WOJEWÓDZKI OŚRODEK DOKSZTAŁCANIA I DOSKONALENIA ZAWODOWEGO W ŚWIDNICY

58-105 Świdnica, ul. Gen. Wł. Sikorskiego 41
tel. / fax. /074/ 852 40 76 wew. 28 , e-mail: ckz@ckz.swidnica.pl

CENTRUM KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO W ŚWIDNICY

PROGRAM NAUCZANIA

w zawodzie

KUCHARZ

512001

Symbol cyfrowy:	**512001**
Nr programu:	**512001/CKZ/WODiDZ/Ś-CA/2012**
Typ programu:	**turnusy zawodowe**
Rodzaj programy:	**liniowy**
Autorzy programu:	

mgr inż. Bogumiła Kosut
mgr inż. Halina Lipnicka
mgr inż. Katarzyna Michalak - CKZ Świdnica

Wchodzi w życie sukcesywnie z dniem **01 września 2012r.**

Opracowano w Wojewódzkim Ośrodku Dokształcania i Doskonalenia Zawodowego w Centrum Kształcenia Zawodowego w Świdnicy zgodnie z:

- rozporządzenia MEN z dnia 23 grudnia 2011 roku, w sprawie **klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego** (Dz.U.2012 poz. 7 z dnia 3 stycznia 2012r)
- rozporządzenia MEN z dnia 7 lutego 2012 roku, w sprawie **ramowych planów nauczania w szkołach publicznych** (Dz.U. 2012 poz. 204 z dnia 22 lutego 2012r.)
- rozporządzenia MEN z dnia 7 lutego 2012 roku, w sprawie **podstawy programowej kształcenia w zawodach** (Dz.U. 2012 poz. 184 z dnia 7 lutego 2012r.)

w oparciu o program nauczania **512[05]/SZ/MENiS/2002.05.08** dla zasadniczej szkoły zawodowej w zawodzie kucharz małej gastronomii oraz program dla zawodu kucharz opracowany przez KOWEZiU (Warszawa 2012r.).

SZKOLNY PLAN NAUCZANIA

Typ szkoły: **ZASADNICZA SZKOŁA ZAWODOWA**

Zawód: **KUCHARZ**

Symbol: **512001**

Obszar kształcenia: **TURYSTYCZNO-GASTRONOMICZNY**

Podbudowa programowa: **GIMNAZJUM**

Kwalifikacje:

K1 – **SPORZĄDZANIE POTRAW I NAPOJÓW (T.6.)**

L.P.	PRZEDMIOT	KLASA - STOPIEŃ						OGÓŁEM
		I		II		III		
		TYG.	OGÓŁEM	TYG.	OGÓŁEM	TYG.	OGÓŁEM	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	ZASADY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA	10	40	-	-	-	-	**40**
2.	WYPOSAŻENIE TECHNICZNE W GASTRONOMII	-	-	10	40	11	44	**84**
3.	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM	18	72	18	72	18	72	**216**
4.	ORGANIZACJA, BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY	6	24	-	-	-	-	**24**
5.	PODSTAWY RACHUNKOWOŚCI GASTRONOMICZNEJ	-	-	4	16	-	-	**16**
6.	PODSTAWY DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ	-	-	-	-	5	20	**20**
7.	JĘZYK OBCY ZAWODOWY	-	-	2	8	-	-	**8**
8.	GODZINA DO DYSPOZYCJI DYREKTORA/WYCHOWAWCY	1	4	1	4	1	4	**12**
	RAZEM:	**35**	**140**	**35**	**140**	**35**	**140**	**420**

Celem kształcenia zawodowego jest przygotowanie uczących się do życia w warunkach współczesnego świata, wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy.

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

W procesie kształcenia zawodowego ważne jest integrowanie i korelowanie kształcenia ogólnego i zawodowego, w tym doskonalenie kompetencji kluczowych nabytych w procesie kształcenia ogólnego, z uwzględnieniem niższych etapów edukacyjnych. Odpowiedni poziom wiedzy ogólnej powiązanej z wiedzą zawodową przyczyni się do podniesienia poziomu umiejętności zawodowych absolwentów szkół kształcących w zawodach, a tym samym zapewni im możliwość sprostania wyzwaniom zmieniającego się rynku pracy.

W procesie kształcenia zawodowego są podejmowane działania wspomagające rozwój każdego uczącego się, stosownie do jego potrzeb i możliwości, ze szczególnym uwzględnieniem indywidualnych ścieżek edukacji i kariery, możliwości podnoszenia poziomu wykształcenia i kwalifikacji zawodowych oraz zapobiegania przedwczesnemu kończeniu nauki.

Elastycznemu reagowaniu systemu kształcenia zawodowego na potrzeby rynku pracy, jego otwartości na uczenie się przez całe życie oraz mobilności edukacyjnej i zawodowej absolwentów ma służyć wyodrębnienie kwalifikacji w ramach poszczególnych zawodów wpisanych do klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego.

1. CELE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie **kucharz** powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

1) przechowywania żywności;
2) sporządzania potraw i napojów;
3) wykonywania czynności związanych z ekspedycją potraw i napojów.

2. EFEKTY KSZTAŁCENIA

Do wykonywania wyżej wymienionych zadań zawodowych niezbędne jest osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, na które składają się:

1. efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów;

(BHP). Bezpieczeństwo i higiena pracy

Uczeń:

1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;
2) rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;
3) określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;
4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;
5) określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;
6) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;
7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;
9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia.

PDG). Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej

Uczeń:

1) stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;
2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;
3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;
4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;
5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;
6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;
7) przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;
8) prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej;
9) obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;
10) planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;
11) optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej.

(JOZ). Język obcy ukierunkowany zawodowo

Uczeń:

1) posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiających realizację zadań zawodowych;
2) interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka;
3) analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych;
4) formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy;
5) korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji.

(KPS). Kompetencje personalne i społeczne

Uczeń:

1) przestrzega zasad kultury i etyki;
2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;
3) przewiduje skutki podejmowanych działań;
4) jest otwarty na zmiany;
5) potrafi radzić sobie ze stresem;
6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;
7) przestrzega tajemnicy zawodowej;
8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;
9) potrafi negocjować warunki porozumień;
10) współpracuje w zespole.

2. efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów PKZ(T.c);

PKZ(T.c) Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych

Uczeń:

1) rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;
2) przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;
3) przestrzega zasad gospodarki odpadami;
4) przestrzega zasad racjonalnego żywienia;
5) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;
6) rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;
7) rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;

8) przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;
9) określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;
10) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.

3. efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie **kucharz** opisane w części II:

T.6. Sporządzanie potraw i napojów

1. Przechowywanie żywności

Uczeń:

1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym;
2) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;
3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;
4) dobiera warunki do przechowywania żywności;
5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;
6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
7) dobiera metody utrwalania żywności;
8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;
9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności.

2. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów

Uczeń:

1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;
2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
3) stosuje receptury gastronomiczne;
4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;
5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;
6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;
7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;
8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;
9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
11) ocenia organoleptycznie żywność;
12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;
13) porcjuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;
14) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. *Good Hygiene Practice*), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. *Good Manufacturing Practice*) i systemem HACCP (ang. *Hazard Analysis and Critical Control Point*).

Plan nauczania

L.P.	PRZEDMIOT	KLASA - STOPIEŃ						OGÓŁEM
		I		II		III		
		TYG.	OGÓŁEM	TYG.	OGÓŁEM	TYG.	OGÓŁEM	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	ZASADY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA	10	40	-	-	-	-	**40**
2.	WYPOSAŻENIE TECHNICZNE W GASTRONOMII	-	-	10	40	11	44	**84**
3.	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM	18	72	18	72	18	72	**216**
4.	ORGANIZACJA, BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY	6	24	-	-	-	-	**24**
5.	PODSTAWY RACHUNKOWOŚCI GASTRONOMICZNEJ	-	-	4	16	-	-	**16**
6.	PODSTAWY DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ	-	-	-	-	5	20	**20**
7.	JĘZYK OBCY ZAWODOWY	-	-	2	8	-	-	**8**
8.	GODZINA DO DYSPOZYCJI DYREKTORA/WYCHOWAWCY	1	4	1	4	1	4	**12**
	RAZEM:	**35**	**140**	**35**	**140**	**35**	**140**	**420**

ZASADY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA

L.p	Treści programowe	Liczba godzin			Razem
		St. I	St. II	St. III	
1	Znaczenie i zakres nauki o żywieniu.	1	-	-	**1**
2	Składniki odżywcze i ich rola w organizmie człowieka.	12	-	-	**12**
3	Gospodarka wodna organizmu.	1	-	-	**1**
4	Gospodarka energetyczna organizmu.	3	-	-	**3**
5	Przemiany składników pokarmowych w organizmie.	2	-	-	**2**
6	Normy żywienia i wyżywienia oraz ich realizacja w praktyce.	2	-	-	**2**
7	Planowanie wyżywienia różnych grup ludności.	9	-	-	**9**
8	Dietetyka	8	-	-	**8**
9	Zwyczaje żywieniowe. Tradycja przyjęć.	1	-	-	**1**
10	Najnowsze osiągnięcia w dziedzinie żywności i żywienia.	1	-	-	**1**
	Razem	**40**	**-**	**-**	**40**

Efekty kształcenia:

Uczeń:

- przestrzega zasad racjonalnego żywienia;
- klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;
- rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;
- stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.

WYPOSAŻENIE TECHNICZNE W GASTRONOMII

L.p	Treści programowe	Liczba godzin			Razem
		St. I	St. II	St. III	
1	Opakowania żywności.	-	2	-	**2**
2	Materiały konstrukcyjne i podstawowe części maszyn.	-	4	-	**4**
3	Instalacje elektryczne, wentylacyjne i p.poż.	-	4	-	**4**
4	Urządzenia energetyczne i gospodarka wodno – ściekowa.	-	3	-	**3**
5	Drobne sprzęt gastronomiczny, naczynia do podawania potraw i napojów.	-	2	-	**2**
6	Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej surowców.	-	25	-	**25**
7	Urządzenia do obróbki cieplnej półproduktów.	-	-	16	**16**
8	Urządzenia chłodnicze stosowane do obróbki technologicznej i ekspozycji potraw i napojów.	-	-	8	**8**
9	Wyposażenie zmywalni naczyń stołowych.	-	-	8	**8**
10	Wyposażenia magazynów zakładu gastronomicznego.	-	-	3	**3**
11	Urządzenia ekspedycyjne.	-	-	4	**4**
12	Projektowanie zakładów małej gastronomii.	-	-	5	**5**
	Razem	**-**	**40**	**44**	**84**

Efekty kształcenia:

Uczeń:

- posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;
- rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;
- rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych:
  - wymienia instalacje techniczne występujące w zakładach gastronomicznych;
  - rozróżnia sposoby oznakowania instalacji technicznych występujących w zakładzie gastronomicznym;
  - określa wymogi dotyczące stosowania poszczególnych instalacji technicznych w różnych pomieszczeniach zakładu gastronomicznego;
- rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych:
  - klasyfikuje urządzenia do przechowywania żywności;
  - wskazuje zastosowanie urządzeń części magazynowej zakładu gastronomicznego;
- użytkuje urządzenia do przechowywania żywności;
- rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego:
  - wyjaśnia pojęcie „układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego";
  - charakteryzuje wymogi odnoszące się do rozwiązań funkcjonalnych różnych części zakładu gastronomicznego;
  - ocenia znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego;
- rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań;
- przestrzega zasad kultury i etyki;
- jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;
- przewiduje skutki podejmowanych działań;
- jest otwarty na zmiany;
- potrafi radzić sobie ze stresem;
- aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;
- przestrzega tajemnicy zawodowej;
- potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;
- potrafi negocjować warunki porozumień;
- współpracuje w zespole.

TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM

L.p	Treści programowe	Liczba godzin			Razem
		St. I	St. II	St. III	
1	Podstawowe wiadomości o środkach żywnościowych.	5	-	-	**5**
2	Podstawowe przepisy i normy obowiązujące w gospodarce żywnościowej.	10	-	-	**10**
3	Charakterystyka procesów technologicznych	10	-	-	**10**
4	Czynniki kształtujące jakość żywności i metody ich oceny.	2			**2**
5	Ocena towaroznawcza tłuszczów spożywczych.	7	-	-	**7**
6	Ocena towaroznawcza warzyw, ziemniaków i grzybów, ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	10	-	-	**10**
7	Ocena towaroznawcza owoców i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	8	-	-	**8**
8	Sposoby zabezpieczenia żywności przed	3	-	-	**3**

	zepsuciem - przechowywanie żywności.				
9	Zmiany zachodzące w żywności podczas jej przechowywania, Zanieczyszczenia żywności – skutki zdrowotne.	3	-	-	**3**
10	Metody utrwalania żywności.	7	-	-	**7**
11	Receptury gastronomiczne.	7	-	-	**7**
12	Ocena towaroznawcza mleka i jego przetworów i zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	-	14	-	**14**
13	Ocena towaroznawcza jaj i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	-	22	-	**22**
14	Technika sporządzania zup.	-	10	-	**10**
15	Ocena towaroznawcza mąki i kasz, i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	-	14	-	**14**
16	Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym.	-	4	-	**4**
17	Metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej.	-	3	-	**3**
18	Gospodarowanie surowcem;	-	1	-	**1**
19	Monitorowanie procesu produkcyjnego.	-	1	-	**1**
20	Gospodarka odpadami w gastronomii	-	1	-	**1**
21	Gospodarka opakowaniami w gastronomii.	-	1	-	**1**
22	Ocena organoleptyczna.	-	1	-	**1**
23	Charakterystyka deserów i ich wykorzystanie w produkcji gastronomicznej.	-	-	2	**2**
24	Ocena i technologia sporządzania wybranych wyrobów ciastkarskich.	-	-	10	**10**
25	Ocena towaroznawcza mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów, i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	-	-	10	**10**
26	Potrawy półmięsne w produkcji gastronomicznej.	-	-	10	**10**
27	Ocena towaroznawcza drobiu oraz zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	-	-	10	**10**
28	Ocena towaroznawcza ryb i owoców morza oraz ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	-	-	5	**5**
29	Planowanie i sporządzanie zestawów posiłków codziennych, okolicznościowych oraz dietetycznych.	-	-	10	**10**
30	Sporządzanie typowych potraw kuchni staropolskiej, regionalnej oraz innych narodów.	-	-	10	**10**
31	Zasady kontroli jakości produkcji i zakładu małej gastronomii.	-	-	5	**5**
	Razem	**72**	**72**	**72**	**216**

Efekty kształcenia:

Uczeń:

- rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;
  - wyjaśnia definicję żywności:
  - identyfikuje surowce dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;
  - określa zasady stosowania dodatków do żywności;
  - klasyfikuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze według różnych kryteriów;
  - wyjaśnia pojęcie „ środek spożywczy zafałszowany";

  - wyjaśnia pojęcia: „środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia” oraz „środek spożywczy bezpieczny dla zdrowia’;
- przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców:
  - określa zasady racjonalnego wykorzystania surowców;
  - wskazuje zależność między zasadą ekonomicznego wykorzystania surowców a procedurami zapewniającymi bezpieczeństwo żywności;
- przestrzega zasad gospodarki odpadami:
  - opisuje sposób gospodarowania odpadami w gastronomii;
  - wskazuje regulacje prawne dotyczące zasad gospodarki odpadami w gastronomii;
  - wymienia wymagania dotyczące odpadów opakowaniowych w gastronomii;
  - interpretuje znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami;
- przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;
  - wyjaśnia pojęcie ocena organoleptyczna;
  - określa zasady (procedury) oceny organoleptycznej żywności;
- przestrzega zasad racjonalnego żywienia:
  - wyjaśnia pojęcie „racjonalne żywienie”;
  - wymienia zasady racjonalnego żywienia;
  - stosuje zasady racjonalnego żywienia planując posiłki;
  - wskazuje możliwość usunięcia błędów żywieniowych z jadłospisu;
- rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- ocenia żywność pod względem towaroznawczym:
  - wyjaśnia pojęcia -sortyment, asortyment, towar handlowy, jakość towarów, normalizacja;
  - wyodrębnia cechy żywności mające wpływ na jakość;
  - stosuje informacje zawarte na etykietach żywności do oceny organoleptycznej;
  - charakteryzuje metody oceny towaroznawczej żywności;
- klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;
  - rozróżnia żywność ze względu na trwałość;
  - rozróżnia żywność ze względu na pochodzenie;
  - ocenia żywność na podstawie jej wartości odżywczej;
- przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;
- dobiera warunki do przechowywania żywności;
- rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;
- dobiera metody utrwalania żywności;
- stosuje receptury gastronomiczne;
- rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;
- przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;
- monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. *Good Hygiene Practice*), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. *Good Manufacturing Practice*) i systemem HACCP (ang. *Hazard Analysis and Critical Control Point*);
- dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;
- sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;
- rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;
- rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- ocenia organoleptycznie żywność;
- dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;
- porcjuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;
- przestrzega zasad kultury i etyki:
- jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;
- przewiduje skutki podejmowanych działań;
- jest otwarty na zmiany;
- potrafi radzić sobie ze stresem;
- aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;

- przestrzega tajemnicy zawodowej;
- współpracuje w zespole.

ORGANIZACJA, BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY

L.p	Treści programowe	Liczba godzin			Razem
		St. I	St. II	St. III	
1	Wiadomości podstawowe.	6	-	-	**6**
2	Elementy wiedzy o człowieku i jego pracy.	6	-	-	**6**
3	Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i życia osobistego pracownika.	6	-	-	**6**
4	Szkodliwości i choroby zawodowe.	6	-	-	**6**
	Razem	**24**	**-**	**-**	**24**

Efekty kształcenia:

Uczeń:

- rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;
- rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;
- określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;
- przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;
- określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;
- określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;
- organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;
- przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia.

PODSTAWY RACHUNKOWOŚCI GASTRONOMICZNEJ

L.p	Treści programowe	Liczba godzin			Razem
		St. I	St. II	St. III	
1	Pojęcia i zadania rachunkowości	-	4	-	**4**
2	Prowadzenie działalności gastronomicznej	-	4	-	**4**
3	Struktura organizacyjna zakładów gastronomicznych;	-	4	-	**4**
4	Rozliczenia zakładów gastronomicznych	-	4	-	**4**
	Razem	**-**	**16**	**-**	**16**

Efekty kształcenia:

Uczeń:

- stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;
- przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;
- prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej;
- stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;
- określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;

- stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;
- optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej;
- stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.

PODSTAWY DZIAŁALNOŚCI ZAWODOWEJ

L.p	Treści programowe	Liczba godzin			Razem
		St. I	St. II	St. III	
1	Gospodarka rynkowa	-	-	4	**4**
2	Prawo dodatkowe i autorskie	-	-	4	**4**
3	Działalność gospodarcza	-	-	4	**4**
4	Prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy	-	-	2	**2**
5	Korespondencja zawodowa	-	-	2	**2**
6	Marketing w gastronomii	-	-	4	**4**
	Razem	**-**	**-**	**20**	**20**

Efekty kształcenia:

Uczeń:

- stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;
- stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;
- stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;
- rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;
- analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;
- inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;
- przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności
- prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej;
- obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;
- planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;
- optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarcze
- przestrzega zasad kultury i etyki;
- jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;
- przewiduje skutki podejmowanych działań;
- potrafi radzić sobie ze stresem;
- potrafi negocjować warunki porozumień;

JĘZYK OBCY ZAWODOWY

L.p	Treści programowe	Liczba godzin			Razem
		St. I	St. II	St. III	
1	Podstawy słownictwa zawodowego	-	8	-	**8**
	Razem	**-**	**8**	**-**	**8**

Efekty kształcenia:

Uczeń:

- posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiających realizację zadań zawodowych;
- interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka;
- analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych;

- formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy;
- korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji.
- przestrzega zasad kultury i etyki;
- współpracuje w zespole.

PROPOZYCJE METOD SPRAWDZANIA I OCENIANIA EDUKACYJNYCH OSIĄGNIĘĆ UCZNIÓW.

Proces kontroli i oceny osiągnięć uczniów powinien być realizowany zgodnie z kryteriami ustalonymi na zajęciach początkowych. Kryteria oceniania powinny dotyczyć poziomu oraz zakresu opanowania przez ucznia wiadomości i umiejętności, określonych w szczegółowych celach kształcenia.
Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów może być dokonywane za pomocą:

- sprawdzianów ustnych i pisemnych;
- testów osiągnięć szkolnych;
- obserwacji pracy uczniów podczas wykonywania zadań

Umiejętności intelektualne mogą być sprawdzane i oceniane za pomocą dyskusji kierowanej, indywidualnych wypowiedzi uczniów oraz ustnych sprawdzianów wiedzy. Należy zwracać szczególną uwagę na umiejętność zastosowania opanowanej wiedzy, merytoryczną jakość wypowiedzi oraz posługiwanie się poprawną terminologią.
Podstawą do uzyskania przez uczniów pozytywnych ocen jest poprawne wykonanie ćwiczeń, sprawdzianów i zadań testowych. Wskazane jest systematyczne prowadzenie kontroli i oceny postępów uczniów. Umożliwia to korygowanie stosowanych metod nauczania oraz organizacyjnych form pracy uczniów.
Proces sprawdzania i oceniania powinien być realizowany zgodnie z obowiązującą skalą ocen.

Ocena po zakończeniu realizacji programu nauczania przedmiotu powinna uwzględniać wyniki wszystkich stosowanych przez nauczyciela sposobów sprawdzania osiągnięć ucznia.

KSZTAŁCENIE ZAWODOWE PRAKTYCZNE

Wykonywanie czynności zgodnie z zasadami BHP.	
1	Organizacja stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.
2	Praktyczne zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznymi, instruktaż stanowiskowy.
3	Czynności porządkowe jako krytyczne punkty kontroli w zakładzie gastronomicznym.
4	Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza.
5	Zasady zmywania i utrzymania naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym.
6	Pierwsza pomoc poszkodowanym w wypadkach przy pracy.

Efekty kształcenia:

Uczeń:

- rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;
- przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;
- określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;
- określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;

- organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;
- przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia;
- stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;
- przestrzega zasad gospodarki odpadami;
- posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;
- rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;
- określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;
- rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;
- dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;
- monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. *Good Hygiene Practice*), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. *Good Manufacturing Practice*) i systemem HACCP (ang. *Hazard Analysis and Critical Control Point*);
- przestrzega zasad kultury i etyki;
- jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;
- przewiduje skutki podejmowanych działań;
- jest otwarty na zmiany;
- potrafi radzić sobie ze stresem;
- aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;
- przestrzega tajemnicy zawodowej;
- potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;
- potrafi negocjować warunki porozumień;
- współpracuje w zespole.

Przygotowanie półproduktów	
1	Procedury obowiązujące w gastronomii.
2	Ocena jakości surowców i półproduktów.
3	Zabezpieczenie surowców i półproduktów.
4	Zasady organizacji stanowisk pracy do obróbki wstępnej.
5	Metody i techniki obróbki wstępnej.
6	Stosowanie receptur gastronomicznych.

Efekty kształcenia:

Uczeń:

- określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;
- przestrzega zasad gospodarki odpadami;
- monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. *Good Hygiene Practice*), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. *Good Manufacturing Practice*) i systemem HACCP (ang. *Hazard Analysis and Critical Control Point*);
- określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;
- określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;
- rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- przestrzega zasad gospodarki odpadami;
- określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;
- posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;

- rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;
- określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;
- organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;
- ocenia żywność pod względem towaroznawczym;
- klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;
- przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;
- dobiera warunki do przechowywania żywności;
- rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;
- rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- dobiera metody utrwalania żywności;
- rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;
- użytkuje urządzenia do przechowywania żywności;
- stosuje receptury gastronomiczne;
- rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;
- przestrzega zasad kultury i etyki;
- jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;
- przewiduje skutki podejmowanych działań;
- jest otwarty na zmiany;
- potrafi radzić sobie ze stresem;
- aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;
- przestrzega tajemnicy zawodowej;
- potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;
- potrafi negocjować warunki porozumień;
- współpracuje w zespole.

Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów	
1	Potrawy z różnych surowców i półproduktów (warzyw, ziemniaków, grzybów, owoców, przetworów zbożowych, mleka i jego przetworów, jaj, mięsa zwierząt rzeźnych i jego przetworów, podrobów, drobiu, dziczyzny, ryb i owoców morza, potrawy półmięsne) - sporządzanie i sposoby ich ekspediowania.
2	Zupy i sosy (zimne i gorące)– sporządzanie i sposoby ekspediowania.
3	Napoje zimne i gorące (bezalkoholowe i z dodatkiem alkoholu) - sporządzanie i sposób podania.
4	Ciasta (kruche, drożdżowe, biszkoptowe, biszkoptowo – tłuszczowe, piernikowe, półfrancuskie, parzone).
5	Desery zimne i gorące – sporządzanie i sposoby ekspediowania.
6	Zakąski zimne i gorące – sporządzanie i sposoby ekspediowania.
7	Potrawy regionalne – sporządzanie i sposoby ekspediowania.
8	Potrawy z kuchni obcych narodów – sporządzanie i sposoby ekspediowania.
9	Potrawy dietetyczne i wegetariańskie – sporządzanie i sposoby ekspediowania.
10	Koncentraty spożywcze, żywność wygodna i funkcjonalna - zastosowanie do sporządzania potraw i napojów.

Efekty kształcenia:

Uczeń:

- rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;
- przestrzega zasad racjonalnego żywienia;
- rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;
- przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;
- stosuje receptury gastronomiczne;
- rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów:
  - dobiera metodę i technikę do wykonania określonej potrawy lub napoju;
  - stosuje odpowiednią metodę (technikę) do sporządzania potrawy lub napoju;

- dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;
- sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje:
  - zorganizuje stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów lub półproduktów;
  - dokonuje analizy przebiegu procesu technologicznego;
  - stosuje zasady doprawiania potraw i napojów;
- rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;
- rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- ocenia organoleptycznie żywność;
- dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;
- porcjuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje:
  - waży lub odmierza potrawy i napoje stosownie do określonej wielkości porcji;
  - stosuje przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów;
- przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych.

Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładzie gastronomicznym	
1	Magazynowanie środków żywności w warunkach zakładu gastronomicznego.
2	Obróbka wstępna surowców spożywczych – przygotowywanie półproduktów w warunkach zakładu gastronomicznego.
3	Obróbka cieplna surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw.
4	Porcjowanie, dekorowane i ekspediowanie potraw i napojów – w warunkach zakładu gastronomicznego.
5	Przygotowywanie posiłków codziennych i okolicznościowych w warunkach zakładu gastronomicznego.

Efekty kształcenia:

Uczeń:

- stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;
- udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia;
- rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;
- przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;
- przestrzega zasad racjonalnego żywienia;
- rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;
- przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;
- ocenia żywność pod względem towaroznawczym;
- klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;
- przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;
- dobiera warunki do przechowywania żywności:
  - oszacowuje czas przechowywania określonego środka żywności;
  - wskazuje rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności;
- rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;
- dobiera metody utrwalania żywności;
- rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;
- użytkuje urządzenia do przechowywania żywności;
- rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności:
  - stosuje zasady określone w procedurach zapewnienia bezpieczeństwa żywności w gastronomii podczas produkcji gastronomicznej;
- stosuje receptury gastronomiczne;
- rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;
- dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów:

  - rozdziela surowce do wykonania różnych potraw i napojów w oparciu o racjonalne przesłanki technologiczne i ekonomiczne;
  - wskazuje możliwość zastąpienia określonego surowca surowcem zastępczym;
- sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje:
  - ocenia przebieg procesu technologicznego i w razie konieczności wprowadza działania naprawcze;
  - stosuje zasady doprawiania potraw i napojów w warunkach zakładu gastronomicznego;
  - stosuje zasady zabezpieczania potraw i napojów do momentu ekspedycji;
- przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;
- rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;
- rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- ocenia organoleptycznie żywność;
- porcjuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;
- przestrzega zasad kultury i etyki:
  - stosuje zasady kultury osobistej;
  - stosuje zasady etyki zawodowej;
- jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań:
  - proponuje sposoby rozwiązywania problemów;
  - dąży wytrwale do celu;
  - realizuje działania zgodnie z własnymi pomysłami;
  - inicjuje zmiany mające pozytywny wpływ na środowisko pracy;
- przewiduje skutki podejmowanych działań;
- jest otwarty na zmiany:
  - dokonuje analizy zmian zachodzących w branży;
  - podejmuje nowe wyzwania;
  - wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie stosowanych metod i technik pracy;
- potrafi radzić sobie ze stresem:
  - przewiduje sytuacje wywołujące stres;
  - stosuje sposoby radzenia sobie ze stresem;
  - określa skutki stresu;
- aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe:
  - wykazuje gotowość do ciągłego uczenia się i doskonalenia zawodowego;
  - wykorzystuje różne źródła informacji w celu;
- przestrzega tajemnicy zawodowej:
  - przyjmuje odpowiedzialność za powierzone informacje zawodowe;
  - respektuje zasady dotyczące przestrzegania tajemnicy zawodowej;
  - określa konsekwencje nieprzestrzegania tajemnicy zawodowej;
- potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania:
  - ocenia ryzyko podejmowanych działań;
  - przyjmuje na siebie odpowiedzialność za podejmowane działania;
  - wyciąga wnioski z podejmowanych działań;
- potrafi negocjować warunki porozumień:
  - stosuje techniki negocjacyjne;
  - zachowuje się asertywnie;
  - proponuje konstruktywne rozwiązania;
- współpracuje w zespole:
  - doskonali swoje umiejętności komunikacyjne;
  - stosuje opinie i pomysły innych członków zespołu;
  - modyfikuje działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko;
  - rozwiązuje konflikty w zespole.

Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce	
1	Dokumentacja zakładu gastronomicznego – dokumenty magazynowe, produkcyjne.
2	Działalność promocyjna i reklamowa zakładu gastronomicznego.
3	Obsługa programów komputerowych stosowanych w gastronomii.

Efekty kształcenia:

Uczeń:

- stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;
- rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;
- analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;
- inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;
- stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.

WARUNKI REALIZACJI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

Szkoła podejmująca kształcenie w zawodzie **kucharz** powinna posiadać następujące pomieszczenia dydaktyczne:

1) pracownię technologii gastronomicznej, w której powinny być zorganizowane następujące stanowiska:

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

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

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

2) warsztaty szkolne, w których powinny być zorganizowane następujące stanowiska:

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

b) 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, płuczko-obieraczkę i urządzenie do dezynfekcji jaj,

c) 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,

d) stanowiska produkcji potraw 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,

e) stanowiska produkcji 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 lub piekarnik z termoobiegiem, robot kuchenny wieloczynnościowy, urządzenia chłodnicze,

f) 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 lub piekarnik z termoobiegiem, taborety podgrzewcze i trzony kuchenne z wyciągami, patelnie elektryczne,

g) stanowiska ekspedycji potraw i napojów (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół do ekspedycji potraw oraz komplet naczyń i drobnego sprzętu kuchennego, wagę, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do potraw i talerzy,

h) stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak trzykomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki do naczyń;

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

Kształcenie praktyczne może odbywać się w: pracowniach i warsztatach szkolnych, placówkach kształcenia ustawicznego, placówkach kształcenia praktycznego lub podmiotach stanowiących potencjalne miejsce zatrudnienia absolwentów szkół kształcących w zawodzie.

MOŻLIWOŚCI UZYSKIWANIA DODATKOWYCH KWALIFIKACJI W ZAWODACH W RAMACH OBSZARU KSZTAŁCENIA OKREŚLONEGO W KLASYFIKACJI ZAWODÓW SZKOLNICTWA ZAWODOWEGO

Uczeń może zdawać kwalifikację **T.6.** po ukończeniu kursów: pierwszego, drugiego i trzeciego stopnia

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie kucharz po potwierdzeniu kwalifikacji ***T.6. Sporządzanie potraw i napojów*** może uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych po potwierdzeniu dodatkowo kwalifikacji ***T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*** oraz uzyskaniu wykształcenia średniego.