otwartości na posługiwanie się językiem obcym w praktycznych sytuacjach związanych z zawodem, do wykonywania, którego uczestnik się przygotowuje. Należy również stosować metody sprzyjające pracy zespołowej – dyskusja w różnych jej odmianach. W organizowaniu i moderowaniu dyskusji warto zadbać o wykorzystanie wiedzy i doświadczenia uczestników, co istotnie warunkuje skuteczność uczenia się dorosłych. Dzielenie się dobrymi praktykami w języku obcym będzie sprzyjać wzrostowi motywacji do jego stosowania. Zadawanie pytań i podtrzymywanie dialogu zmobilizuje uczestników do wykorzystywania licznych słów i znanych zwrotów. Kompetencje pisania i rozumienia tekstu pisanego wzmocni zastosowanie case study. Do zaangażowania uczestników w proces gromadzenia specjalistycznego słownictwa i wykorzystywania ułatwiających komunikację zwrotów znakomicie przyczynią się takie metody jak gry dydaktyczne (decyzyjne, planowe, symulacyjne, funkcyjne). Metody te oprócz angażowania emocjonalnego w proces edukacji własnej sprzyjają kształtowaniu kompetencji personalnych i społecznych uczestników. W uczeniu się uczestników warto też zastosować metody sprzyjające kreatywnemu robieniu notatek w języku obcym – notatki mogą być schematyczne, rysowane, skojarzeniowe. Wykorzystanie inteligencji wielorakich, preferencji uczestników będzie sprzyjać korzystaniu z mapy mentalnej.

Przy wykorzystaniu kształcenia na odległość koniecznością będzie zastosowanie pracy zadaniowej. Do udostępnionych porcji materiału informacyjnego lub ilustracyjnego należy opracować pojedyncze zadania lub wiązki zadań, do wykonania, których konieczne będzie zastosowanie udostępnionego materiału. Na podstawie przesłanych rozwiązanych (wykonanych) zadań nauczyciel będzie wnioskował o poziomie i postępach w uczeniu się uczestnika. Proponowane zadania powinny być różnorodne i wielostronnie angażować uczestnika. Na podstawie analizy materiału pisanego pliku dźwiękowego lub obejrzanego filmu należy opracować zadania do wykonania dla uczestników, które powinni przesłać w formie pliku tekstowego, prezentacji, pliku dźwiękowego, filmiku ... (opis w zależności od zastosowanej metody komunikacji).

Edukację zdalną znakomicie uatrakcyjnią prowadzenie jej z wykorzystaniem platform komunikacyjnych. Wtedy zadania trzeba dostosować do możliwości, jakie stwarza platforma. Warto wykorzystać różne możliwości edukacji zdalnej, zatem zarówno elearning jak i blended learning oraz różne możliwości platform lub ogólnie dostępnych komunikatorów np. lekcje video, wiadomości, czaty, transmisje, wiki, wiadomości indywidualne, pracę w zespole w chmurze itp.

W doborze metod kształcenia należy pamiętać o konieczności kształtowania kompetencji kluczowych, zwłaszcza kompetencji personalnych i społecznych, w kontekście realizowanych treści. Czasami ta korelacja będzie miała wpływ na wybór metody.

Podstawowa zasada w doborze metod powinna dotyczyć zogniskowania działań na mobilizacji uczestnika do aktywności i przede wszystkim ćwiczeniu różnych kompetencji językowych w kontekście słownictwa i zwrotów z obszaru kształconego zawodu z wykorzystaniem doświadczenia wynikającego z nauki języka obcego w ramach kształcenia ogólnokształcącego. Warto pamiętać, że edukacja w zakresie przedmiotu Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka powinien być realizowany na poziomie A1 lub A2 po przeprowadzeniu diagnozy możliwości słuchaczy/uczestników.

Obudowa dydaktyczna,

Obudowę dydaktyczną w zakresie języka obcego zawodowego będą stanowić wszystkie wykorzystywane przez nauczyciela materiały tekstowe pozwalające na ćwiczenie komunikowania się w zakresie treści zawodowych objętych programem nauczania. Towarzyszyć im powinny materiały audio i materiały wideo, przygotowane przez nauczyciela, nagrane wspólnie z uczestnikami lub pozyskane z otwartych zasobów internetowych. Dla osiągnięcia efektów kształcenia w edukacji dorosłych można również wykorzystać podręcznik dedykowany edukacji szkolnej.

Wykaz literatury,

Język angielski zawodowy w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń R. Sarna, K. Sarna. WSiP. 2018

Warunki realizacji,

W realizacji zajęć przedmiotu Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka, zgodnie z PPKZ w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych powinny być wykorzystane takie środki dydaktyczne jak fotografie, literatura przedmiotu, arkusze ćwiczeń, opisy przypadków, gry dydaktyczne itp. W pracowni powinny się znaleźć: komputer (laptop) z dostępem do sieci internet, projektor umożliwiający prezentowanie treści, obrazu statycznego i dynamicznego dla wszystkich uczestników kursu.

Przy zastosowaniu edukacji zdalnej wskazane jest przygotowanie materiałów w języku obcym dotyczących funkcjonowania zakładu świadczącego usługi gastronomiczne. Materiał ten może stanowić kanwę do realizacji skojarzonych z nim zadań dla uczestników, np. tłumaczenia, opracowania prezentacji, opracowania analizy informacji pozyskanych z obcojęzycznego źródła informacji itp. Wątpliwie również wykorzystać zasoby sieci internet w zakresie języka obcego zawodowego.

4.6.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Bieżące sprawdzanie opanowania przez uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych ćwiczeń. W ocenie należy uwzględnić: poprawność merytoryczną i techniczną ćwiczeń, adekwatność formy przedstawienia. Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. O ostatecznym zaliczeniu przedmiotu zdecyduje poprawne wykonanie przynajmniej 2 ćwiczeń oraz 3 minutowy dialog z nauczycielem.

4.7. Program nauczania dla przedmiotu: Organizacja żywienia i usług gastronomicznych – zajęcia praktyczne

4.7.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- zdobywanie umiejętności z zakresu stosowania środków ochrony indywidualnej i zbiorowej oraz udzielania pierwszej pomocy.
- ocenianie jakości żywności
- ocenianie wpływu składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań
- dobieranie procesów technologicznych podczas przygotowania potraw
- dobieranie maszyn i urządzeń podczas sporządzania potraw
- dobieranie drobnego sprzętu gastronomicznego do przygotowania dań
- zastosowanie procedur systemowych HACCP zapewniających bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas przygotowywania potraw
- wyliczanie zawartości energii i składników odżywczych w produktach i potrawach
- wykonywanie obliczania dobowych wydatków energetycznych
- zastosowanie norm i zasad podczas planowania żywienia różnych grup ludności
- zastosowanie zasad żywienia dietetycznego
- planowanie produkcji dań
- kontrola procesu technologicznego,
- opracowanie kart menu,
- kalkulacja cen na potrawy i napoje,

- rozliczanie produkcji,
- stosowanie programów komputerowych w organizacji produkcji gastronomicznej,
- planowanie usług gastronomicznych i cateringowych
- kalkulacja usług gastronomicznych i cateringowych
- sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych
- promowanie usług gastronomicznych i cateringowych
- organizowanie miejsc usług gastronomicznych
- rozliczanie usług gastronomicznych
- zdobywanie umiejętności posługiwania się językiem obcym zawodowym w sytuacjach praktycznego działania

4.7.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych (ew)
- udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ew)
- stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ew) (KPS 3)
- charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii (ek)
- ocenia jakość żywności (ek)
- rozróżnia produkty, półprodukty i wyroby gotowe stosowane podczas przygotowania potraw (ek)
- rozróżnia metody utrwalania żywności (ew)
- określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)
- planuje alternatywne sposoby żywienia (ek)
- rozróżnia procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw (ek)

- użytkuje maszyny i urządzenia podczas sporządzania potraw (ek)
- charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań (ew)
- stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System) (ek)
- rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych (ew)
- wyjaśnia wpływ składników odżywczych na funkcjonowanie organizmu człowieka (ek)
- określa przemiany składników odżywczych zachodzące w organizmie człowieka (ew)
- stosuje normy i zasady planowania żywienia (ek)
- planuje żywienie różnych grup ludności (ek)
- stosuje zasady żywienia dietetycznego (ek)
- sporządza zamówienia na produkty i półprodukty, uwzględniając recepturę i planowaną produkcję (ew)
- planuje przygotowanie potraw (ek)
- kontroluje procesy przygotowania potraw (ek)
- opracowuje karty menu (ek)
- sporządza kalkulację cen potraw i napojów (ek)
- rozlicza produkcję gastronomiczną (ek)
- wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)
- projektuje wdrażanie systemów zarządzania środowiskowego (ew)
- ocenia oferty usług gastronomicznych i cateringowych (ek)
- stosuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (ek)
- sporządza kalkulację usług gastronomicznych i cateringowych (ek)
- prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych (ek)
- dobiera metody i techniki obsługi konsumentów do rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych (ew)

- przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ek)
- użytkuje sprzęt, zastawę, bieliznę stołową i opakowania do wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ew)
- rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych (ew)
- prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)
- posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: (ew)
- rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ek)
- samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ew)
- uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu(ew)
- zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)
- wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: (ep)

4.7.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 14. Materiał nauczania.

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Dział I Przestrzeganie zasad bhp	1. Jakie środki ochrony indywidualnej stosować na różnych stanowiskach pracy w gastronomii?	3	– dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanego zadania
	2. Analizowanie zabezpieczenia maszyn, urządzeń i narzędzi w gastronomii.	2	– stosuje zabezpieczenia i ochrony podczas użytkowania maszyn, urządzeń i narzędzi wykorzystywanych podczas wykonywania zadań zawodowych
	3. Opracowanie raportu ze stanu technicznego środków ochrony zbiorowej w zakładzie gastronomicznym.	2	– opisuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii
	4. Zabezpieczenie siebie, osoby poszkodowanej i miejsca wypadku.	2	– ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego
	5. Symulacja udzielania pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego	4	– zabezpiecza siebie, osobę poszkodowaną i miejsce wypadku
	6. Symulacja resuscytacji krążeniowo-oddechowej	2	– powiadamia odpowiednie służby
			– wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji
			– opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego
			– układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej układu poszkodowanego w pozycji bezpiecznej
			– prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie układu poszkodowanego w pozycji bezpiecznej

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
			<ul style="list-style-type: none"> – prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar układu poszkodowanego w pozycji bezpiecznej
	(KPS 3)		<ul style="list-style-type: none"> – wskazuje sposoby przeciwdziałania stresom – definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej – wskazuje wpływ stresu na efektywność działania
Dział II Podstawy żywienia i gastronomii	–		
Rozdział I Zastosowanie produktów w produkcji potraw i napojów	1) Zastosowanie produktów, przypraw i ziół w procesie przygotowania potraw.	5	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii – rozpoznaje smak i wygląd ziół świeżych i suszonych – rozpoznaje przyprawy po smaku, zapachu i wyglądzie – określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw
	(KPS 3)		<ul style="list-style-type: none"> – 3) wskazuje wpływ stresu na efektywność działania
Rozdział II Ocena jakości żywności	1) Ocenianie jakości żywności.	5	<ul style="list-style-type: none"> – ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia – ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość
	(KPS 8)		<ul style="list-style-type: none"> – 3) przestrzega zasad współpracy w zespole
Rozdział III Zastosowanie metod utrwalania żywności	1) Utrwalanie warzyw, owoców i grzybów. 2) Utrwalanie mięsa, ryb i dziczyzny.	10	<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikuje metody utrwalania żywności – opisuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
			<ul style="list-style-type: none"> – identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych – wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności
	(KPS 6)		<ul style="list-style-type: none"> – opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu – szacuje czas, zasoby i budżet zadania – weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego
Rozdział IV Rola składników odżywczych w żywieniu i produkcji potraw	1) Ocenianie doboru składników pokarmowych w komponowaniu dań.	5	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje składniki pokarmowe – analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań – ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu dań
	1) Komponowanie posiłków i menu dla osób stosujących alternatywne sposoby żywienia.	5	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, fleksitarianizm, pescowegetarianizm – komponuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z powyższymi dietami
	(OMZ 5)		<ul style="list-style-type: none"> – stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy
Rozdział V Wykonywanie procesu technologicznego w produkcji potraw	1) Dobieranie metod obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw.	5	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw – dobiera proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii – rozróżnia nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacuum, pacojet

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	(KPS 4)		<ul style="list-style-type: none"> – proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych – wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii stosowanych w gastronomii – proponuje innowacyjne rozwiązania w zakładzie gastronomicznym
	1) Dobieranie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej surowców. 2) Dobieranie maszyn i urządzeń do obróbki termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania.	10	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii – dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania
	(KPS 2)		<ul style="list-style-type: none"> – komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę) – stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie
	(OMZ 2)		<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje kompetencje i umiejętności osób do wykonywania zadań zawodowych w zespole – przydziela zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu – rozdziela zadania pracy w zespole, biorąc pod uwagę wiedzę i umiejętności
	1) Dobieranie naczyń kuchennych oraz zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów.	5	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia drobny sprzęt stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie – dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw
	(KPS 5)		<ul style="list-style-type: none"> – wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
	(OMZ 1)		<ul style="list-style-type: none"> – opracowuje plan pracy zespołu

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Rozdział VI Zastosowanie procedur systemowych HACCP zapewniających bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas przygotowywania potraw	1) Analiza zagrożeń podczas przygotowania potraw. Ustalenie punktów krytycznych CCP w systemie HACCP.	10	– rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
	2) Przestrzeganie zasad zrównoważonego rozwoju		– rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania potraw
	(KPS 7)		– rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii
	(OMZ 4)		– przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii
			– proponuje konstruktywne rozwiązania problemów
			– wyznacza terminy realizacji i zakres zadań
			– udziela informacji zwrotnej członkom zespołu
			– mobilizuje członków zespołu do wykonywania zadań
Dział III Planowanie żywienia			
Rozdział I Obliczanie zawartości energii i składników odżywczych w produktach i potrawach	1) Obliczanie zawartości energii i składników odżywczych w produktach i potrawach na podstawie danych, takich jak receptury, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej.	5	– oblicza zawartość energii i składników odżywczych w produktach i potrawach na podstawie danych, takich jak: receptury, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej
	(KPS 8)		– wskazuje zagrożenia zdrowotne wynikające z nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia
	(OMZ 2)		– analizuje zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze z produktów, potraw i napojów na podstawie danych
			– współorganizuje pracę zespołu
			– dzieli się zadaniami
			– ustala hierarchiczność wykonywania zadań w zespole

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Rozdział II Obliczanie dobowych wydatków energetycznych	1) Obliczanie dobowych wydatków energetycznych.	5	– oblicza dobowe wydatki energetyczne
	(KPS 7)		– analizuje czynniki wpływające na efektywność wykorzystania przez organizm składników odżywczych zawartych w żywności kpp
	(OMZ 2)		– proponuje konstruktywne rozwiązania problemów
Rozdział III Zastosowanie norm i zasad planowania żywienia	1) Zastosowanie modelowych racji pokarmowych w planowaniu żywienia różnych grup ludności.	5	– rozróżnia rodzaje norm żywienia człowieka
	(KPS 6)		– określa zastosowanie modelowych racji pokarmowych
	(OMZ 1)		– analizuje tabele norm dla różnych grup ludności
			– interpretuje zalecenia przedstawione w piramidzie zdrowego żywienia
			– opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu
	1) Sporządzanie receptur potraw z uwzględnieniem potrzeb wskazanej grupy ludności.	25	– szacuje czas, zasoby i budżet zadania
	2) Obliczanie dziennego zapotrzebowania energetycznego różnych grup ludności.		– określa etapy wykonania poszczególnych czynności
	3) Obliczanie wartości energetycznej i odżywczej posiłków.		
	4) Ocenienie jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia.		– stosuje zasady planowania podczas układania jadłospisów
			– sporządza receptury potraw z uwzględnieniem potrzeb wskazanej grupy ludności, w tym podaje spis produktów, ubytki, straty, zasady racjonalnego przygotowania potrawy lub napoju, wartość odżywczą potrawy lub napoju
			– określa procentowy rozdział energii całodiennej racji pokarmowej na posiłki
			– oblicza dzienne zapotrzebowanie energetyczne różnych grup ludności

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	5) Zastosowanie programów komputerowych do układania i oceny jadłospisów. 6) Zastosowanie modyfikacji jadłospisów.		<ul style="list-style-type: none"> – oblicza wartość energetyczną i odżywczą posiłków – ocenia jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia – wykorzystuje programy komputerowe do układania i oceny jadłospisów – modyfikuje jadłospisy
	(KPS 2)		<ul style="list-style-type: none"> – interpretuje mowę ciała w komunikacji werbalnej i niewerbalnej – komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę)
	(OMZ 3)		<ul style="list-style-type: none"> – opracowuje lub stosuje opracowane standardy wykonania zadań
Rozdział IV Zastosowanie zasad żywienia dietetycznego	1) Zastosowanie technik przygotowania potraw dietetycznych takich jak gotowanie w wodzie i na parze, pieczenie w folii. 2) Planowanie posiłków dietetycznych w chorobach cywilizacyjnych i przewlekłych. 3) Zastosowanie wymienników produktów spożywczych pokrywających potrzeby żywieniowe osób na diecie.	10	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera produkty spożywcze stosowane w żywieniu dietetycznym – stosuje techniki przygotowania potraw dietetycznych w tym gotowanie w wodzie i na parze, pieczenie w folii – planuje posiłki dietetyczne w chorobach cywilizacyjnych i przewlekłych z uwzględnieniem wymienników produktów spożywczych pokrywających potrzeby żywieniowe osób na diecie – określa czynniki ryzyka chorób dietozależnych: krążenia, alergii, próchnicy zębów, osteoporozy, nowotworów
	(KPS 1)		<ul style="list-style-type: none"> – przestrzega zasad etycznych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych
	(OMZ 1)		<ul style="list-style-type: none"> – opracowuje plan pracy zespołu
Dział IV Organizowanie produkcji gastronomicznej			

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Rozdział I Planowanie produkcji gastronomicznej	1) Sporządzanie bazy surowcowej dla zakładu gastronomicznego. 2) Obliczanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty na podstawie planów produkcyjnych z wykorzystaniem receptur. 3) Sporządzanie niezbędnej dokumentacji magazynowej i produkcyjnej.	8	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym: cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność, lokalizacja dostawy – sporządza harmonogram zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w produkty i półprodukty – stosuje przeliczniki jednostek miary w obliczaniu zapotrzebowania na produkty, półprodukty i towary handlowe w oparciu o receptury i plan produkcji – sporządza dokumentację zaopatrzenia, obiegu produktów, półproduktów, towarów handlowych i wyrobów gotowych w zakładzie gastronomicznym
	4) Wykorzystanie programu komputerowego do wyliczania zapotrzebowania na surowce w produkcji potraw i napojów.	2	<ul style="list-style-type: none"> – wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty – posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów magazynowych
	(KPS-7)		– proponuje konstruktywne rozwiązania problemów
	(OMZ-5)		– stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy
	5) Planowanie produkcji potraw i napojów w zakładach gastronomicznych typu otwartego. 6) Planowanie produkcji potraw i napojów w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego.	10	<ul style="list-style-type: none"> – planuje przygotowanie potraw w zależności od rodzaju prowadzonych usług – dobiera maszyny i urządzenia w zależności od wielkości produkcji – określa sposoby wykorzystywania zwrotów poprodukcyjnych – sporządza harmonogram czasu pracy pracownikom produkcyjnym – opracowuje schematy blokowe produkcji potraw

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	(KPS-8)		– dzieli się zadaniami
	(OMZ-1)		– opracowuje plan pracy zespołu – określa etapy wykonania poszczególnych czynności
	7) Planowanie potraw i napojów z zastosowaniem programu komputerowego	2	– stosuje programy komputerowe do planowania żywienia
	8) Opracowanie planu kontroli produkcji- dobieranie metod do oceny jakości potraw i napojów i stanu higieny w zakładzie. 9) Kontrolowanie procesu produkcji zgodnie z planem.	8	– dobiera metody nadzorowania procesów przygotowania potraw – wykonuje czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności – nadzoruje procesy przygotowania potraw stosując zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności GHP (Good Hygienic Practice), GMP (Good Manufacturing Practice), HACCP HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) prowadzi dokumentację nadzoru przygotowania potraw
	(KPS-1)		– przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy
	10) Opracowanie kart menu dla różnych grup konsumentów zgodnie z prawem. 11) Opracowanie kart menu w zależności od rodzaju usług gastronomicznych zgodnie z prawem.	8	– stosuje zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem różnych potrzeb – opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw – planuje karty menu z oznaczeniem alergenów
	(OMZ-1)		– koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników
	12) Opracowanie kart menu z zastosowaniem programu komputerowego.	2	– stosuje programy komputerowe do planowania żywienia

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Rozdział II Sporządzanie kalkulacji cen potraw i napojów	1) Sporządzanie kalkulacji cen potraw i napojów do planowanych kart menu. 2) Sporządzanie kalkulacji potraw i napojów w zależności od rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych. 3) Food cost- kalkulacja cen przykładowych potraw.	13	<ul style="list-style-type: none"> – stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów – oblicza ceny potraw i napojów, stosując różne metody: kosztową, popytową, cen konkurencji – sporządza kalkulację cen potraw do kart menu – opracowuje kalkulację potraw i napojów w zależności od rodzaju usług: cateringowa impreza okolicznościowa, żywienie zbiorowe, w zakładach typu otwartego
	(KPS-5)		– wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
	(OMZ-3)		– dokonuje analizy przydzielonych zadań
	4) Kalkulacja cen potraw i napojów z wykorzystaniem programu komputerowego.	2	– oblicza ceny potraw z wykorzystaniem programów komputerowych
Rozdział III Rozliczanie produkcji gastronomicznej	1) Rozliczanie produkcji w zakładzie gastronomicznym. 2) Obliczanie wydajności produkcji w zakładzie gastronomicznym.	13	<ul style="list-style-type: none"> – sporządza inwentaryzację w magazynie w lokalu gastronomicznym na podstawie dokumentacji magazynowej – sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego – oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym
	(OMZ-5)		– proponuje rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy
	3) Rozliczanie produkcji z wykorzystaniem programu komputerowego.	2	– posługuje się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów usług gastronomicznych
Rozdział IV Projektowanie dokumentacji systemu	1) Analizowanie dokumentów wdrażania systemu zarządzania środowiskowego.	5	– identyfikuje procesy, wyroby i usługi gastronomiczne wywierające wpływ na środowisko, takie jak: emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
zarządzania środowiskowego	2) Projektowanie dokumentacji zarządzania środowiskowego w zakładzie gastronomicznym.		– analizuje wymagane dokumenty w celu wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego
	(KPS-2)		– komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę)
	(OMZ-2)		– rozdziela zadania pracy w zespole, biorąc pod uwagę wiedzę i umiejętności
Dział V Prowadzenie usług gastronomicznych			
Rozdział I Przygotowanie ofert usług gastronomicznych i cateringowych	1) Opracowanie ofert usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od potrzeb klienta. 2) Przygotowanie ofert gastronomicznych i cateringowych w zależności od rodzaju zamówienia.	10	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych, w tym usługa, klient, gość, przyjęcie, catering – 3) przygotowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne – 4) modyfikuje ofertę dostosowując ją do wymagań i potrzeb klienta: jego możliwości finansowych, stylu życia, mody w gastronomii
Rozdział II Promocja usług gastronomicznych i cateringowych.	1) Planowanie działań promocyjnych usług gastronomicznych w zależności od typu klienta. 2) Organizowanie różnych działań promocyjnych usług gastronomicznych i cateringowych.	10	<ul style="list-style-type: none"> – planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych: reklama, public relations, promocja sprzedaży – dobiera działania promocyjne do typu klienta – prowadzi działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych: pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, bilbordy, ulotki
	(KPS-3)		– wskazuje sposoby przeciwdziałania stresom
Rozdział III	1) Sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych.	5	<ul style="list-style-type: none"> – stosuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych – kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych	2) Sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych z wykorzystaniem programów komputerowych.	9	– stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów
	3) Dobieranie formy promocji do sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych.		– dobiera formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych: sprzedaż osobista, promocja sprzedaży
	4) Sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych.		– stosuje zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od różnych czynników, takich jak: typy gości, rodzaj przyjęcia
	(KPS-8)		– przestrzega zasad współpracy w zespole
	(OMZ-1)		– sporządza plan wykonania zadań dla całego zespołu
	5) Wykorzystanie programu komputerowego do sprzedaży usług gastronomicznych	1	– rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania
Rozdział IV Obsługa konsumenta	1) Dobieranie metod i technik w obsłudze konsumentów w zależności od rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych.	5	– dobiera metody i techniki obsługi konsumentów odpowiednie do rodzaju świadczonych usług – stosuje nowoczesne techniki obsługi konsumenta
	2) Organizowanie miejsc usług gastronomicznych i cateringowych.	5	– sporządza listę kontrolną do przygotowania przyjęć okolicznościowych
	3) Aranżowanie pomieszczeń w zależności od rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych.		– oblicza wielkość stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi – wskazuje miejsca ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas usług gastronomicznych i cateringowych
	(KPS-4)		– stosuje różne sposoby ustawiania stołów w zależności od wielkości pomieszczenia, liczby gości i rodzaju usługi gastronomicznej – dobiera aranżację Sali stosownie do świadczonej usługi gastronomicznej – nakrywa stoły białą stółową zgodnie z zamówieniem – nakrywa stoły zastawą stółową zgodnie z zamówieniem
			– przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	(OMZ-2)		– ustala hierarchiczność wykonywania zadań w zespole
	4) Dobieranie bielizny i zastawy stołowej do organizowanych usług gastronomicznych i cateringowych.	4	– dobiera opakowania do przechowywania – i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos – kompletuje zastawę stołową w zależności od rodzaju menu usługi gastronomicznej
	5) Stosowanie urządzeń i sprzętu do organizowanych usług gastronomicznych. 6) Postępowanie po wykonanej usłudze gastronomicznej i cateringowej.	2	– przestrzega zasad zbierania zastawy stołowej, elementów dekoracyjnych, urządzeń i sprzętu serwisowego oraz bielizny stołowej – segreguje sprzęt, zastawę stołową i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych – stosuje zasady składania, sztaplowania i magazynowania stołów, krzeseł i sprzętu – sporządza dokumentację niezbędną do rozliczenia sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych
	(OMZ-5)		– stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy
Rozdział V Rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych	1) Rozliczenia finansowe usług gastronomicznych. 2) Rozliczenie finansowe usług cateringowych. 3) Rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych z wykorzystaniem programów komputerowych.	9	– rozróżnia formy rozliczeń usług gastronomicznych i cateringowych – stosuje formę bezgotówkową i gotówkową płatności za usługi gastronomiczne – sporządza rozliczenia finansowe na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż: faktury VAT, paragonów, polecenie przelewu, kasa przyjęła – oblicza zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata – wskazuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych – rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	(KPS-2)		<ul style="list-style-type: none"> – komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę)
Dział VI O kucharzach i kulinariach w języku obcym – w praktyce	1. Czynności, narzędzia, maszyny, procesy, procedury, formularze i dokumenty – nazywanie na stanowisku pracy w zakładzie gastronomicznym	2	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie – czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy – narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych – rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie – procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych – formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych – świadczonych usług, w tym obsługi klienta
	2. Wykonywanie czynności w oparciu o polecenia wydawane w języku obcym i pisemne instrukcje w języku obcym na różnych stanowiskach w zakładzie gastronomicznym	3	<ul style="list-style-type: none"> – określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu – znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje – rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu – układa informacje w określonym porządku
	3. Tworzenie instrukcji stanowiskowej i wydawanie poleceń do wykonania zadań na stanowisku pracy w zakładzie gastronomicznym	3	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi – wyraża i uzasadnia swoje stanowisko – przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek,) – stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
			– stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji
	4. Prowadzenie rozmowy z dostawcą produktów i półproduktów w kontekście konkretnych potrzeb zakładu gastronomicznego w języku obcym	4	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę – uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia – wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób – prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi – stosuje zwroty i formy grzecznościowe – dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji
	5. Przygotowanie prezentacji i zaprezentowanie konkretnego dania w języku obcym z dyskusją po prezentacji.	1	<ul style="list-style-type: none"> – przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym – przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych) – przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym, – przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał(np. prezentację)
	(KPS 2)		<ul style="list-style-type: none"> – stosuje aktywne metody słuchania współpracowników, klientów i gości – interpretuje mowę ciała w komunikacji werbalnej i niewerbalnej – komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę – stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie
	6. Aranżacja zespołowego przygotowania dwu potraw w oparciu o receptury obcojęzyczne.	2	<ul style="list-style-type: none"> – korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego – współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
			<ul style="list-style-type: none"> – korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych – identyfikuje słowa kluczowe i internacjonalizmy (KP) – wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa – upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznane słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne

4.7.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Organizacja żywienia i usług gastronomicznych-zajęcia praktyczne należy pamiętać o konieczności realizacji zajęć w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami kursu. Z uwagi na formę kształcenia najodpowiedniejsze będą metody wykorzystujące pracę zadaniową osób uczących się. Przydatna będzie tradycyjna metoda instruktażu, metoda ćwiczeń produkcyjnych, metoda ćwiczeń laboratoryjnych, metoda symulacji, inscenizacji. Warto zastosować także metodę projektów, metodę tekstu przewodniego, w niektórych przypadkach metodę metaplanu np.:

- obliczyć wartość energetyczną wybranych potraw, opracować jadłospis do wybranej diety, obliczyć zapotrzebowanie na surowce dla wybranych potraw na podstawie wybranych receptur potraw i napojów -zastosować metodę tekstu przewodniego,
- opracować plan kontroli procesu produkcji dla wybranego zakładu gastronomicznego-zastosować metodę projektów,
- sporządzić kalkulację cen wybranych usług gastronomicznych i cateringowych-zastosować metodę tekstu przewodniego,
- zaplanować działania promocyjne dla wybranej imprezy okolicznościowej w restauracji - zastosować metodą projektów, itp.

Bardzo ważna jest taka organizacja praktycznej edukacji, która łączy teoretycznie zdobytą wiedzę i umiejętności z własnym doświadczeniem uczestnika kursu podczas działania praktycznego. Trzeba pamiętać o stopniowym usamodzielnianiu uczestników w działaniu. W pierwszej fazie realizacji zajęć praktycznych należy zapewnić przygotowanie poleceń w trwałej formie (wydrukowane, wyświetlone, przesłane mailem tak, aby uczestnik/słuchacz mógł odczytać np. w telefonie). W ten sposób osoby uczące się mogą wykonywać zadania z możliwością samokontroli tempa, kolejności czynności i założeń technologiczno-organizacyjnych. W zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, często pracuje się z instrukcją, recepturą schematem procesu technologicznego. To najczęściej jest postępowanie algorytmiczne i dlatego

w edukacji praktycznej należy uczestnika przyzwyczaić do realizacji zadań o takim charakterze. Organizowanie zadań typowych dla zawodu pozwoli na właściwe kształtowanie umiejętności zawodowych, oraz kompetencji personalnych i społecznych. W tym zawodzie ma duże znaczenie zachowanie higieny na wszystkich etapach funkcjonowania zakładu gastronomicznego oraz poczucie estetyki. W tych okolicznościach pomocne będą listy kontrolne i różne odmiany prezentacji dla przykładu:

- zasady higieny osobistej podczas produkcji żywności,
- aranżacja miejsc wybranych organizowanych usług gastronomicznych i cateringowych; dobieranie zastawy stołowej dla organizowanych usług gastronomicznych i cateringowych.

W doborze metod kształcenia należy pamiętać o konieczności kształtowania kompetencji kluczowych w kontekście realizowanych treści. Czasami ta korelacja będzie miała wpływ na wybór metody.

Obudowa dydaktyczna,

Obudowę dydaktyczną programu kształcenia praktycznego powinny stanowić instrukcje do realizacji zadań praktycznych, opisy procedur, które muszą być zachowane podczas realizacji zadań, instrukcje przygotowania maszyn i urządzeń do pracy, instrukcje monitorowania i kontrolowania realizacji zadania, listy kontrolne do stosowania zasad zapewnienia jakości wykonywanego zadania czy materiały informacyjne dotyczące korzystania ze stanowiska szkoleniowego, utrzymania czystości i porządku na stanowisku, zachowania zasad bezpiecznej pracy na stanowisku, zasad współpracy lub grupowej realizacji zadania, opisy projektów edukacyjnych, tekstów przewodnich, wzory i zestawy pokazowe. Dobrą formą może być gromadzenie materiałów edukacyjnych w postaci portfolio przedmiotowego przez osoby uczące się. W kształceniu praktycznym pewne znaczenie będą miały dokumenty i formularze używane w wykonywaniu zadań przez pracodawców lub stanowiących wymaganie prawne. Obudowa dydaktyczna programu musi być zintegrowana z wyposażeniem niezbędnym do realizacji przedmiotu i stosowanymi metodami i formami pracy osób uczących się.

Wykaz literatury – jak w punkcie 6.1.

Warunki realizacji,

Pracownia technologii gastronomicznej wyposażona w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji rąk, ręczniki papierowe, kosz na odpady umożliwiające segregację,
- stanowiska przygotowania dań (jedno stanowisko dla trzech uczniów) wyposażone w stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków różnej wielkości i innych naczyń kuchennych, oraz drobny sprzęt produkcyjny (np. deski do krojenia, deski HACCP, tace, półmiski, miski, łyżki do serwowania, łyżki cedzakowe, łopatki, miarki, chochle, noże kuchenne, noże HACCP, różgi, czajniki), termometry, wagi, miarki różnej objętości, urządzenia rozdrabniające, roboty kuchenne wieloczynnościowe, frytkownice, blendery, prodiże, sorbetierę, bieliznę i zastawę stołową, tace kelnerskie,

- zamrażarkę i chłodziarkę, szybkoschładzarkę, profesjonalny blender ręczny, kuchenkę indukcyjną przenośną, pakowaczkę próżniową (jedna dla sześciu uczniów), instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Warsztaty szkolne wyposażone w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe, kosze na odpady z uwzględnieniem segregacji,
- stanowiska obróbki wstępnej brudnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny,
- stanowiska obróbki wstępnej czystej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania warzyw i owoców, krajalnicę z przystawkami,
- stanowiska przygotowania dań z mięsa (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania mięsa, maszynkę do mielenia mięsa, chłodziarkę,
- stanowiska przygotowania ciast (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy, robot kuchenny wieloczynnościowy, urządzenia chłodnicze,
- stanowiska obróbki cieplnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy, taborety podgrzewacze i trzony kuchenne z wyciągami, patelnie elektryczne, frytownicę, urządzenie do sous vide,
- stanowiska ekspedycji dań (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół do ekspedycji dań oraz komplet naczyń i drobnego sprzętu kuchennego, wagę, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do dań i talerzy,
- stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki do naczyń
- pomieszczenia magazynowe wyposażone w urządzenia do przechowywania żywności.

Pracownia planowania żywienia i organizacji produkcji gastronomicznej wyposażona w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu z oprogramowaniem biurowym, oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii umożliwiające układanie menu, analizę składników odżywczych i energii w porównaniu do norm żywienia, planowanie sali, sporządzanie zapotrzebowania, zarządzanie zasobami, kalkulowanie cen potraw i napojów, rozliczanie usług gastronomicznych z możliwością ciągłej aktualizacji
- drukarkę laserową ze skanerem i kopiarką A4, projektor multimedialny, ekran projekcyjny, tablicę szkolną białą suchościeralną,

- stanowiska komputerowe dla uczniów (jedno stanowisko dla jednego ucznia) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu z oprogramowaniem biurowym, oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii umożliwiające układanie menu, analizę składników odżywczych i energii w porównaniu do norm żywienia, planowanie sali, sporządzanie zapotrzebowania, zarządzanie zasobami, kalkulowanie cen potraw i napojów, rozliczanie usług gastronomicznych z możliwością ciągłej aktualizacji,
- biblioteczkę zawodową wyposażoną w książki zawodowe, tabele składu i wartości odżywczych produktów spożywczych, normy żywienia, tabele zamiany produktów, jadłospisy codzienne i okolicznościowe, karty potraw i napojów, zbiór receptur potraw i napojów, normy jakości stosowane w gastronomii, zbiór przepisów i procedur systemu GMP, GHP i HACCP stosowanych w gastronomii,
- prospekty reklamowe, katalogi z wyposażeniem części produkcyjnej i handlowej gastronomii, schematy rozwiązań układów funkcjonalnych pomieszczeń zakładów, wzory druków stosowanych w gastronomii,
- kalkulatory proste (jeden dla jednego ucznia).

Pracownia usług gastronomicznych wyposażona w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu, dowolnym oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii, w tym zarządzania salami dla gości, drukarkę laserową ze skanerem i kopiarką A4, projektor multimedialny, ekran projekcyjny, flipchart, tablicę szkolną białą suchocierną,
- stanowiska komputerowe dla uczniów (jedno stanowisko dla pięciu uczniów) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu, dowolnym oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii, w tym zarządzania salami dla gości,
- kasę kelnerską, terminal i inne akcesoria do obsługi i rozliczania usług gastronomicznych,
- biblioteczkę zawodową wyposażoną w zbiór książek oraz albumów prezentujących nakrywanie i dekorację stołów oraz otoczenie realizacji usług gastronomicznych, katalogi zastawy i bielizny stołowej, sprzętu kelnerskiego, dekoracji stołów, wyposażenia sal bankietowych, środki dydaktyczne, komplety dokumentów i druków do planowania usług gastronomicznych, do prowadzenia i rozliczania usług gastronomicznych, przykładowe karty menu różnych przyjęć okolicznościowych, teczki ofertowe do wizualizacji rozmowy z klientem zamawiającym usługę gastronomiczną,
- plansze bezpieczeństwa i higieny pracy i przeciwpożarowe, schematy dróg ewakuacyjnych,
- środki ochrony indywidualnej (strój roboczy kelnerski: fartuszek włoski w trzech kolorach, zapaska 60 cm w trzech kolorach damska i męska po trzy sztuki, bluza kelnerska damska i marynarka męska w kolorze białym po sześć sztuk),
- kącik czystości z pełnym wyposażeniem (środki i sprzęt do utrzymania stanowiska, żelazko, deska do prasowania, miejsce do mycia rąk),
- meble, takie jak: pomocnik kelnerski-kredens (trzy sztuki), szafy, stoły kwadratowe o wymiarach 90 x 90 lub 110 x 110 cm i prostokątne 90 x 120 cm (jeden stół dla dwóch uczniów),

- stół okrągły do kawiarni i cukierni \varnothing 60 cm, do restauracji \varnothing 90, 110 lub 170 cm, stoły bankietowe, takie jak: stół bufetowy 300 cm x 200 cm x 100 cm (co najmniej po jednej sztuce), konferencyjne w różnych kształtach, stoły bankietowe cateringowe (liczba zależna od prowadzonej działalności usługowej szkoły), krzesła o wymiarach siedziska w cm około: szerokość 40 cm, długość 40-42 cm i wysokość 40 cm w liczbie odpowiedniej do liczby stołów, pomocnik kelnerski serwisowy na kółkach (co najmniej trzy sztuki),
- bieliznę stołową, taką jak: obrusy stołowe i bankietowe, serwetki osobistego użytku,
- ozdoby w szerokim asortymencie.

Pracownia powinna składać się z pomieszczeń takich jak: ekspedycja, sala restauracyjna, sala bankietowa, bar, zmywalnia naczyń stołowych.

Pracownia obsługi gości wyposażona w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji rąk, ręczniki papierowe,
- stanowiska obsługi gości (jedno stanowisko dla trzech uczniów) wyposażone w stoły restauracyjne z możliwością zestawiania w bloki, stół okrągły, krzesła dobrane do stołów, pomocniki kelnerskie, bieliznę i zastawę stołową, tace do serwowania potraw i napojów, drobny sprzęt kelnerski oraz elementy dekoracji stołów,
- stanowisko barowe (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w ladę barową, stołki barowe (hockery), sprzęt barowy, regał barowy, zlewozmywak, chłodziarkę barową, dystrybutor napojów zimnych, ekspres do kawy i do herbaty, urządzenia do parzenia kawy, blender, walizkę barmańską dużą, mikser barowy, pojemniki termoizolacyjne, kostkarkę i kruszarkę do lodu, wyciskacz do cytrusów, dozowniki i miarki do napojów i produktów sypkich, naczynia do przygotowania i serwowania napojów gorących i zimnych, stół stalowy lub blat roboczy, zmywarkę do naczyń, naczynia do napojów i sztucce,
- drobny sprzęt barmański,
- biblioteczkę wyposażoną w dokumentację, instrukcje, normy, procedury, przewodniki, regulaminy, przepisy prawne właściwe dla danego stanowiska, instrukcje obsługi urządzeń stosowanych w gastronomii, normy jakości stosowane w gastronomii, zbiór przepisów i procedur systemu GMP, GHP i HACCP stosowanych w gastronomii, zbiór receptur gastronomicznych, katalogi urządzeń i sprzętu barowego,
- chłodziarkę, zamrażarkę, zmywarkę do naczyń, trzon kuchenny z piekarnikiem, podgrzewacze do potraw i talerzy, wózki kelnerskie z wyposażeniem,
- wózek kelnerski do flambirowania z kuchenką jednopalnikową, podgrzewacze do potraw, witrynę chłodniczą, kuchenkę mikrofalową, kasę kelnerską, terminal z oprogramowaniem sieciowym,
- środki ochrony indywidualnej, takie jak: strój roboczy, środki i sprzęt do utrzymania stanowiska w czystości.

Wskazane jest zorganizowanie wizyty studyjnej w zakładach gastronomicznych (restauracje, kawiarnie, bary, bufety, karczmy, jadalnie, pizzerie, trattorie)

4.7.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Bieżące sprawdzanie opanowania przez uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych zadań praktycznych. W ocenie należy uwzględnić: poprawność merytoryczną i techniczną wykonanych zadań, uzyskany efekt (produkt, usługa, decyzja). Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się podczas każdego zajęcia praktycznych na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. O ostatecznym zaliczeniu przedmiotu zdecyduje pozytywne zaliczenie zadań praktycznych. Dopuszczalne jest niezaliczenie jednego zadania praktycznego z każdego działu.

4.8. Program nauczania dla przedmiotu: Praktyka zawodowa

4.8.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- planowanie produkcji w zakładzie gastronomicznym
- kontrolowanie produkcji
- sporządzanie kart menu
- sporządzanie kalkulacji cen potraw i napojów
- rozliczanie produkcji
- sporządzanie ofert usług gastronomicznych i cateringowych
- promowanie usług gastronomicznych i cateringowych
- kalkulacja usług gastronomicznych
- sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych
- stosowanie programów komputerowych w organizowaniu produkcji gastronomicznej

4.8.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- planuje żywienie różnych grup ludności (ek)
- planuje przygotowanie potraw (ek)
- opracowuje karty menu (ek)
- kontroluje procesy przygotowania potraw (ew)
- sporządza kalkulację cen potraw i napojów (ek)
- rozlicza produkcję gastronomiczną (ek)

- ocenia oferty usług gastronomicznych i cateringowych (ew)
- stosuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (ek)
- sporządza kalkulację usług gastronomicznych i cateringowych (ek)
- prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych (ek)
- dobiera metody i techniki obsługi konsumentów do rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych (ek)
- przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ek)
- użytkuje sprzęt, zastawę, bieliznę stołową i opakowania do wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ew)
- rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych (ew)
- prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)
- wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)

4.8.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 15. Materiał nauczania.

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Dział I Organizacja produkcji gastronomicznej	1) Poznanie struktury organizacyjnej zakładu. Szkolenie bhp i ppoż.	7	– wykorzystuje programy komputerowe do układania i oceny jadłospisów
	2) Planowanie produkcji potraw i napojów w zakładzie na podstawie zamówień.		– sporządza receptury potraw z uwzględnieniem potrzeb - wskazanej grupy ludności, w tym podaje spis produktów, ubytki, straty, zasady racjonalnego przygotowania potrawy lub napoju, wartość odżywczą potrawy lub napoju
	3) Wykorzystanie programu komputerowego do planowania potraw.	7	– dobiera maszyny i urządzenia w zależności od wielkości produkcji
			– planuje przygotowanie potraw w zależności od rodzaju prowadzonych usług
			– określa sposoby wykorzystywania zwrotów poprodukcyjnych
	4) Opracowanie kart menu zgodnie z prawem na podstawie zamówionych usług gastronomicznych i cateringowych.	7	– opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw
			– planuje karty menu z oznaczeniem alergenów

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	5) Wykorzystanie programu komputerowego do opracowania kart menu.	2	– stosuje programy komputerowe do planowania żywienia
	6) Kontrolowanie produkcji potraw i napojów zgodnie z planem kontroli wewnętrznej. 7) Nadzorowanie produkcji z wykorzystaniem procedur i instrukcji stanowiskowych GHP i HACCP w procesie produkcji.	7	– dobiera metody nadzorowania procesów przygotowania potraw – wykonuje czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności – nadzoruje procesy przygotowania potraw stosując zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności GHP (Good Hygienic Practice), GMP (Good Manufacturing Practice), HACCP HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) prowadzi dokumentację nadzoru przygotowania potraw
	(OMZ-1)		– opracowuje plan pracy zespołu – określa etapy wykonania poszczególnych czynności – sporządza plan wykonania zadań dla całego zespołu
	8) Kalkulacja cen potraw i napojów na podstawie kart menu. 9) Stosowanie programu komputerowego do kalkulacji cen potraw i napojów.	14 3	– rozróżnia składniki ceny gastronomicznej: koszty produktów, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT – oblicza ceny potraw i napojów, stosując różne metody: kosztową, popytową, cen konkurencji – sporządza kalkulację cen potraw do kart menu – opracowuje kalkulację potraw i napojów w zależności od rodzaju usług: cateringowa impreza okolicznościowa, żywienie zbiorowe, w zakładach typu otwartego – oblicza ceny potraw z wykorzystaniem programów komputerowych
	(KPS-6)		
			– weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego – ponosi odpowiedzialność za wykonywane zadania

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	10) Rozliczanie produkcji dziennej. 11) Obliczanie wydajności produkcji dziennej. 12) Wykorzystanie programu komputerowego do rozliczania produkcji.	7 2	<ul style="list-style-type: none"> – sporządza inwentaryzację w magazynie w lokalu gastronomicznym na podstawie dokumentacji magazynowej – sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego – oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym – posługuje się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów usług gastronomicznych
Dział II Sporządzanie ofert usług gastronomicznych i cateringowych	1) Sporządzanie ofert usług gastronomicznych i cateringowych na podstawie zamówienia.	7	<ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne – modyfikuje ofertę dostosowując ją do wymagań i potrzeb klienta: jego możliwości finansowych, stylu życia, mody w gastronomii
	2) Dobieranie działań promocyjnych usług gastronomicznych i cateringowych do zamówionych usług.	14	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera działania promocyjne do typu klienta – planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych: reklama, public relations, promocja sprzedaży – prowadzi działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych: pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, bilbordy, ulotki
	3) Sporządzanie kalkulacji kosztów usług gastronomicznych. 4) Wykorzystanie programu komputerowego do kalkulacji kosztów usług gastronomicznych.	7	<ul style="list-style-type: none"> – kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost – stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów
	5) Sprzedaż usług gastronomicznych.	7	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych: sprzedaż osobista, promocja sprzedaży

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
			– stosuje zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od różnych czynników, takich jak: typy gości, rodzaj przyjęcia
	6) Wykorzystanie programu komputerowego do sprzedaży usług gastronomicznych.		– rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania
	(KPS-2)		– stosuje aktywne metody słuchania współpracowników, klientów i gości – interpretuje mowę ciała w komunikacji werbalnej i niewerbalnej
Dział III Obsługa konsumentów (gości)	1) Przygotowanie miejsc do zamówionych usług gastronomicznych. 2) Aranżacja pomieszczeń. 3) Użytkowanie sprzętu, bielizny i zastawy stołowej. 4) Postępowanie po wykonanych usługach gastronomicznych i cateringowych.	14	– wskazuje miejsca ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas usług gastronomicznych i cateringowych – dobiera aranżację sali stosownie do świadczonej usługi gastronomicznej – przestrzega zasad zbierania zastawy stołowej, elementów dekoracyjnych, urządzeń i sprzętu serwisowego oraz bielizny stołowej – stosuje zasady składania, sztaplowania i magazynowania stołów, krzeseł i sprzętu – oblicza wielkość stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi – stosuje różne sposoby ustawiania stołów w zależności od wielkości pomieszczenia, liczby gości i rodzaju usługi gastronomicznej (kpp) – nakrywa stoły białą zastawą stołową zgodnie z zamówieniem – nakrywa stoły zastawą stołową zgodnie z zamówieniem
	5) Obsługiwanie konsumentów	21	– dobiera metody i techniki obsługi konsumentów odpowiednie do rodzaju świadczonych usług – stosuje nowoczesne techniki obsługi konsumenta

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Dział IV Rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych	1) Rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych 2) Wykorzystanie programu komputerowego do rozliczeń finansowych usług gastronomicznych.	14	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia formy rozliczeń usług gastronomicznych i cateringowych – wskazuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych – stosuje formę bezgotówkową i gotówkową płatności za usługi gastronomiczne – sporządza rozliczenia finansowe na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż: faktury VAT, paragonów, polecenie przelewu, kasa przyjęła – oblicza zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych: przychód, zysk brutto, zysk netto, strata
	(KPS-8)		<ul style="list-style-type: none"> – współorganizuje pracę zespołu – dzieli się zadaniami – przestrzega zasad współpracy w zespole – modyfikuje własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko
	(OMZ-2)		<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznaje kompetencje i umiejętności osób do wykonywania zadań zawodowych w zespole – przydziela zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu – rozdziela zadania pracy w zespole, biorąc pod uwagę wiedzę i umiejętności

4.8.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

Praktyka w zakładzie gastronomicznym powinna polegać na wykonywaniu czynności zawodowych na różnych stanowiskach – dzięki temu słuchacze zapoznają się z procesem produkcyjnym oraz działalnością usługową zakładu gastronomicznego lub cateringowego.

W trakcie realizacji praktyki zawodowej słuchacz powinien na początku wykonywać zadania zawodowe pod kierunkiem przydzielonego pracownika, następnie samodzielnie wykonywać czynności na stanowiskach pracy.

Obudowa dydaktyczna,

Obudowę dydaktyczną programu praktyki zawodowej stanowić będzie wyposażenie techniczne zakładu, dokumenty i formularze stosowane w zakładzie, przepisy prawne związane z funkcjonowaniem zakładu, wdrożonymi systemami zarządzania jakością i HACCP, systemem zarządzania środowiskowego, kodeks GMP, instrukcje stanowiskowe, procedury GHP, GMP i HACCP, instrukcje zasad bezpiecznej pracy na stanowisku, programy komputerowe, itp. udostępnione przez pracodawcę.

Warunki realizacji,

Zgodnie z PPKZ w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych miejscem realizacji praktyki zawodowej powinny być: restauracje wolnostojące i przyhotelowe, zakłady żywienia zbiorowego świadczące szeroki zakres usług, podmioty świadczące usługi gastronomiczne z obsługą kelnerską oraz inne podmioty stanowiące potencjalne miejsce zatrudnienia.

Zakłady powinny być właściwie wyposażone w urządzenia i sprzęt oraz w użytkowe programy komputerowe umożliwiające wykonywanie typowych zadań zawodowych. Podczas praktyki powinny być wykorzystywane takie środki dydaktyczne jak przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy dotyczące prawa pracy, wyposażenia zakładu gastronomicznego, prawa żywnościowego, dokumenty magazynowe, produkcyjne i handlowe.

4.8.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Praktykant otrzymuje program praktyki i dzienniczek, w którym dokonuje zapisów wykonanych codziennych czynności. Zapisy powinny być potwierdzone przez opiekuna praktyk. Po zakończeniu praktyki zawodowej opiekun zobowiązany jest do napisania opinii na temat pracy praktykanta. Na opinię powinny składać się: poprawność merytoryczna i techniczna wykonanych czynności, uzyskany efekt (produkt, usługa, decyzja). Opinia pozytywna jest zaliczeniem praktyki. Wymagana jest 75% obecność w zakładzie.

5. Ewaluacja programu KKZ

Tabela 16. Ewaluacja programu KKZ

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
<ul style="list-style-type: none"> – przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w gastronomii (ek) – charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii (ek) – rozróżnia produkty, półprodukty i wyroby gotowe stosowane podczas przygotowania potraw (ek) – ocenia jakość żywności (ek) – określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek) – rozróżnia procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw (ek) – użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw (ek) – stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP ((Hazard Analysis and Critical Control Points System) (ek) – wyjaśnia wpływ składników odżywczych na funkcjonowanie organizmu człowieka (ek) – stosuje normy i zasady planowania żywienia (ek) – planuje żywienie różnych grup ludności (ek) – stosuje zasady żywienia dietetycznego (ek) – planuje przygotowanie potraw (ek) 	Przynajmniej 50% słuchaczy zalicza zadania z zakresu efektu w pierwszej próbie	Prowadzenie rejestru obserwacji realizowanych zadań uwzględniającego takie badania jak: analiza programu nauczania, spostrzeżenia nauczycieli, arkusz diagnostyczny skierowany do słuchaczy, sondaż diagnostyczny	Wpisy dokonywane są systematycznie, materiał analizowany jest po zakończeniu kursu

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
<ul style="list-style-type: none"> – opracowuje karty menu (ek) – sporządza kalkulację cen potraw i napojów (ek) – sporządza kalkulację cen potraw i napojów (ek) – rozlicza produkcję gastronomiczną (ek) – ocenia oferty usług gastronomicznych i cateringowych (ek) – stosuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (ek) – sporządza kalkulację usług gastronomicznych i cateringowych (ek) – prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych (ek) – przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ek) – prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek) – przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w gastronomii (ek) – rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ek) 			

6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

6.1. Wykaz literatury

Bibliografia

1. BHP w branży gastronomicznej. Podręcznik do kształcenia zawodowego WSiP.2018
2. Język angielski zawodowy w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń R. Sarna, K. Sarna. WSiP. 2018
3. [Kształtowanie kultury bezpieczeństwa i higieny pracy w organizacji, red. Nauk. Joanna Ejdyś. 2010. Politechnika Białostocka](#) (aktualne na 14.08.2020)
4. B. Bilska H. Górską-Warsewicz B. Sawicka A. Tul-Krzyszczuk, Organizacja produkcji gastronomicznej, WSiP, Warszawa, 2014
5. N. Baryłko –Pikielna, I. Matuszewska Sensoryczne badania żywności. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ. 2009
6. D. Czerwińska. Zasady żywienia. Część 1. WSiP. 2018
7. D. Czerwińska. Zasady żywienia. Część 2. WSiP. 2019
8. P. Dominik, Pracownia obsługi klientów. technik żywienia i usług gastronomicznych, WSiP, Warszawa, 2018r
9. J. Duda, S. Krzywda, M. Zienkiewicz Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, część 2, WSiP, Warszawa, 2020r
10. J. Duda, S. Krzywda, Obsługa konsumenta, zeszyt ćwiczeń, WSiP, Warszawa, 2014r
11. A. Kmiołek, Usługi gastronomiczne, WSiP, Warszawa, 2013r
12. A. Kmiołek Organizacja produkcji gastronomicznej, WSiP Warszawa 2018
13. M. Konarzewska, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część 1, Przygotowanie i wydawanie dań .WSiP, Warszawa, 2020
14. M. Konarzewska, Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część 2, Przygotowanie i wydawanie dań, WSiP, Warszawa, 2020
15. J. E. Kowalska. Planowanie i ocena sposobu żywienia. Część 1. Format-AB. 2016
16. J. E. Kowalska. Planowanie i ocena sposobu żywienia. Część 2. Format-AB. 2016
17. D. Ławniczak, R. Szajna, Usługi gastronomiczne, WSiP, Warszawa, 2018
18. R.Szajna D. Ławniczak, Obsługa klientów w gastronomii (zeszyt ćwiczeń), WSiP, Warszawa, 2018
19. M. Zienkiewicz, J. Duda, S. Krzywda, Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. kwalifikacja hgt.12. część 2, WSiP, Warszawa, 2020

Netografia

20. [Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii](#) (aktualne na 15.08.2020)
21. [Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy.](#)
22. [Kultura bezpieczeństwa dla szkół ponadpodstawowych](#) (aktualne na 15.08.2020)
23. [Sprzęt gastronomiczny](#) (aktualne na 19.08.2020)
24. [Urządzenia do gastronomii](#) (aktualne na 19.08.2020)
25. [Ocena Sensoryczna jakości produktów spożywczych](#) (aktualne na 19.08.2020)
26. [Urządzenia do obróbki wstępnej.](#) (aktualne na 19.08.2020)
27. [Metody i techniki sporządzania potraw i napojów.](#) (aktualne na 19.08.2020)
28. [Normy żywienia](#) (aktualne na 18.08.2020)
29. [Zasady prawidłowego żywienia](#) (aktualne na 19.08.2020)
30. [Prawo żywnościowe](#) (aktualne na 19.08.2020)
31. [Żywienie- Diety i zdrowe odżywianie WP abc zdrowie](#) (aktualne na 19.08.2020)
32. [Zasady zdrowego żywienia](#) (aktualne na 19.08.2020)
33. [Zasady układania jadłospisów.](#) (aktualne na 19.08.2020)
34. [Jak obliczyć wartość energetyczną posiłków](#) (aktualne na 19.08.2020)
35. [Oprogramowanie dla gastronomii](#) (aktualne 06.08.2020)
36. [Zarządzanie produkcją](#) (aktualne na 06.08.2020)
37. [Food Cost- jak obliczać koszt surowców użytych do produkcji dania](#) (aktualne 16.08.2020)
38. [Jak ułożyć dobre menu](#) (aktualne na 16.08.2020)
39. [Jak stworzyć menu w restauracji?](#) (aktualne na 06.08.2020)
40. [ISO 14001-2015 Zarządzanie Środowiskowe](#) (aktualne na 22.07.2020)
41. [Zarządzanie środowiskowe](#) (aktualne na 16.08.2020)

- 42. [Prawo w gastronomii](#) (aktualne na 16.08.2020)
- 43. [Przygotowanie ofert gastronomicznych](#) (aktualne na 11.08.2020)
- 44. [Zasady dobrej obsługi w gastronomii](#) (aktualne na 17.04.2021)
- 45. [Planowanie działań związanych z promocją usług gastronomicznych](#) (aktualne 11.08.2020)
- 46. [Reklama jako instrument promocji usług gastronomicznych](#) (aktualne 28.07.2020)
- 47. [Kalkulacja kosztów usług gastronomicznych](#) (aktualne 28.07.2020)
- 48. [Promocja i sprzedaż w gastronomii](#) (aktualne 11.08.2020)
- 49. [Dobór urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych](#) (aktualne 11.08.2020)
- 50. [Zastawa stołowa i bielizna stołowa](#) videocasty (aktualne 09.09.2020)
- 51. [Techniki obsługi konsumenta](#) (aktualne 09.08.2020)
- 52. [Obsługa konsumenta w restauracji](#) videocasty (aktualne 16.08.2020)
- 53. [Noszenie i zbieranie zastawy stołowej](#) (aktualne na 09.08.2020)

6.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

Pracownia technologii gastronomicznej wyposażona w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji rąk, ręczniki papierowe, kosz na odpady umożliwiający segregację,
- stanowiska przygotowania dań (jedno stanowisko dla trzech uczniów) wyposażone w stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków różnej wielkości i innych naczyń kuchennych, oraz drobny sprzęt produkcyjny (np. deski do krojenia, deski HACCP, tace, półmiski, miski, łyżki do serwowania, łyżki cedzakowe, łopatki, miarki, chochle, noże kuchenne, noże HACCP, różgi, czajniki), termometry, wagi, miarki różnej objętości, urządzenia rozdrabniające, roboty kuchenne wieloczynnościowe, frytkownice, blendery, prodiże, sorbetierę, bieliznę i zastawę stołową, tace kelnerskie,
- zamrażarkę i chłodziarkę, szybkoschładzarkę, profesjonalny blender ręczny, kuchenkę indukcyjną przenośną, pakowaczkę próżniową (jedna dla sześciu uczniów), instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Warsztaty szkolne wyposażone w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe, kosze na odpady z uwzględnieniem segregacji,
- stanowiska obróbki wstępnej brudnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny,
- stanowiska obróbki wstępnej czystej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania warzyw i owoców, krawalnicę z przystawkami,
- stanowiska przygotowania dań z mięsa (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania mięsa, maszynkę do mielenia mięsa, chłodziarkę,
- stanowiska przygotowania ciast (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy, robot kuchenny wieloczynnościowy, urządzenia chłodnicze,
- stanowiska obróbki cieplnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy, taborety podgrzewacze i trzony kuchenne z wyciągami, patelnie elektryczne, frytownicę, urządzenie do sous vide,
- stanowiska ekspedycji dań (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół do ekspedycji dań oraz komplet naczyń i drobnego sprzętu kuchennego, wagę, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do dań i talerzy,

- stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki do naczyń
- pomieszczenia magazynowe wyposażone w urządzenia do przechowywania żywności.

Pracownia planowania żywienia i organizacji produkcji gastronomicznej wyposażona w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela połączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu z oprogramowaniem biurowym, oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii umożliwiające układanie menu, analizę składników odżywczych i energii w porównaniu do norm żywienia, planowanie sali, sporządzanie zapotrzebowania, zarządzanie zasobami, kalkulowanie cen potraw i napojów, rozliczanie usług gastronomicznych z możliwością ciągłej aktualizacji
- drukarkę laserową ze skanerem i kopiarką A4, projektor multimedialny, ekran projekcyjny, tablicę szkolną białą suchościeralną,
- stanowiska komputerowe dla uczniów (jedno stanowisko dla jednego ucznia) połączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu z oprogramowaniem biurowym, oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii umożliwiające układanie menu, analizę składników odżywczych i energii w porównaniu do norm żywienia, planowanie sali, sporządzanie zapotrzebowania, zarządzanie zasobami, kalkulowanie cen potraw i napojów, rozliczanie usług gastronomicznych z możliwością ciągłej aktualizacji,
- bibliotekę zawodową wyposażoną w książki zawodowe, tabele składu i wartości odżywczych produktów spożywczych, normy żywienia, tabele zamiany produktów, jadłospisy codzienne i okolicznościowe, karty potraw i napojów, zbiór receptur potraw i napojów, normy jakości stosowane w gastronomii, zbiór przepisów i procedur systemu GMP, GHP i HACCP stosowanych w gastronomii,
- prospekty reklamowe, katalogi z wyposażeniem części produkcyjnej i handlowej gastronomii, schematy rozwiązań układów funkcjonalnych pomieszczeń zakładów, wzory druków stosowanych w gastronomii,
- kalkulatory proste (jeden dla jednego ucznia).

Pracownia usług gastronomicznych wyposażona w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela połączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu, dowolnym oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii, w tym zarządzania salami dla gości, drukarkę laserową ze skanerem i kopiarką A4, projektor multimedialny, ekran projekcyjny, flipchart, tablicę szkolną białą suchościeralną,
- stanowiska komputerowe dla uczniów (jedno stanowisko dla pięciu uczniów) połączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu, dowolnym oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii, w tym zarządzania salami dla gości,
- kasę kelnerską, terminal i inne akcesoria do obsługi i rozliczania usług gastronomicznych,
- bibliotekę zawodową wyposażoną w zbiór książek oraz albumów prezentujących nakrywanie i dekorację stołów oraz otoczenie realizacji usług

gastronomicznych, katalogi zastawy i bielizny stołowej, sprzętu kelnerskiego, dekoracji stołów, wyposażenia sal bankietowych, środki dydaktyczne, komplety dokumentów i druków do planowania usług gastronomicznych, do prowadzenia i rozliczania usług gastronomicznych, przykładowe karty menu różnych przyjęć okolicznościowych, teczki ofertowe do wizualizacji rozmowy z klientem zamawiającym usługę gastronomiczną,

- plansze bezpieczeństwa i higieny pracy i przeciwpożarowe, schematy dróg ewakuacyjnych,
- środki ochrony indywidualnej (strój roboczy kelnerski: fartuszek włoski w trzech kolorach, zapaska 60 cm w trzech kolorach damska i męska po trzy sztuki, bluza kelnerska damska i marynarka męska w kolorze białym po sześć sztuk),
- kąpok czystości z pełnym wyposażeniem (środki i sprzęt do utrzymania stanowiska, żelazko, deska do prasowania, miejsce do mycia rąk),
- meble, takie jak: pomocnik kelnerski-kredens (trzy sztuki), szafy, stoły kwadratowe o wymiarach 90 x 90 lub 110 x 110 cm i prostokątne 90 x 120 cm (jeden stół dla dwóch uczniów),
- stół okrągły do kawiarni i cukierni \varnothing 60 cm, do restauracji \varnothing 90, 110 lub 170 cm, stoły bankietowe, takie jak: stół bufetowy 300 cm x 200 cm x 100 cm (co najmniej po jednej sztuce), konferencyjne w różnych kształtach, stoły bankietowe cateringowe (liczba zależna od prowadzonej działalności usługowej szkoły), krzesła o wymiarach siedziska w cm około: szerokość 40 cm, długość 40-42 cm i wysokość 40 cm w liczbie odpowiedniej do liczby stołów, pomocnik kelnerski serwisowy na kółkach (co najmniej trzy sztuki),
- bieliznę stołową, taką jak: obrusy stołowe i bankietowe, serwetki osobistego użytku,
- ozdoby w szerokim asortymencie.

Pracownia powinna składać się z pomieszczeń takich jak: ekspedycja, sala restauracyjna, sala bankietowa, bar, zmywalnia naczyń stołowych.

Pracownia obsługi gości wyposażona w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji rąk, ręczniki papierowe,
- stanowiska obsługi gości (jedno stanowisko dla trzech uczniów) wyposażone w stoły restauracyjne z możliwością zestawiania w bloki, stół okrągły, krzesła dobrane do stołów, pomocniki kelnerskie, bieliznę i zastawę stołową, tace do serwowania potraw i napojów, drobny sprzęt kelnerski oraz elementy dekoracji stołów,
- stanowisko barowe (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w ladę barową, stołki barowe (hockery), sprzęt barowy, regał barowy, zlewozmywak, chłodziarkę barową, dystrybutor napojów zimnych, ekspres do kawy i do herbaty, urządzenia do parzenia kawy, blender, walizkę barmańską dużą, mikser barowy, pojemniki termoizolacyjne, kostkarkę i kruszarkę do lodu, wyciskacz do cytrusów, dozowniki i miarki do napojów i produktów sypkich, naczynia do przygotowania i serwowania napojów gorących i zimnych, stół stalowy lub blat roboczy, zmywarkę do naczyń, naczynia do napojów i sztucce,
- drobny sprzęt barmański,

- biblioteczkę wyposażoną w dokumentację, instrukcje, normy, procedury, przewodniki, regulaminy, przepisy prawne właściwe dla danego stanowiska, instrukcje obsługi urządzeń stosowanych w gastronomii, normy jakości stosowane w gastronomii, zbiór przepisów i procedur systemu GMP, GHP i HACCP stosowanych w gastronomii, zbiór receptur gastronomicznych, katalogi urządzeń i sprzętu barowego,
- chłodziarkę, zamrażarkę, zmywarkę do naczyń, trzon kuchenny z piekarnikiem, podgrzewacze do potraw i talerzy, wózki kelnerskie z wyposażeniem,
- wózek kelnerski do flambirowania z kuchenką jednopalnikową, podgrzewacze do potraw, witrynę chłodniczą, kuchenkę mikrofalową, kasę kelnerską, terminal z oprogramowaniem sieciowym,
- środki ochrony indywidualnej, takie jak: strój roboczy, środki i sprzęt do utrzymania stanowiska w czystości.

7. Sposób i forma zaliczenia kursu

Aby zaliczyć kurs należy zaliczyć każdy przedmiot zgodnie ze szczegółowo opisanymi zasadami zaliczenia w poszczególnych przedmiotach. W ramach tego kursu należy zaliczyć przedmioty:

1. Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii.
2. Podstawy żywienia i gastronomii.
3. Planowanie żywienia.
4. Organizowanie produkcji gastronomicznej.
5. Prowadzenie usług gastronomicznych.
6. Język obcy w gastronomii i żywieniu człowieka.
7. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne.
8. Praktyka zawodowa.

8. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć

Tabela 17. Tabela weryfikacji programu nauczania KKZ 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

Lp.	Program kwalifikacyjnego kursu zawodowego/kursu umiejętności zawodowych uwzględnia	Zawartość opracowanego programu zajęć (T/N)
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 18. Tabela weryfikacji programu KKZ pod kątem kompletności efektów kształcenia

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.12.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w gastronomii (ek)	1) wymienia rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w środowisku pracy 2) rozróżnia czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w gastronomii 3) podaje sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w gastronomii 4) rozróżnia znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników szkodliwych i niebezpiecznych w gastronomii	1. Niebezpieczeństwa w moim środowisku pracy – jakie są, jak je ograniczać i jak im przeciwdziałać? 2. Znaki bezpieczeństwa jako jedno z ważniejszych działań profilaktycznych. 3. Postawa człowieka jako kluczowy element ograniczania ryzyka i profilaktyki ograniczania zagrożeń w zakresie bezpieczeństwa.
1) przestrzega zasad kultury i etyki w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach (ew) (KPS 1)	1) wymienia zasady etyki obowiązujące w komunikacji z klientami, gośćmi i współpracownikami stosowane w gastronomii 2) przestrzega zasad etyki i etykiety obowiązujących w komunikacji z pracownikami, klientami oraz gośćmi 3) przestrzega zasad etycznych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych	

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy 5) przestrzega zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych	
2) organizuje stanowisko pracy pracownika gastronomii zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ep)	1) przygotowuje stanowisko pracy pracownika gastronomii uwzględniając wymagania ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej i higieny pracy 2) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy w gastronomii 3) utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy	4. Ergonomia – co zapewnić aby praca wykonywana była w bezpiecznym i przyjaznym środowisku? 5. Poprawa warunków pracy a bhp. 6. Kreatywność i nowatorstwo a ergonomia i przestrzeganie zasad bhp, ppoż i ochrony środowiska.
5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ep) (OMZ 5)	1) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy 2) proponuje rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy	
3) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych (ew)	1) opisuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii 2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanego zadania 3) stosuje zabezpieczenia i ochrony podczas użytkowania maszyn, urządzeń i narzędzi wykorzystywanych podczas wykonywania zadań zawodowych	1. Jakie środki ochrony indywidualnej stosować na różnych stanowiskach pracy w gastronomii? 2. Analizowanie zabezpieczenia maszyn, urządzeń i narzędzi w gastronomii. 3. Opracowanie raportu ze stanu technicznego środków ochrony zbiorowej w zakładzie gastronomicznym.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
4) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego 2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego 3) zabezpiecza siebie, osobę poszkodowaną i miejsce wypadku 4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej układu poszkodowanego w pozycji bezpiecznej 5) powiadamia odpowiednie służby 6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie układu poszkodowanego w pozycji bezpiecznej 7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar układu poszkodowanego w pozycji bezpiecznej 8) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji 	<ol style="list-style-type: none"> 4. Zabezpieczenie siebie, osoby poszkodowanej i miejsca wypadku. 5. Symulacja udzielania pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego 6. Symulacja resuscytacji krążeniowo-oddechowej.
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ew) (KPS 3)	<ol style="list-style-type: none"> 1) definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej 2) wskazuje sposoby przeciwdziałania stresom 3) wskazuje wpływ stresu na efektywność działania 	



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.12.2. Podstawy żywienia i gastronomii		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii (ek)	1) rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii 4) rozróżnia zboża i produkty zbożowe, np. mąki i makarony 5) rozróżnia i nazywa ryby słodkowodne i morskie 6) rozróżnia i nazywa owoce morza 7) rozpoznaje i nazywa owoce i warzywa 8) rozróżnia rodzaje mięs i elementy tusz oraz podroby (wołowe, wieprzowe, jagnięce, cielęce, drobiowe) 9) rozróżnia rodzaje dziczyzny i ptactwa dzikiego (np. jeleń, sarna, dzik, przepiórka, bażant, kuropatwa, perliczka, gołąb) 10) rozróżnia rodzaje wędlin (suszone, wędzone, gotowane) 11) rozpoznaje sery (miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe) 12) rozróżnia wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślanki) 13) określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw	1) Charakterystyka i zastosowanie owoców i warzyw w produkcji gastronomicznej. 2) Charakterystyka i zastosowanie produktów zbożowych w produkcji gastronomicznej. 3) Charakterystyka i zastosowanie mleka i przetworów mlecznych w produkcji gastronomicznej. 4) Charakterystyka i zastosowanie jaj w produkcji gastronomicznej. 5) Charakterystyka i zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb w produkcji gastronomicznej. 6) Charakterystyka i zastosowanie dziczyzny i ptactwa dzikiego w produkcji gastronomicznej.
3) rozróżnia produkty, półprodukty i wyroby gotowe stosowane podczas przygotowania potraw (ew)	1) określa zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych podczas przygotowania potraw, np. musztardy, octy, pikle i kiszonki 2) wskazuje parametry jakościowe produktów, półproduktów i wyrobów gotowych	1) Charakterystyka produktów, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych podczas przygotowania potraw.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	2) wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia 3) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie	
1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew)(OMZ 1)	3) identyfikuje zakres planowanych zadań 6) sporządza plan wykonania zadań dla całego zespołu	
2) ocenia jakość żywności (ek)	1) ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia 2) ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość	
8) współpracuje w zespole (ep) (KPS 8)	1) współorganizuje pracę zespołu 2) dzieli się zadaniami	1) Metody oceny jakości żywności.
4) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ek) (OMZ 4)	4) mobilizuje członków zespołu do wykonywania zadań	
4) rozróżnia metody utrwalania żywności (ew)	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności 2) opisuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności 3) wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności 4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych	1) Charakterystyka metod utrwalania żywności.
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)	2) wskazuje sposoby przeciwdziałania stresom 3) wskazuje wpływ stresu na efektywność działania	
5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)	1) opisuje składniki pokarmowe 2) analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań 3) ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu dań	1) Rola składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
6) planuje alternatywne sposoby żywienia (ew)	1) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, <u>fleksitarianizm</u> , pescowegetarianizm 2) komponuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z powyższymi dietami	1) Charakterystyka alternatywnych sposobów żywienia.
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS 4)	2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych 3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii stosowanych w gastronomii	
2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (OMZ 2) (ek)	1) rozpoznaje kompetencje i umiejętności osób do wykonywania zadań zawodowych w zespole	
7) rozróżnia procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw (ek)	1) rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw 2) rozróżnia nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacuum, pacojet 3) dobiera proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii	1) Charakterystyka metod obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw.
6) planuje wykonanie zadania w gastronomii (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu	
1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 1)	3) identyfikuje zakres planowanych zadań	
8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas	1) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane	1) Charakterystyka maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej.

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
przygotowania potraw (ek)	w gastronomii 2) dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania	2) Charakterystyka maszyn i urządzeń do obróbki termicznej. 3) Charakterystyka urządzeń do dystrybucji i przechowywania.
2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS 2)	3) komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę) 4) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie	
9) charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań (ew)	1) rozróżnia drobny sprzęt stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie 2) dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw	1) Charakterystyka drobnego sprzętu gastronomicznego do przygotowania potraw.
3) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 3)	2) opracowuje lub stosuje opracowane standardy wykonania zadań	
10) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP ((Hazard Analysis and Critical Control Points System) (ek)	1) odróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania potraw 3) rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii 4) przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii	1) Charakterystyka systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia. 2) Rodzaje zagrożeń w produkcji gastronomicznej. 3) Charakterystyka zagrożeń podczas przygotowania potraw. Zasady ustalania zagrożeń (CCP) i działań korygujących w miejscach zagrożeń (CCP). 4) Zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii.
7) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS 7)	3) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów	



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ 5)	1) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy 2) proponuje rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy	
11) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych (ew)	1) wymienia cele normalizacji krajowej 2) wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy 3) odróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej 4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności	1) Normalizacja i normy w produkcji gastronomicznej.
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS 4)	1) wyjaśnia znaczenie zmian zachodzących w gastronomii	
1) charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii (ek)	1) rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii 2) rozpoznaje smak i wygląd ziół świeżych i suszonych 3) rozpoznaje przyprawy po smaku, zapachu i wyglądzie 13) określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw	1) Zastosowanie produktów, przypraw i ziół w procesie przygotowania potraw.
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)	3) wskazuje wpływ stresu na efektywność działania	
2) ocenia jakość żywności (ek)	1) ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia 2) ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość	1) Ocenianie jakości żywności.
8) współpracuje w zespole (ep) (KPS 8)	3) przestrzega zasad współpracy w zespole	
4) rozróżnia metody utrwalania żywności (ew)	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności	1) Utrwalanie warzyw, owoców i grzybów.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	2) opisuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności 3) wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności 4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych	2) Utrwalanie mięsa, ryb i dziczyzny.
6) planuje wykonanie zadania w gastronomii (ek) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu 2) szacuje czas, zasoby i budżet zadania 3) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego	
5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)	1) opisuje składniki pokarmowe 2) analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań 3) ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu dań	1) Ocenianie doboru składników pokarmowych w komponowaniu dań.
6) planuje alternatywne sposoby żywienia (ew)	1) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktazowe, wegetarianizm, weganizm, <u>fleksitarianizm</u> , pescowegetarianizm 2) komponuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z powyższymi dietami	2) Komponowanie posiłków i menu dla osób stosujących alternatywne sposoby żywienia.
5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ 5)	1) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy	
7) rozróżnia procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw (ek)	1) rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw	1) Dobieranie metod obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	2) rozróżnia nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacuum, pacojet 3) dobiera proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii	
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS 4)	2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych 3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii stosowanych w gastronomii 4) proponuje innowacyjne rozwiązania w zakładzie gastronomicznym	
8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw (ek)	1) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii 2) dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania	1) Dobieranie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej surowców. 2) Dobieranie maszyn i urządzeń do obróbki termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania.
2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS 2)	3) komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę) 4) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie	
2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ek) (OMZ 2)	1) rozpoznaje kompetencje i umiejętności osób do wykonywania zadań zawodowych w zespole 2) przydziela zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu 3) rozdziela zadania pracy w zespole, biorąc pod uwagę wiedzę i umiejętności	

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
9) charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań (ew)	1) rozróżnia drobny sprzęt stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie 2) dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw	1) Dobieranie naczyń kuchennych oraz zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów.
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	3) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie	
1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 1)	4) opracowuje plan pracy zespołu	
10) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System) (ek)	1) rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania potraw 3) rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii 4) przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii	1) Analiza zagrożeń podczas przygotowania potraw. Ustalenie punktów krytycznych CCP w systemie HACCP. 2) Przestrzeganie zasad zrównoważonego rozwoju.
7) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS 7)	3) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów	
4) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ek) (OMZ 4)	1) wyznacza terminy realizacji i zakres zadań 3) udziela informacji zwrotnej członkom zespołu 4) mobilizuje członków zespołu do wykonywania zadań	
HGT.12.3. Planowanie żywienia		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) wyjaśnia wpływ składników odżywczych na funkcjonowanie organizmu człowieka (ek)	1) rozróżnia pojęcia z zakresu planowania żywienia, np. składnik odżywczy, nieodżywczy,	1) Wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka i wartość odżywczą potraw i napojów.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	<p>nie niezbędny, niezbędny, naturalnie występujący w żywności, specjalnie dodany, głód, niedożywienie, racjonalne żywienie, jadłospis, posiłek</p> <p>3) analizuje zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze z produktów, potraw i napojów na podstawie danych</p> <p>4) analizuje gospodarkę wodną w organizmie człowieka</p> <p>5) wskazuje zagrożenia zdrowotne wynikające z nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia</p> <p>6) określa rolę instytucji zajmujących się problematyką żywienia: Światowej Organizacji Zdrowia (WHO), Instytutu Żywności i Żywienia, stacji sanitarno-epidemiologicznych</p>	<p>2) Charakterystyka zagrożeń zdrowotnych wynikających z nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia.</p> <p>3) Gospodarka wodna w organizmie człowieka</p> <p>4) Rola instytucji zajmujących się problematyką żywienia.</p>
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	<p>1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy</p> <p>2) wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia</p>	
4) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ek) (OMZ 4)	4) mobilizuje członków zespołu do wykonywania zadań	
2) określa przemiany składników odżywczych zachodzące w organizmie człowieka (ew)	<p>1) rozróżnia pojęcia, takie jak: enzym, hormon, podstawowa i całkowita przemiana materii, trawienie, przyswajanie, współczynnik aktywności fizycznej</p> <p>2) opisuje funkcje przewodu pokarmowego</p> <p>3) wskazuje czynniki wpływające na strawność pokarmów</p>	<p>1) Budowa i funkcje przewodu pokarmowego.</p> <p>2) Rola enzymów i hormonów w funkcjonowaniu organizmu człowieka.</p> <p>3) Bilans energetyczny organizmu.</p>

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie			Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	4) rozróżnia etapy trawienia składników pokarmowych 5) określa rolę enzymów i hormonów w funkcjonowaniu organizmu człowieka 6) określa znaczenie przyswajalności składników odżywczych przez organizm człowieka 7) analizuje czynniki wpływające na efektywność wykorzystania przez organizm składników odżywczych zawartych w żywności 8) analizuje przemiany składników odżywczych: węglowodanów, białek, tłuszczów będących źródłem energii dla organizmu człowieka (określa bilans energetyczny ustroju)		
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS 3)	3) wskazuje wpływ stresu na efektywność działania		
3) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 3)	1) dokonuje analizy przydzielonych zadań		
3) stosuje normy i zasady planowania żywienia (ek)	1) rozróżnia rodzaje norm żywienia człowieka 2) określa zastosowanie modelowych racji pokarmowych 3) analizuje tabele norm dla różnych grup ludności 4) interpretuje zalecenia przedstawione w piramidzie zdrowego żywienia		1) Rodzaje norm żywienia i ich charakterystyka. 2) Normy żywienia dla różnych grup ludności.
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS 5)	2) wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia 3) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie		
2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ek) (OMZ 2)	2) przydziela zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu		

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
4) planuje żywienie różnych grup ludności (ek)	1) stosuje zasady planowania podczas układania jadłospisów 3) określa procentowy rozdział energii całodiennej racji pokarmowej na posiłki 6) ocenia jadłospisy zgodnie z zasadami 8) modyfikuje jadłospisy	1) Zasady planowania podczas układania jadłospisów. 2) Metody oceny jadłospisów.
2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS 2)	1) stosuje aktywne metody słuchania współpracowników, klientów i gości 2) interpretuje mowę ciała w komunikacji werbalnej i niewerbalne	
2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ep) (OMZ 2)	3) rozdziela zadania pracy w zespole, biorąc pod uwagę wiedzę i umiejętności	
5) stosuje zasady żywienia dietetycznego (ek)	1) opisuje żywienie dietetyczne 2) rozróżnia diety stosowane w żywieniu 3) rozróżnia składniki odżywcze różnych diet 4) dobiera produkty spożywcze stosowane w żywieniu dietetycznym 7) określa czynniki ryzyka chorób dietozależnych: krążenia, alergii, próchnicy zębów, osteoporozy, nowotworów	1) Charakterystyka diet stosowanych w żywieniu. 2) Charakterystyka chorób dietozależnych.
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS 4)	2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych	
1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 1)	2) określa funkcjonowanie w grupie	
1) wyjaśnia wpływ składników odżywczych na funkcjonowanie organizmu człowieka (ek)	2) oblicza zawartość energii i składników odżywczych w produktach i potrawach na podstawie danych, takich jak: receptury, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej	1) Obliczanie zawartości energii i składników odżywczych w produktach i potrawach na podstawie danych, takich jak receptury, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej.

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	3) analizuje zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze z produktów, potraw i napojów na podstawie danych 5) wskazuje zagrożenia zdrowotne wynikające z nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia	
8) współpracuje w zespole (ep) (KPS 8)	1) współorganizuje pracę zespołu 2) dzieli się zadaniami	
2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ek) (OMZ 2)	4) ustala hierarchiczność wykonywania zadań w zespole	
2) określa przemiany składników odżywczych zachodzące w organizmie człowieka (ew)	7) analizuje czynniki wpływające na efektywność wykorzystania przez organizm składników odżywczych zawartych w żywności 7) oblicza dobowe wydatki energetyczne	1) Obliczanie dobowych wydatków energetycznych.
7) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS 7)	3) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów	
2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ek) (OMZ 2)	3) rozdziela zadania pracy w zespole, biorąc pod uwagę wiedzę i umiejętności	
3) stosuje normy i zasady planowania żywienia (ek)	1) rozróżnia rodzaje norm żywienia człowieka 2) określa zastosowanie modelowych racji pokarmowych 3) analizuje tabele norm dla różnych grup ludności 4) interpretuje zalecenia przedstawione w piramidzie zdrowego żywienia	1) Zastosowanie modelowych racji pokarmowych w planowaniu żywienia różnych grup ludności.
6) planuje wykonanie zadania w gastronomii (ew) (KPS 6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu 2) szacuje czas, zasoby i budżet zadania	

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 1)	5) określa etapy wykonania poszczególnych czynności	
4) planuje żywienie różnych grup ludności (ek)	1) stosuje zasady planowania podczas układania jadłospisów 2) sporządza receptury potraw z uwzględnieniem potrzeb wskazanej grupy ludności, w tym podaje spis produktów, ubytki, straty, zasady racjonalnego przygotowania potrawy lub napoju, wartość odżywczą potrawy lub napoju 3) określa procentowy rozdział energii całodiennej racji pokarmowej na posiłki 4) oblicza dzienne zapotrzebowanie energetyczne różnych grup ludności 5) oblicza wartość energetyczną i odżywczą posiłków 6) ocenia jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia 7) wykorzystuje programy komputerowe do układania i oceny jadłospisów 8) modyfikuje jadłospisy	1) Sporządzanie receptur potraw z uwzględnieniem potrzeb wskazanej grupy ludności. 2) Obliczanie dziennego zapotrzebowania energetycznego różnych grup ludności. 3) Obliczanie wartości energetycznej i odżywczej posiłków. 4) Ocenienie jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia. 5) Zastosowanie programów komputerowych do układania i oceny jadłospisów. 6) Zastosowanie modyfikacji jadłospisów.
2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS 2)	2) interpretuje mowę ciała w komunikacji werbalnej i niewerbalnej 3) komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę)	
3) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ 3)	2) opracowuje lub stosuje opracowane standardy wykonania zadań	
5) stosuje zasady żywienia dietetycznego (ek)	4) dobiera produkty spożywcze stosowane w żywieniu dietetycznym	1) Zastosowanie technik przygotowania potraw dietetycznych takich jak gotowanie w wodzie i na parze, pieczenie w folii.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	5) stosuje techniki przygotowania potraw dietetycznych w tym gotowanie w wodzie i na parze, pieczenie w folii 6) planuje posiłki dietetyczne w chorobach cywilizacyjnych i przewlekłych z uwzględnieniem wymienników produktów spożywczych pokrywających potrzeby żywieniowe osób na diecie 7) określa czynniki ryzyka chorób dietozależnych: krążenia, alergii, próchnicy zębów, osteoporozy, nowotworów	2) Planowanie posiłków dietetycznych w chorobach cywilizacyjnych i przewlekłych. 3) Zastosowanie wymienników produktów spożywczych pokrywających potrzeby żywieniowe osób na diecie.
1) przestrzega zasad kultury i etyki w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach (ep) (KPS 1)	3) przestrzega zasad etycznych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych	
1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew)(OMZ1)	4) opracowuje plan pracy zespołu	
HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) sporządza zamówienia na produkty i półprodukty, uwzględniając recepturę i planowaną produkcję (ew)	2) dobiera dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym: cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność, lokalizacja dostawy 3) stosuje przeliczniki jednostek miary w obliczaniu zapotrzebowania na produkty, półprodukty i towary handlowe w oparciu o receptury i plan produkcji 4) sporządza dokumentację zaopatrzenia, obiegu produktów, półproduktów, towarów handlowych i wyrobów gotowych w zakładzie	1) Zasady zaopatrzenia zakładu w surowce, półprodukty i produkty gotowe na podstawie receptur i planowanej produkcji. 2) Dokumentacja magazynowa i produkcyjna w zakładzie gastronomicznym.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	gastronomicznym	
6) planuje wykonanie zadania w gastronomii (ew) (KPS-6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu	
7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	1) wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty 2) posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów magazynowych	3) Charakterystyka programu komputerowego do prowadzenia gospodarki surowcowej w zakładzie gastronomicznym.
2) planuje przygotowanie potraw (ek)	1) planuje przygotowanie potraw w zależności od rodzaju prowadzonych usług 2) określa czynniki wpływające na jakość potrawy 3) dobiera maszyny i urządzenia w zależności od wielkości produkcji 4) określa sposoby wykorzystywania zwrotów poprodukcyjnych 5) sporządza harmonogram czasu pracy pracownikom produkcyjnym 6) opracowuje schematy blokowe produkcji potraw	4) Ogólne zasady planowania produkcji. 5) Procesy technologiczne produkcji potraw i napojów w procesie planowania produkcji. 6) Zasady planowania produkcji dla różnych grup konsumentów. 7) Zasady planowania produkcji w zakładach gastronomicznych typu otwartego i zamkniętego
6) planuje wykonanie zadania w gastronomii (ep) (KPS-6)	3) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego 4) ponosi odpowiedzialność za wykonywane zadania	
1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1)	6) sporządza plan wykonania zadań dla całego zespołu	
7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej	3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia	8) Charakterystyka programu komputerowego do planowania produkcji gastronomicznej.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
(ew)		
3) kontroluje procesy przygotowania potraw (ek)	1) dobiera metody nadzorowania procesów przygotowania potraw 3) opisuje zadania stacji sanitarno-epidemiologicznej w kontrolowaniu procesu produkcji gastronomicznej 4) nadzoruje procesy przygotowania potraw stosując zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności GHP (Good Hygienic Practice), GMP (Good Manufacturing Practice), HACCP HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) prowadzi dokumentację nadzoru przygotowania potraw	9) Charakterystyka metod kontroli jakości żywności i higieny produkcji. 10) Zasady kontroli procesu produkcji potraw i napojów w zakładzie gastronomicznym- plan kontroli wewnętrznej. 11) Znaczenie procedur stanowiskowych GHP i HACCP w kontroli produkcji.
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ew) (KPS-3)	2) wskazuje sposoby przeciwdziałania stresom	
4) opracowuje karty menu (ek)	1) stosuje zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem różnych potrzeb 2) opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw 3) planuje karty menu z oznaczeniem alergenów	12) Rodzaje kart menu. 13) Charakterystyka kart menu i znaczenie w procesie organizacji produkcji w zakładzie. 14) Zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem prawa żywnościowego.
4) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ew) (OMZ-4)	2) koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników	
7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia	15) Charakterystyka programu komputerowego do opracowania kart menu.
5) sporządza kalkulację cen potraw i napojów (ek)	1) rozróżnia podstawowe pojęcia stosowane w kalkulacji kosztów przygotowania potraw, w tym koszt, koszt jednostkowy, koszt stały i zmienny, cena, rabat, marża	1) Zasady kalkulacji cen potraw i napojów. 2) Zasady kalkulacji cen potraw i napojów w zakładach gastronomicznych typu otwartego.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	gastronomiczna, food cost 2) stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów 3) rozróżnia składniki ceny gastronomicznej: koszty produktów, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT 4) określa czynniki wpływające na cenę potraw i napojów, takich jak: sezonowość, dostępność i cenę produktów, półproduktów i towarów handlowych, popyt, jakość potraw i napojów, zwyczaje żywieniowe 5) oblicza ceny potraw i napojów, stosując różne metody: kosztową, popytową, cen konkurencji	3) Zasady kalkulacji cen potraw i napojów w zakładach gastronomicznych sieci zamkniętej. 4) Food cost - znaczenie w kalkulacji cen potraw i napojów w zakładach gastronomicznych i cateringowych.
3) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-3)	2) opracowuje lub stosuje opracowane standardy wykonania zadań 3) monitoruje jakość wykonywanych zadań	
7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	4) oblicza ceny potraw z wykorzystaniem programów komputerowych	5) Charakterystyka programu komputerowego do kalkulacji cen na potrawy i napoje.
6) rozlicza produkcję gastronomiczną (ek)	1) sporządza inwentaryzację w magazynie w lokalu gastronomicznym na podstawie dokumentacji magazynowej 2) sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego 3) oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym	1) Zasady rozliczania produkcji gastronomicznej. 2) Zasady obliczania wydajności produkcji gastronomicznej.
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew) (KPS-5)	3) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie	

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ-5)	1) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy	
7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	5) posługuje się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów usług gastronomicznych	3) Charakterystyka programów komputerowych do rozliczania produkcji gastronomicznej.
8) projektuje wdrażanie systemów zarządzania środowiskowego (ew)	1) sporządza wykaz przepisów i dokumentów dotyczących świadczenia usług gastronomicznych, takich jak: ustawy, rozporządzenia, certyfikaty, umowy z odbiorcami odpadów 2) analizuje wymagane dokumenty w celu wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego 3) identyfikuje procesy, wyroby i usługi gastronomiczne wywierające wpływ na środowisko, takie jak: emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami	1) Zagrożenia dla środowiska w produkcji gastronomicznej. 2) Charakterystyka systemu zarządzania środowiskowego-znaczenie w ochronie środowiska. 3) Regulacje prawne związane z wdrażaniem systemu zarządzania środowiskowego.
2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-2)	1) rozpoznaje kompetencje i umiejętności osób do wykonywania zadań zawodowych w zespole 2) przydziela zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu	
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ep) (KPS-4))	2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych 3) proponuje innowacyjne rozwiązania w zakładzie gastronomicznym	
1) sporządza zamówienia na produkty i półprodukty, uwzględniając recepturę i	1) sporządza harmonogram zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w produkty	1) Sporządzanie bazy surowcowej dla zakładu gastronomicznego.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
planowaną produkcję (ew)	<ul style="list-style-type: none"> i półprodukty 2) dobiera dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym: cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność, lokalizacja dostawy 3) stosuje przeliczniki jednostek miary w obliczaniu zapotrzebowania na produkty, półprodukty i towary handlowe w oparciu o receptury i plan produkcji 4) sporządza dokumentację zaopatrzenia, obiegu produktów, półproduktów, towarów handlowych i wyrobów gotowych w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> 2) Obliczanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty na podstawie planów produkcyjnych z wykorzystaniem receptur. 3) Sporządzanie niezbędnej dokumentacji magazynowej i produkcyjnej.
7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	<ul style="list-style-type: none"> 1) wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty 2) posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów magazynowych 	4) Wykorzystanie programu komputerowego do wyliczania zapotrzebowania na surowce w produkcji potraw i napojów
5) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS-7)	3) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów	
4) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ-5)	5) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy	
1) planuje przygotowanie potraw (ek)	<ul style="list-style-type: none"> 1) planuje przygotowanie potraw w zależności od rodzaju prowadzonych usług 2) dobiera maszyny i urządzenia w zależności od wielkości produkcji 3) sporządza harmonogram czasu pracy pracownikom produkcyjnym 4) opracowuje schematy blokowe produkcji 	<ul style="list-style-type: none"> 5) Planowanie produkcji potraw i napojów w zakładach gastronomicznych typu otwartego. 6) Planowanie produkcji potraw i napojów w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	potraw 5) opracowuje schematy blokowe produkcji potraw	
5) współpracuje w zespole (ew) (KPS-8)	2) dzieli się zadaniami	
3) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1)	4) opracowuje plan pracy zespołu 5) określa etapy wykonania poszczególnych czynności	
7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia	7) Planowanie potraw i napojów z zastosowaniem programu komputerowego
3) kontroluje procesy przygotowania potraw (ek)	1) dobiera metody nadzorowania procesów przygotowania potraw 2) wykonuje czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności 3) nadzoruje procesy przygotowania potraw stosując zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności GHP (Good Hygienic Practice), GMP (Good Manufacturing Practice), HACCP HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) prowadzi dokumentację nadzoru przygotowania potraw	8) Opracowanie planu kontroli produkcji- dobieranie metod do oceny jakości potraw i napojów i stanu higieny w zakładzie. 9) Kontrolowanie procesu produkcji zgodnie z planem.
1) przestrzega zasad kultury i etyki w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach (ew) (KPS-1)	4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy	
4) opracowuje karty menu (ek)	1) stosuje zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem różnych potrzeb 2) opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej	10) Opracowanie kart menu dla różnych grup konsumentów zgodnie z prawem. 11) Opracowanie kart menu w zależności od rodzaju usług gastronomicznych zgodnie z prawem.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	potraw 3) planuje karty menu z oznaczeniem alergenów	
1) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1)	5) koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników	
7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia	12) Opracowanie kart menu z zastosowaniem programu komputerowego.
5) sporządza kalkulację cen potraw i napojów (ek)	2) stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów 5) oblicza ceny potraw i napojów, stosując różne metody: kosztową, popytową, cen konkurencji 6) sporządza kalkulację cen potraw do kart menu 7) opracowuje kalkulację potraw i napojów w zależności od rodzaju usług: cateringowa impreza okolicznościowa, żywienie zbiorowe, w zakładach typu otwartego	1) Sporządzanie kalkulacji cen potraw i napojów do planowanych kart menu. 2) Sporządzanie kalkulacji potraw i napojów w zależności od rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych. 3) Food cost - kalkulacja cen przykładowych potraw
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ew (KPS-5))	3) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie	
3) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-3)	1) dokonuje analizy przydzielonych zadań	
7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	4) oblicza ceny potraw z wykorzystaniem programów komputerowych	4) Kalkulacja cen potraw i napojów z wykorzystaniem programu komputerowego.
6) rozlicza produkcję gastronomiczną (ek)	1) sporządza inwentaryzację w magazynie w lokalu gastronomicznym na podstawie dokumentacji magazynowej 2) sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego	1) Rozliczanie produkcji w zakładzie gastronomicznym. 2) Obliczanie wydajności produkcji w zakładzie gastronomicznym.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	3) oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym (kpp	
5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ-5)	2) proponuje rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy	
7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej (ew)	5) posługuje się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów usług gastronomicznych	3) Rozliczanie produkcji z wykorzystaniem programu komputerowego.
8) projektuje wdrażanie systemów zarządzania środowiskowego (ew)	2) analizuje wymagane dokumenty w celu wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego 3) identyfikuje procesy, wyroby i usługi gastronomiczne wywierające wpływ na środowisko, takie jak: emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami	1) Analizowanie dokumentów wdrażania systemu zarządzania środowiskowego. 2) Projektowanie dokumentacji zarządzania środowiskowego w zakładzie gastronomicznym
2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ew) (KPS-2)	3) komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę)	
2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-2)	3) rozdziela zadania pracy w zespole, biorąc pod uwagę wiedzę i umiejętności	
HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) ocenia oferty usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	1) rozróżnia podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych, w tym usługa, klient, gość, przyjęcie, catering 2) analizuje rynek usług gastronomicznych z uwzględnieniem popytu, w tym dane statystyczne, własne badania ankietowe 3) przygotowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta:	1) Rodzaje usług gastronomicznych i cateringowych. 2) Opis ofert usług gastronomicznych. 3) Zasady planowania ofert usług gastronomicznych.

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne	
2) stosuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	1) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych: reklama, public relations, promocja sprzedaży 2) dobiera działania promocyjne do typu klienta	1) Rodzaje promocji usług gastronomicznych i cateringowych. 2) Charakterystyka działań promocyjnych usług gastronomicznych i cateringowych.
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ew) (KPS-4)	1) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych	
5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ-5)	1) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy	
3) sporządza kalkulację usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	1) stosuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych 2) kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost 3) stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów	1) Charakterystyka kosztów usług gastronomicznych i cateringowych. 2) Zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych. 3) Charakterystyka programów komputerowych do kalkulacji kosztów usług gastronomicznych i cateringowych.
7) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ep) (KPS-7)	3) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów	
4) prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	1) stosuje zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od różnych czynników, takich jak: typy gości, rodzaj przyjęcia 2) dobiera formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych: sprzedaż osobista, promocja sprzedaży	4) Zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych. 5) Charakterystyka form promocji w sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych,
1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1)	2) określa etapy wykonania poszczególnych czynności	



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
9) prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	6) rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania	6) Charakterystyka programu komputerowego do rozliczania sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych.
5) dobiera metody i techniki obsługi konsumentów do rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	1) rozróżnia metody i techniki obsługi konsumentów 2) stosuje nowoczesne techniki obsługi konsumenta	1) Charakterystyka metod i technik obsługi konsumenta. 2) Charakterystyka metod obsługi konsumenta w zależności od rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych.
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS-5)	3) wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia	
7) użytkuje sprzęt, zastawę, bieliznę stołową i opakowania do wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	1) kompletuje zastawę stołową w zależności od rodzaju menu usługi gastronomicznej 2) dobiera opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos	3) Charakterystyka bielizny i zastawy stołowej. 4) Charakterystyka wyposażenia technicznego i opakowań do usług gastronomicznych i cateringowych na wynos.
6) przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	1) sporządza listę kontrolną do przygotowania przyjęć okolicznościowych 2) oblicza wielkość stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi 3) stosuje różne sposoby ustawiania stołów w zależności od wielkości pomieszczenia, liczby gości i rodzaju usługi gastronomicznej 4) dobiera aranżację sali stosownie do świadczonej usługi gastronomicznej	5) Zasady organizacji miejsc do świadczonych usług gastronomicznych o cateringowych. 6) Charakterystyka wyposażenia sali w zależności od formy usługi gastronomicznej
4) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ew) (OMZ-4)	2) koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników	
8) rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	1) przestrzega zasad zbierania zastawy stołowej, elementów dekoracyjnych, urządzeń i sprzętu serwisowego oraz bielizny stołowej 4) sporządza dokumentację niezbędną do rozliczenia sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po wykonaniu usług	7) Charakterystyka urządzeń i sprzętu wykorzystywanego podczas usług gastronomicznych i cateringowych. 8) Zasady postępowania po wykonaniu usługi gastronomicznej i cateringowej.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	gastronomicznych i cateringowych	
9) prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	1) rozróżnia formy rozliczeń usług gastronomicznych i cateringowych 3) sporządza rozliczenia finansowe na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż: faktury VAT, paragonów, polecenie przelewu, kasa przyjęła 4) oblicza zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych: przychód, zysk brutto, zysk netto, strata 5) wskazuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych	1) Zasady rozliczania usług gastronomicznych i cateringowych. 2) Dokumentacja finansowa w rozliczaniu usług gastronomicznych. 3) Charakterystyka programów komputerowych do rozliczeń finansowych usług gastronomicznych i cateringowych.
6) planuje wykonanie zadania w gastronomii (ew) (KPS-6)	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu	
3) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-3)	3) monitoruje jakość wykonywanych zadań	
1) ocenia oferty usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	1) rozróżnia podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych, w tym: usługa, klient, gość, przyjęcie, catering 3) przygotowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowaną na klienta: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne 4) modyfikuje ofertę dostosowując ją do wymagań i potrzeb klienta: jego możliwości finansowych, stylu życia, mody w gastronomii	1) Opracowanie ofert usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od potrzeb klienta. 2) Przygotowanie ofert gastronomicznych i cateringowych w zależności od rodzaju zamówienia.
2) stosuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	1) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych: reklama,	1) Planowanie działań promocyjnych usług gastronomicznych w zależności od typu klienta.

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	public relations, promocja sprzedaży 2) dobiera działania promocyjne do typu klienta 3) prowadzi działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych: pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, bilbordy, ulotki	2) Organizowanie różnych działań promocyjnych usług gastronomicznych i cateringowych.
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS-3)	2) wskazuje sposoby przeciwdziałania stresom	
3) sporządza kalkulację usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	1) stosuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych 2) kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost 3) stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów	1) Sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych. 2) Sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych z wykorzystaniem programów komputerowych.
4) prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	1) stosuje zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od różnych czynników, takich jak: typy gości, rodzaj przyjęcia 2) dobiera formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych: sprzedaż osobista, promocja sprzedaży	1) Dobieranie formy promocji do sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych. 2) Sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych.
8) planuje wykonanie zadania w gastronomii (ew) (KPS-8)	2) przestrzega zasad współpracy w zespole	
1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1)	6) sporządza plan wykonania zadań dla całego zespołu	
9) prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	6) rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania	3) Wykorzystanie programu komputerowego do sprzedaży usług gastronomicznych



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
5) dobiera metody i techniki obsługi konsumentów do rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	2) dobiera metody i techniki obsługi konsumentów odpowiednie do rodzaju świadczonych usług 3) stosuje nowoczesne techniki obsługi konsumenta	1) Dobieranie metod i technik w obsłudze konsumentów w zależności od rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych.
6) przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	1) sporządza listę kontrolną do przygotowania przyjęć okolicznościowych 2) oblicza wielkość stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi 3) wskazuje miejsca ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas usług gastronomicznych i cateringowych 4) stosuje różne sposoby ustawiania stołów w zależności od wielkości pomieszczenia, liczby gości i rodzaju usługi gastronomicznej 5) dobiera aranżację sali stosownie do świadczonej usługi gastronomicznej 6) nakrywa stoły białą stółową zgodnie z zamówieniem 7) nakrywa stoły zastawą stółową zgodnie z zamówieniem	2) Organizowanie miejsc usług gastronomicznych i cateringowych. 3) Aranżowanie pomieszczeń w zależności od rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych.
4) przestrzega zasad kultury i etyki w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach (ep) (KPS-4)	4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy	
2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-2)	4) ustala hierarchiczność wykonywania zadań w zespole	
7) użytkuje sprzęt, zastawę, białą stółową i opakowania do wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	3) kompletuje zastawę stółową w zależności od rodzaju menu usługi gastronomicznej 4) dobiera opakowania do przechowywania	4) Dobieranie białej i zastawy stółowej do organizowanych usług gastronomicznych i cateringowych.



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos	
8) rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	1) przestrzega zasad zbierania zastawy stołowej, elementów dekoracyjnych, urządzeń i sprzętu serwisowego oraz bielizny stołowej i sprzętu serwisowego oraz bielizny stołowej 2) segreguje sprzęt, zastawę stołową i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych 3) stosuje zasady składania, sztaplowania i magazynowania stołów, krzeseł i sprzętu 4) sporządza dokumentację niezbędną do rozliczenia sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych	5) Stosowanie urządzeń i sprzętu do organizowanych usług gastronomicznych. 6) Postępowanie po wykonanej usłudze gastronomicznej i cateringowej.
5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ-5)	1) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy	
9) prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	1) rozróżnia formy rozliczeń usług gastronomicznych i cateringowych 2) stosuje formę bezgotówkową i gotówkową płatności za usługi gastronomiczne 3) sporządza rozliczenia finansowe na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż: faktury VAT, paragonów, polecenie przelewu, kasa przyjęła 4) oblicza zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata 5) wskazuje programy komputerowe do	1) Rozliczenia finansowe usług gastronomicznych. 2) Rozliczenie finansowe usług cateringowych. 3) Rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych z wykorzystaniem programów komputerowych.

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	rozliczania usług gastronomicznych 6) rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania	
2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS-2)	3) komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę)	
HGT.12.6. Język obcy zawodowy		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: (ew) a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie	1. rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych e) świadczonych usług, w tym obsługi klienta	1. Czynności, narzędzia, maszyny, procesy, procedury, formularze i dokumenty – nazywanie na stanowisku pracy w zakładzie gastronomicznym 1. Mój niezbędnik – słowa i zwroty – technologia gastronomiczna i usługi gastronomiczne 2. Niezbędnik kucharza– słowa i zwroty – moje zadania, dokumenty, instrukcje
2. rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ek) a) rozumie proste wypowiedzi ustne	1) określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu 2) znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje 3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu 4) układa informacje w określonym porządku	2. Wykonywanie czynności w oparciu o polecenia wydawane w języku obcym i pisemne instrukcje w języku obcym na różnych stanowiskach w zakładzie gastronomicznym 3. Rozumiem, że do mnie mówisz o kulinariach. 4. Broszura, instrukcja obsługi, dokumentacja zawodowa w języku obcym – rozumiem o czym mnie informuje.

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)		
3. samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: (ew) a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję) b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru)	1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi 2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek,) 3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko 4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze 5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji	5. Tworzenie instrukcji stanowiskowej i wydawanie poleceń do wykonania zadań na stanowisku pracy w zakładzie gastronomicznym 5. Opisuję moje stanowisko pracy w języku obcym. 6. Staram się o pracę kucharza w obszarze obcojęzycznym.
4. uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej,	1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę 2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia 3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób	6. Prowadzenie rozmowy z dostawcą produktów i półproduktów w kontekście konkretnych potrzeb zakładu gastronomicznego w języku obcym 7. Uzgadniam zadania do wykonania – rozmowa i negocjacje



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
ustnie lub w formie prostego tekstu(ew) a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych	4) prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi 5) stosuje zwroty i formy grzecznościowe 6) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji	w języku obcym. 8. Piszę maila z prośbą o wyjaśnienie wykonania potrawy.
5. zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)	1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych) 2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym 3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym, 4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał(np. prezentację)	7. Przygotowanie prezentacji i zaprezentowanie konkretnego dania w języku obcym z dyskusją po prezentacji. 9. Menu dla obcokrajowca – pośredniczę w rozmowie ustalającej. 10. Menu w języku obcym – objaśniam, co się w nim kryje.
KPS 2	1) stosuje aktywne metody słuchania współpracowników, klientów i gości 2) interpretuje mowę ciała w komunikacji werbalnej	



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	<p>i niewerbalnej</p> <p>3) komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę</p> <p>4) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie</p>	
<p>6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: (ep)</p> <p>a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym</p> <p>b) współdziała w grupie</p> <p>c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym</p> <p>d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne</p>	<p>1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego</p> <p>2) współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe</p> <p>3) korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych</p> <p>4) identyfikuje słowa klucze i internacjonalizmy</p> <p>5) wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa</p> <p>6) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznane słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne</p>	<p>8. Aranżacja zespołowego przygotowania dwu potraw w oparciu o receptury obcojęzyczne.</p> <p>11. Rekomenduję wybrane dania – przygotowuję i wygłaszam prezentację w języku obcym.</p>