



CENTRUM KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO W ŚWIDNICY

58-105 Świdnica, ul. Gen. Władysława Sikorskiego 41
tel./fax. (074) 852 40 76

e-mail: ckz@ckz.swidnica.pl

www.ckz.swidnica.pl

PROGRAM NAUCZANIA

w zawodzie

KUCHARZ

512001

Symbol cyfrowy: **512001**
Nr programu: **512001/SP/CKZ/ODIDZ/Ś-CA/2019**
Typ programu: **kurs dokształcania w zakresie teoretycznych przedmiotów zawodowych**
Autorzy programu:
mgr inż. Bogumiła Kosut
mgr inż. Violetta Kuklińska-Woźny
mgr inż. Katarzyna Michalak
mgr Adam Stefański

- CKZ Świdnica

Wchodzi w życie sukcesywnie z dniem **01 września 2019r.**

Opracowano w Centrum Kształcenia Zawodowego w Świdnicy zgodnie z:

- rozporządzeniem MEN z dnia 15 lutego 2019 r. w **sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego** (Dz.U. 2019 r. poz. 316)
- rozporządzeniem MEN z dnia 3 kwietnia 2019 r. w **sprawie ramowych planów nauczania dla publicznych szkół** (Dz.U. 2019 r. poz. 639)
- rozporządzeniem MEN z dnia 16 maja 2019 r. w **sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego** (Dz.U. 2019 poz. 991)

SZKOLNY PLAN NAUCZANIA

Typ szkoły: **BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA (3-LETNIA)**

Zawód: **KUCHARZ**

Symbol: **512001**

Branża kształcenia: **HOTELARSKO-GASTRONOMICZNO-TURYSTYCZNA (HGT)**

Podbudowa programowa: **SZKOŁA PODSTAWOWA**

Kwalifikacje:

PRZYGOTOWANIE I WYDAWANIE DAŃ (HGT.02.)

L.P.	PRZEDMIOT	KLASA - STOPIEŃ						OGÓLEM
		I		II		III		
		TYG.	OGÓLEM	TYG.	OGÓLEM	TYG.	OGÓLEM	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	ZASADY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA	10	40	-	-	-	-	40
2.	WYPOSAŻENIE TECHNICZNE W GASTRONOMII	-	-	12	48	13	52	100
3.	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWARZNAWSTWEM	24	96	19	76	21	84	256
4.	JĘZYK OBCY ZAWODOWY	-	-	3	12	-	-	12
RAZEM:		34	136	34	136	34	136	408

1. OGÓLNE CELE I ZADANIA KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

Celem kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego jest przygotowanie uczących się do wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy. Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie zawodowe powinien legitymować się pełnymi kwalifikacjami zawodowymi, a także być przygotowany do uzyskania niezbędnych uprawnień zawodowych.

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: 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 u pracodawców lub w indywidualnych gospodarstwach rolnych, a także w centrach kształcenia zawodowego, warsztatach szkolnych, pracowniach szkolnych i placówkach kształcenia ustawicznego.

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 prowadzących kształcenie zawodowe, 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 poszczególnych zawodach szkolnictwa branżowego oraz stworzenie uczniom warunków do uzyskiwania dodatkowych umiejętności zawodowych, dodatkowych uprawnień zawodowych lub kwalifikacji rynkowych.

Opracowany program nauczania pozwoli na osiągnięcie powyższych celów ogólnych kształcenia zawodowego.

2. INFORMACJE O ZAWODZIE KUCHARZ

Kucharz 512001 to zawód przypisany do branży hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna (HGT).

Kwalifikacja wyodrębniona w zawodzie: HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań.

Kucharz jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych: przechowywania żywności, sporządzania potraw i napojów oraz wykonywania czynności związanych z ekspedycją potraw i napojów. W zakładzie gastronomicznym kucharz przyjmuje surowce żywnościowe i zabezpiecza je przed zepsuciem, w odpowiedni sposób je magazynując lub utrwalając. Ocenia i dobiera żywność przeznaczoną do produkcji. Przeprowadza obróbkę wstępną i przygotowuje półprodukty do obróbki cieplnej. Stosuje różne metody obróbki cieplnej. Do obróbki surowców i półproduktów, ale także do ekspedycji potraw wykorzystuje nowoczesne urządzenia gastronomiczne. Sporządzając potrawy stosuje nowe technologie, zapewniające wysoką efektywność oraz jakość potraw i napojów, między innymi technologie szybkiego schładzania (zamrażania), powolnego ogrzewania i proekologiczne.

Wykańcza potrawy i napoje oraz porcuje je do odpowiednich naczyń, stosując aktualne trendy w zakresie aranżacji potraw i napojów. Wykonując swoje zadania zawodowe dba o właściwe bezpieczeństwo zdrowotne sporządzanych potraw i napojów, przestrzegając procedur obowiązujących w gastronomii. Przestrzega także zasad racjonalnego żywienia. Stale aktualizuje swoją wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe szczególnie w zakresie towaroznawstwa żywności i nowych technologii stosowanych w gastronomii.

Obsługuje programy komputerowe do prowadzenia gospodarki magazynowej i do rejestrowania zamówień kelnerskich. Kucharz może sporządzać potrawy dietetyczne oraz regionalne i z kuchni obcych narodów. Zajmuje się także przygotowywaniem pełnych posiłków, zarówno codziennych jak i okolicznościowych; przygotowuje również potrawy i napoje na przyjęcia, dbając o wysoki standard swoich usług. Miejscem pracy kucharza najczęściej są zakłady gastronomiczne typu otwartego i zamkniętego, w tym restauracje hotelowe i gastronomia sieciowa oraz firmy cateringowe, ale również gastronomia na statkach lub w innych środkach transportu itp. Kucharz może podejmować działalność gospodarczą - prowadząc zakłady gastronomiczne lub świadcząc usługi cateringowe.

Zawód kucharza wymaga specyficznych predyspozycji oraz kompetencji społecznych. Szczególnie - wysokiej odporności na stres i duże obciążenia pracą fizyczną, odpowiedzialności i rzetelności, zdolności do współpracy w grupie oraz kreatywności.

3. SZCZEGÓŁOWE CELE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

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

- 1) oceniania jakości produktów;
- 2) przechowywania żywności;
- 3) obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy;
- 4) obsługi sprzętu gastronomicznego;
- 5) przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów;
- 6) wydawania dań.

4. DODATKOWE CELE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

Po realizacji kształcenia w zakresie umiejętności dodatkowej **profesjonalne parzenie kawy** (umiejętności baristy) uczeń powinien być przygotowany do:

- 1) dobierania odpowiednich gatunków kawy;
- 2) przygotowania różnych rodzajów kawy;
- 3) przygotowania dekoracji kawy.

Po realizacji kształcenia w zakresie umiejętności dodatkowych **rzeźbienie w owocach i warzywach** (carving) uczeń powinien być przygotowany do:

- 1) projektowania i wykonywania rzeźb w owocach i warzywach;
- 2) projektowania dekoracji potraw;
- 3) wykonania dekoracji stołu.

5. EFEKTY KSZTAŁCENIA

Do wykonywania zadań zawodowych niezbędne jest osiągnięcie efektów kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie **kucharz**:

- efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów:
 - bezpieczeństwo i higiena pracy;
 - język obcy zawodowy;
 - kompetencje personalne i społeczne;

- efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie: HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań.
- efekty kształcenia właściwe dla dodatkowych umiejętności zawodowych w zawodzie kucharz.

1. efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów;

Bezpieczeństwo i higiena pracy (HGT.02.1.).

Uczeń:

- 1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;
- 2) charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska;
- 3) opisuje prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;
- 4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;
- 5) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii oraz przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- 6) przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- 7) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;
- 8) określa rolę układu funkcjonalnego pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;
- 9) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego.

Język obcy zawodowy (HGT.02.6.).

Uczeń:

- 1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych:
 - 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;
- 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:
 - 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);
- 3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:
 - 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) 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:
 - 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;
- 5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych;
- 6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową:
 - 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.

Kompetencje personalne i społeczne (HGT.02.7.).

Uczeń:

- 1) przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej:
 - stosuje zasady etyki obowiązujące w komunikacji z klientami, gośćmi i współpracownikami;
 - przestrzega zasad etyki i etykiety obowiązujących w komunikacji z pracownikami, klientami oraz gośćmi;
 - przestrzega zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych;
 - przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy;
- 2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej:
 - 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;
- 3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem:
 - definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej;
 - rozpoznaje znaczenie własnych zachowań w grupie;
 - ocenia wpływ stresu na efektywność działania;
 - przewiduje konsekwencje stresujących zachowań dla siebie i innych;
- 4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany:
 - wyjaśnia znaczenie zmian;
 - proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych;
 - wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii;
 - stosuje nowatorskie rozwiązania;
- 5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe:
 - dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy;
 - wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie
 - planuje rozwój zawodowy;
- 6) planuje wykonanie zadania:
 - opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu;
 - weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego;
 - szacuje czas, zasoby i budżet zadania;
- 7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania:
 - analizuje zasady i procedury wykonania zadania;

- wskazuje obszary odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania;
- 8) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów:
 - stosuje techniki negocjacyjne;
 - proponuje konstruktywne rozwiązania problemów;
 - ocenia skuteczność rozwiązania problemu;
- 9) współpracuje w zespole:
 - współorganizuje pracę zespołu;
 - przestrzega zasad współpracy w zespole;
 - modyfikuje własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko.

2. efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie **kucharz**:

Przygotowanie i wydawanie dań (HGT.02.).

Podstawy żywienia i gastronomii (HGT.02.2.).

Uczeń:

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

Przyjmowanie i magazynowanie żywności (HGT.02.3.).

Uczeń:

- 1) stosuje sprzęt i aparaturę kontrolnopomiarową w zakładzie gastronomicznym;
- 2) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;
- 3) dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym;
- 4) stosuje urządzenia do przechowywania żywności;
- 5) przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych;
- 6) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania.

Przygotowanie dań (HGT.02.4.).

Uczeń:

- 1) stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii;

- 2) stosuje receptury gastronomiczne;
- 3) stosuje metody i techniki przygotowania dań;
- 4) dobiera produkty do przygotowania dań;
- 5) stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw
- 6) stosuje tłuszcze do przygotowania dań;
- 7) przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów;
- 8) przygotowuje zupy;
- 9) przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych;
- 10) przygotowuje podstawowe desery;
- 11) przygotowuje wyroby ciastkarskie;
- 12) przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu;
- 13) przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny;
- 14) przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego;
- 15) przygotowuje dania z ryb i owoców morza;
- 16) przygotowuje sosy;
- 17) przygotowuje przystawki;
- 18) przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie;
- 19) charakteryzuje dania kuchni różnych narodów;
- 20) rozpoznaje zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowania dań;
- 21) stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań;
- 22) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań.

Wydawanie dań (HGT.02.5.).

Uczeń:

- 1) przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań;
- 2) używa zastawy stołowej do serwowania dań;
- 3) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań.

3. efekty kształcenia właściwe dla dodatkowych umiejętności zawodowych w zawodzie **kucharz**:

Profesjonalne parzenie kawy (umiejętności baristy).

Uczeń:

- 1) organizuje stanowisko pracy do przygotowania kawy:
 - opisuje wyposażenie baru kawowego;
 - dobiera narzędzia do sporządzania napojów na bazie kawy;
 - rozróżnia najważniejsze elementy budowy ekspresu kolbowego wysokociśnieniowego;
 - dobiera sprzęt do sporządzania różnych rodzajów kawy;
- 2) dobiera gatunki kawy:
 - wyjaśnia wpływ warunków uprawy, zbioru, obróbki ziarna i sposobu palenia na właściwości kawy

- rozróżnia cechy organoleptyczne kawy w zależności od obróbki ziarna
 - rozróżnia rodzaje i gatunki kawy;
 - rozróżnia stopnie upalenia kawy;
 - określa wpływ warunków otrzymywania ziaren na jakość kawy;
 - ocenia organoleptycznie różne rodzaje i gatunki kawy;
- 3) parzy espresso:
- określa cechy prawidłowo zaparzonego espresso;
 - określa parametry techniczne w procesie parzenia espresso;
 - opisuje wpływ grubości mielenia ziarna kawy na jakość espresso;
 - rozpoznaje właściwą grubość ziarna kawy do parzenia espresso;
 - opisuje wpływ jakości wody na jakość przyrządzanej kawy;
 - stosuje zasadę 4 M w procesie parzenia espresso;
 - podaje espresso;
 - opisuje najczęściej popełniane błędy podczas parzenia espresso;
- 4) spienia mleko:
- sporządza spienione mleko;
 - dobiera sposób teksturowania mleka do rodzaju kawy;
 - wymienia kolejność czynności przy spienianiu mleka;
- 5) dobiera zastawę stołową do rodzaju kawy:
- rozpoznaje zastawę stołową do podania różnych rodzajów kawy;
 - opisuje zastawę stołową przeznaczoną do różnych rodzajów kawy;
- 6) sporządza różne rodzaje napojów na bazie kawy zgodnie z recepturą:
- rozróżnia podstawowe napoje na bazie kawy;
 - wybiera dodatki do określonego napoju na bazie kawy;
 - opisuje i stosuje techniki nalewania mleka w zależności od rodzaju kawy;
 - opisuje sposoby dekoracji napoju na bazie kawy;
 - sporządza dekorację napoju na bazie kawy.

Rzeźbienie w owocach i warzywach (carving).

Uczeń:

- 1) projektuje dekoracje rzeźbiarskie w owocach i warzywach:
- określa dekoracyjną i użytkową wartość owoców i warzyw;
 - dobiera owoce i warzywa, wykorzystując ich cechy towaroznawcze (kolorystkę, efekt wizualny, proporcje, symetrię i asymetrię, twardość);
 - dobiera cechy plastyczne warzyw i owoców (twardość, zwartość miąższu i kruchość);
 - wskazuje przydatność gatunków warzyw i owoców do różnych kompozycji (np. niskich, wysokich, strzelistych);
 - wskazuje przydatność materiałów technicznych do wykonywania dekoracji (np. drutu i gąbki florystycznej, kleju spożywczego, barwników spożywczych, wykałaczek, korzeni, gałęzi, siatek);
 - wykonuje dokumentację projektową w postaci rysunku, schematu i fotografii z opisem dekoracji z owoców i warzyw;
- 2) rzeźbi w warzywach i owocach:
- dobiera narzędzia stosowane w carvingu (noże różnego rodzaju, dłuta o różnych kształtach, inne narzędzia pomocnicze, np. kulkownice, nożyczki, oringi, obcinacze);
 - dobiera techniki rzeźbienia warzyw i owoców;
 - posługuje się narzędziami stosowanymi w carvingu;
 - przygotowuje powierzchnię roboczą do wykonania rzeźby – odcina lub usuwa uszkodzenia mechaniczne, pęknięcia i naturalne nierówności celem nadania jej odpowiedniego kształtu;
 - stosuje odpowiednie narzędzia do wykonania określonego wzoru: kwiatu, liści, figur przestrzennych, ornamentów;

- dobiera barwnik do rodzaju wyrzeźbionego wzoru z zachowaniem harmonii kolorów, odwzorowaniem naturalnego wzoru, np. logo, znak towarowy, element charakterystyczny dla okazji;
 - maluje poszczególne części, tak, aby nie uszkodzić całości rzeźby zgodnie z zasadami estetyki i życzeniem klienta;
 - ocenia jakość wykonanych żłobin, wzorów oraz dekoracji zgodnie z opisem projektu;
- 3) zabezpiecza elementy rzeźb:
- stosuje naturalne i chemiczne sposoby zapobiegania ciemnieniu warzyw i owoców;
 - przechowuje gotowe elementy rzeźbiarskie w warunkach chłodniczych do momentu prezentacji lub sprzedaży;
- 4) projektuje dekoracje potraw:
- stosuje programy graficzne do projektowania dekoracji carvingowych, np. napisów i grafiki;
 - układa elementy rzeźbiarskie na potrawach;
- 5) projektuje dekoracje stołów, bufetów i miejsc realizacji usług gastronomicznych:
- dobiera akcesoria na postument rzeźby;
 - układa i zamocowuje elementy rzeźby tworzące całość;
 - wykonuje zabiegi pielęgnacyjne rzeźb;
 - stosuje metody i techniki przedłużania trwałości elementów dekoracyjnych oraz rzeźb z warzyw i owoców;
- 6) prowadzi rachunek ekonomiczny carvingu:
- kalkuluje koszty projektowanych rzeźb;
 - rozlicza koszty wykonania, zabezpieczania i transportu rzeźb.

SZKOLNY PLAN NAUCZANIA

L.P.	PRZEDMIOT	KLASA - STOPIEŃ						OGÓLEM
		I		II		III		
		TYG.	OGÓLEM	TYG.	OGÓLEM	TYG.	OGÓLEM	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	ZASADY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA	10	40	-	-	-	-	40
2.	WYPOSAŻENIE TECHNICZNE W GASTRONOMII	-	-	12	48	13	52	100
3.	TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM	24	96	19	76	21	84	256
4.	JĘZYK OBCY ZAWODOWY	-	-	3	12	-	-	12
RAZEM:		34	136	34	136	34	136	408

ZASADY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA

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

L.p	Treści programowe	Liczba godzin			Razem
		St. I	St. II	St. III	
1	Znaczenie i zakres nauki o żywieniu	1	-	-	1
Składniki odżywcze i ich rola w organizmie człowieka					
2	Podział składników pokarmowych.	12	-	-	12
3	Węglowodany i ich rola w organizmie.				
4	Zapotrzebowanie na węglowodany. Źródła węglowodanów.				
5	Budowa, podział i znaczenie tłuszczu dla organizmu.				
6	Cholesterol i lecytyna.				
7	Zapotrzebowanie organizmu na tłuszcze i źródła tłuszczu.				

8	Budowa, właściwości i podział białek.				
9	Rola i źródła białka. Zapotrzebowanie organizmu na białko.				
10	Charakterystyka poszczególnych aminokwasów.				
11	Podział składników mineralnych i ich znaczenie dla organizmu.				
12	Równowaga kwasowo-zasadowa.				
13	Rola witamin w prawidłowym funkcjonowaniu organizmu.				
14	Gospodarka wodna organizmu	1	-	-	1
Gospodarka energetyczna organizmu					
15	Gospodarka energetyczna organizmu. Bilans energetyczny.				
16	Podstawowa przemiana materii, termo geneza i ponadpodstawowa przemiana materii.	3	-	-	3
17	Wyznaczanie całkowitej przemiany materii.				
Przemiany składników pokarmowych w organizmie					
18	Trawienie cukrów, tłuszczów i białek.				
19	Wchłanianie cukrów, tłuszczu i białek.	2	-	-	2
Normy żywienia i wyżywienia oraz ich realizacja w praktyce					
20	Normy żywienia.				
21	Racje pokarmowe.	2	-	-	2
Planowanie wyżywienia różnych grup ludności					
22	Podział składników na grupy.				
23	Zasady układania jadłospisów.				
24	Wartość odżywcza posiłków.				
25	Żywność kobiet w ciąży i niemowląt.				
26	Żywność dzieci.	9	-	-	9
27	Żywność dzieci i młodzieży w wieku szkolnym.				
28	Żywność młodzieży w wieku szkoły średniej.				
29	Żywność osób dorosłych.				
30	Żywność osób starszych.				
Dietetyka					
31	Żywność dietetyczne. Podział diet.				
32	Choroby żywienozależne.				
33	Dieta podstawowa, dieta bogato resztkowa, dieta lekkostrawna.				
34	Dieta niskotłuszczowa, dieta z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.				
35	Dieta niskokaloryczna, dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych.	8	-	-	8
36	Dieta nisko i wysokobiałkowa, dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.				
37	Dieta o zmiennej konsystencji, dieta bezglutenowa, dieta w fenylketonurii.				
38	Diety alternatywne.				
39	Zwyczaje żywieniowe. Tradycja przyjęć	1	-	-	1
40	Najnowsze osiągnięcia w dziedzinie żywności i żywienia	1	-	-	1
Razem		40	-	-	40

Efekty kształcenia:

Uczeń:

- HGT.02.2.(1) charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii:
 - rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii;
 - rozpoznaje smak i wygląd ziół świeżych i suszonych;
 - rozpoznaje przyprawy po smaku, zapachu i wyglądzie;
 - 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, maślanki);
 - określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw;
- HGT.02.2.(2) ocenia jakość żywności:
 - ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia;
 - ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość;
- HGT.02.2.(3) rozróżnia produkty, półprodukty i wyroby gotowe stosowane podczas przygotowania potraw:
 - określa zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych podczas przygotowania potraw, np. musztardy, octy, pikle i kiszonki;
 - wskazuje parametry jakościowe produktów, półproduktów i wyrobów gotowych;
- HGT.02.2.(4) rozróżnia metody utrwalania żywności:
 - 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;
- HGT.02.2.(5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka:
 - opisuje składniki pokarmowe;
 - analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań;
 - ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu dań;
- HGT.02.2.(6) planuje alternatywne sposoby żywienia:
 - rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, fleksitarianizm, pescowegetarianizm
 - komponuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z powyższymi dietami;
- HGT.02.7. kompetencje personalne i społeczne.
Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczniom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych.

WYPOSAŻENIE TECHNICZNE W GASTRONOMII

L.p	Działy tematyczne	Liczba godzin			
		St. I	St. II	St. III	
1	Bezpieczeństwo i higiena pracy.	-	12	-	
2	Opakowania żywności.		2		
3	Materiały konstrukcyjne i podstawowe części maszyn.		4		
4	Instalacje techniczne w zakładzie gastronomicznym.		4		
5	Urządzenia energetyczne i gospodarka wodno-ściekowa.		3		
6	Drobny sprzęt gastronomiczny, naczynia do podawania potraw i napojów.		2		
7	Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej surowców.		21		
8	Urządzenia do obróbki cieplnej półproduktów.		-		18
9	Urządzenia chłodnicze stosowane do obróbki technologicznej i ekspozycji potraw i napojów.				8
10	Wyposażenie zmywalni naczyń stołowych.				8
11	Wyposażenia magazynów zakładu gastronomicznego.				3
12	Urządzenia ekspedycyjne.				4
13	Projektowanie zakładów małej gastronomii.				5
14	Stanowisko pracy do przygotowania kawy.				6
Razem		-		48	52

L.p	Treści programowe	Liczba godzin			Razem
		St. I	St. II	St. III	
Bezpieczeństwo i higiena pracy					
1	Wiadomości podstawowe.	-	12	-	12
2	Zagadnienia prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy.				
3	Elementy wiedzy o człowieku i jego pracy.				
4	Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i życia osobistego pracownika.				
5	Zagrożenia występujące w środowisku pracy				
6	Szkodliwości i choroby zawodowe.				
7	Wypadki przy pracy. Pierwsza pomoc.				
Opakowania żywności					
8	Rola i rodzaje opakowań w gastronomii.	-	2	-	2
9	Charakterystyka opakowań stosowanych w gastronomii.				
Materiały konstrukcyjne i podstawowe części maszyn					
10	Podstawy maszynoznawstwa.	-	4	-	4
11	Maszynoznawstwo w gastronomii.				
12	Podział materiałów konstrukcyjnych. Charakterystyka materiałów metalowych.				
13	Charakterystyka materiałów niemetalowych stosowanych w gastronomii.				
Instalacje techniczne w zakładzie gastronomicznym					
14	Rodzaje instalacji w zakładzie gastronomicznym.	-	4	-	4
15	Zasady BHP podczas użytkowania instalacji elektrycznej.				
16	Funkcjonalne oświetlenie pomieszczeń zakładu gastronomicznego.				
17	Wentylacja i klimatyzacja pomieszczeń.				
Urządzenia energetyczne i gospodarka wodno-ściekowa					

18	Instalacja wodna.		3		3
19	Instalacja kanalizacyjna.	-		-	
20	Instalacja gazowa i grzewcza.				
Drobny sprzęt gastronomiczny, naczynia do podawania potraw i napojów.					
21	Naczynia do obróbki cieplnej.				
22	Akcesoria kuchenne.	-	2	-	2
23	Naczynia do podawania potraw i napojów.				
24	Noże i deski w gastronomii.				
Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej surowców					
25	Obróbka wstępna surowców.				
26	Zasady doboru maszyn do obróbki wstępnej.				
27	Maszyny do sortowania.				
28	Maszyny do obierania ziemniaków i warzyw.				
29	Maszyny do płukania i obierania ziemniaków i warzyw.				
30	Zasady BHP podczas obsługi maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej.				
31	Metody termiczne i chemiczne oczyszczania ziemniaków.				
32	Urządzenia do rozdrabniania warzyw.				
33	Urządzenia do rozdrabniania mięsa.				
34	Urządzenia do spulchniania mięsa.	-	21	-	21
35	Urządzenia do obróbki ryb.				
36	Maszyny mieszające.				
37	Maszyny do wyrabiania ciasta.				
38	Mieszarki.				
39	Krajalnice do żywności.				
40	Młynki do mielenia produktów sypkich.				
41	Urządzenia do obróbki wstępnej jaj.				
42	Maszyny wieloczynnościowe. Uniwersalna maszyna gastronomiczna.				
43	Przystawki do uniwersalnej maszyny gastronomicznej.				
44	Usuwanie odpadów po obróbce wstępnej.				
Urządzenia do obróbki cieplnej półproduktów					
45	Źródła i sposoby przenoszenia ciepła.				
46	Podział urządzeń cieplnych ze względu na przeznaczenie technologiczne i ich rozmieszczenie.				
47	Trzony i taborety kuchenne.				
48	Aparaty do gotowania – kotły warzelne.				
49	Aparaty do gotowania – autoklawy, steamery, warniki.				
50	Aparaty do smażenia w tłuszczu: patelnie i frytkownice.	-	-	18	18
51	Podział aparatów do smażenia beztłuszczowego.				
52	Aparaty do smażenia beztłuszczowego – griddle.				
53	Aparaty do smażenia beztłuszczowego – ruszty i różna.				
54	Płyty grzejne – indukcyjne i ceramiczne.				
55	Piece i piekarniki.				
56	Piec konwekcyjno-parowy, piec do pizzy.				

57	Urządzenia podgrzewcze do potraw i naczyń.				
58	Kuchenki mikrofalowe.				
Urządzenia chłodnicze stosowane do obróbki technologicznej i ekspozycji potraw i napojów					
59	Istota chłodzenia i zamarzania. Łańcuch chłodniczy.				
60	Czynniki chłodnicze.				
61	Układy i obiegi chłodnicze.				
62	Urządzenia chłodnicze magazynowe.	-	-	8	8
63	Urządzenia chłodnicze technologiczne.				
64	Urządzenia chłodnicze ekspozycyjne.				
65	Zasady eksploatacji aparatury chłodniczej				
Wyposażenie zmywalni naczyń stołowych					
66	Podział maszyn do mycia naczyń.				
67	Maszyny do mycia o działaniu okresowym.				
68	Maszyny do mycia o działaniu ciągłym.				
69	Obsługa, mycie i konserwacja maszyn do mycia naczyń.	-	-	8	8
70	Urządzenia i środki stosowane do utrzymania czystości.				
71	Dezynfekcja, dezynsekcja, deratyzacja.				
72	Zasady BHP i HACCP w zmywalni naczyń.				
Wyposażenia magazynów zakładu gastronomicznego					
73	Wyposażenie magazynów nieżywnościowych.				
74	Wyposażenie magazynów żywnościowych.	-	-	3	3
75	Transport w zakładach gastronomicznych.				
Urządzenia ekspedycyjne					
76	Sporządzanie i ekspedycja napojów.				
77	Urządzenia i sprzęt do sporządzania i dystrybucji napojów zimnych.	-	-	4	4
78	Urządzenia i sprzęt do sporządzania i dystrybucji napojów ciepłych.				
Projektowanie zakładów małej gastronomii					
79	Lokalizacja i otoczenie zakładu gastronomicznego.				
80	Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego.				
81	Dział magazynowy i dział administracyjno-socjalny.	-	-	5	5
82	Dział produkcyjny.				
83	Dział ekspedycyjny i sala obsługi konsumenta.				
84	Projekt technologiczny zakładu gastronomicznego. Dokumentacja projektu.				
Stanowisko pracy do przygotowania kawy					
85	Wyposażenie baru kawowego.				
86	Narzędzia do sporządzania napojów na bazie kawy.				
87	Elementy budowy ekspresu kolbowego wysokociśnieniowego.	-	-	6	6
88	Sprzęt do sporządzania różnych rodzajów kawy.				
89	Zastawa stołowa do podania różnych rodzajów kawy.				
Razem		-	48	52	100

Efekty kształcenia:

Uczeń:

- HGT.02.1.(1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią:
 - posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska;
 - wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska;
 - określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy
 - określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku;
 - opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy;
 - rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania;
- HGT.02.1.(2) charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska:
 - wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska;
 - wymienia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska;
- HGT.02.1.(3) opisuje prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy:
 - wymienia prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;
 - wymienia prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;
 - omawia konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;
- HGT.02.1.(4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych:
 - rozróżnia czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w środowisku pracy;
 - określa sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym i niebezpiecznym typowym dla stanowiska pracy;
 - określa wpływ czynników szkodliwych i niebezpiecznych na zachorowalność na choroby zawodowe;
 - stosuje się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa;
 - stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych;
- HGT.02.1.(5) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii oraz przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska:
 - przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zawodzie;
 - stosuje instrukcje bezpieczeństwa, higieny pracy, przeciwpożarowe i stanowiskowe w zawodzie;
 - identyfikuje zastosowanie gaśnic na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych;
 - rozróżnia znaki informacyjne dotyczące ochrony przeciwpożarowej;
- HGT.02.1.(6) przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska:
 - przystosowuje stanowisko pracy do swoich potrzeb, uwzględniając wymagania ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej;
 - przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy;
 - utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy;
- HGT.02.1.(7) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych:
 - rozróżnia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych;
 - dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanego zadania
 - stosuje zabezpieczenia i środki ochrony podczas użytkowania maszyn, urządzeń i narzędzi wykorzystywanych podczas wykonywania zadań zawodowych;
- HGT.02.1.(8) określa rolę układu funkcjonalnego pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego:
 - rozróżnia pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjno-socjalny;

- opisuje wyposażenie techniczne pomieszczeń zakładu gastronomicznego, w tym maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej warzyw, urządzenia do obróbki termicznej;
- wskazuje drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym;
- zapobiega krzyżowaniu się dróg produktu, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie przygotowania potraw;
- HGT.02.1.(9) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego.
 - 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;
 - powiadamia odpowiednie służby;
 - prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie;
 - prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar;
 - wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji;
- HGT.02.2.(8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas sporządzania potraw:
 - rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii;
 - dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania;
- HGT.02.2.(9) charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań:
 - rozróżnia drobny sprzęt stosowany do sporządzania potraw ze względu na jego zastosowanie;
 - dobiera drobny sprzęt do sporządzania określonych potraw;
- HGT.02.2.(10) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System):
 - rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia;
 - rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw;
 - rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii;
 - przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii;
- HGT.02.3.(1) stosuje sprzęt i aparaturę kontrolnopomiarową w zakładzie gastronomicznym:
 - rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym;
 - odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym;
 - porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami;
- HGT.02.3.(4) stosuje urządzenia do przechowywania żywności:
 - rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności;
 - dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności;
- HGT.02.3.(6) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania:
 - zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas magazynowania żywności;
 - rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności;
 - zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania;
 - przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice);
- HGT.02.4.(1) stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii:
 - rozróżnia nazwy stosowane w terminologii kuchennej, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów podstawowych, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych;
 - rozróżnia nazwy stosowane w terminologii cukierniczej, np. chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue;
- HGT.02.4.(21) stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań:
 - posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań;
 - dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań;

- HGT.02.5.(2) używa zastawy stołowej do serwowania dań:
 - opisuje zastawę stołową do serwowania dań;
 - dobiera zastawę stołową do serwowanego dania;
 - stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań;
- HGT.02.7. kompetencje personalne i społeczne.
 Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczniom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych.

Umiejętności dodatkowe:

- organizuje stanowisko pracy do przygotowania kawy:
 - opisuje wyposażenie baru kawowego;
 - dobiera narzędzia do sporządzania napojów na bazie kawy;
 - rozróżnia najważniejsze elementy budowy ekspresu kolbowego wysokociśnieniowego;
 - dobiera sprzęt do sporządzania różnych rodzajów kawy;
- dobiera zastawę stołową do rodzaju kawy:
 - rozpoznaje zastawę stołową do podania różnych rodzajów kawy;
 - opisuje zastawę stołową przeznaczoną do różnych rodzajów kawy.

TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM

L.p	Działy tematyczne	Liczba godzin		
		St. I	St. II	St. III
1	Podstawowe wiadomości o środkach żywnościowych.	5		
2	Podstawowe przepisy i normy obowiązujące w gospodarce żywnościowej.	10		
3	Charakterystyka procesów technologicznych.	10		
4	Czynniki kształtujące jakość żywności i metody ich oceny.	2		
5	Ocena towaroznawcza tłuszczów spożywczych.	7		
6	Ocena towaroznawcza warzyw, ziemniaków i grzybów, ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	10		
7	Ocena towaroznawcza owoców i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	8	-	
8	Sposoby zabezpieczenia żywności przed zepsuciem - przechowywanie żywności.	3		
9	Zmiany zachodzące w żywności podczas jej przechowywania, Zanieczyszczenia żywności – skutki zdrowotne.	3		
10	Metody utrwalania żywności.	7		
11	Receptury gastronomiczne.	7		-
12	Ocena towaroznawcza mleka i jego przetworów i zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	14		
13	Ocena towaroznawcza jaj i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.	10	14	
14	Technika sporządzania zup.		14	
15	Ocena towaroznawcza mąki i kasz, i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.		18	
16	Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym.		6	
17	Metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej.	-	5	
18	Gospodarowanie surowcem.		2	
19	Monitorowanie procesu produkcyjnego.		2	
20	Gospodarka odpadami w gastronomii.		1	
21	Gospodarka opakowaniami w gastronomii.		1	
22	Ocena organoleptyczna.		2	

23	Charakterystyka deserów i ich wykorzystanie w produkcji gastronomicznej.		3		
24	Ocena i technologia sporządzania wybranych wyrobów ciastkarskich.		8	4	
25	Ocena towaroznawcza mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów, i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.		-	12	
26	Potrawy półmięsne w produkcji gastronomicznej.			12	
27	Ocena towaroznawcza drobiu oraz zastosowanie w produkcji gastronomicznej.			12	
28	Ocena towaroznawcza ryb i owoców morza oraz ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej.			4	
29	Planowanie i sporządzanie zestawów posiłków codziennych, okolicznościowych oraz dietetycznych.			12	
30	Sporządzanie typowych potraw kuchni staropolskiej, regionalnej oraz innych narodów.			12	
31	Zasady kontroli jakości produkcji i zakładu małej gastronomii.			4	
32	Parzenie kawy (umiejętności baristy).			12	
Razem		96		76	84

L.p	Treści programowe	Liczba godzin			Razem
		St. I	St. II	St. III	
Podstawowe wiadomości o środkach żywnościowych					
1	Podstawowe określenia używane w towaroznawstwie i technologii.	5	-	-	5
2	Podział środków żywnościowych, ich skład chemiczny i wartość odżywcza.				
3	Warunki przechowywania produktów spożywczych.				
4	Metody utrwalania żywności – fizyczne, chemiczne i biologiczne.				
5	Wpływ utrwalania żywności na zachowanie wartości odżywczych.				
Podstawowe przepisy i normy obowiązujące w gospodarce żywnościowej					
6	Norma jako podstawa oceny artykułów żywnościowych.	10	-	-	10
7	Receptury gastronomiczne jako podstawa normalizacji produkcji gastronomicznej.				
8	Metody oceny jakościowej potraw.				
9	Zasady pobierania próbek kontrolnych i ich zabezpieczanie.				
Charakterystyka procesów technologicznych					
10	Proces technologiczny i jego etapy.	10	-	-	10
11	Etapy obróbki wstępnej oraz zmiany zachodzące w czasie obróbki.				
12	Zjawisko osmozy.				
13	Mechanizacja procesu obróbki wstępnej oraz organizacja stanowiska pracy.				
14	Charakterystyka metod obróbki cieplnej oraz zmiany zachodzące podczas procesu.				
Czynniki kształtujące jakość żywności i metody ich oceny					
15	Czynniki wpływające na jakość żywności.	2	-	-	2
16	Metody oceny.				
Ocena towaroznawcza tłuszczów spożywczych					
17	Właściwości fizyczne tłuszczów spożywczych	7	-	-	7

	oraz ich wartość spożywcza. Znaczenie NNKT.				
18	Podział tłuszczów według ich pochodzenia.				
19	Konsystencja tłuszczów.				
20	Czynniki wpływające na psucie tłuszczów oraz zasady ich przechowywania.				
21	Zmiany fizykochemiczne zachodzące w tłuszczach podczas ogrzewania i ich wpływ na wartość odżywczą.				
22	Dobór tłuszczu do potraw w zależności od techniki sporządzania i wartości odżywczej tłuszczu.				
Ocena towaroznawcza warzyw, ziemniaków i grzybów, ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej					
23	Ogólne wiadomości o warzywach.				
24	Charakterystyka poszczególnych grup warzyw.				
25	Metody obróbki cieplnej warzyw.				
26	Ocena towaroznawcza ziemniaków.				
27	Wartość odżywcza i smakowa grzybów świeżych i w przetworach.	10	-	-	10
28	Przegląd warzyw i ich klasyfikacja do grup handlowych.				
29	Przetwory z warzyw.				
30	Obliczanie ubytków wagowych podczas obróbki wstępnej.				
Ocena towaroznawcza owoców i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej					
31	Podział owoców i ich wartość odżywcza.				
32	Charakterystyka poszczególnych grup owoców.				
33	Charakterystyka przetworów owocowych.	8	-	-	8
34	Zasady obróbki wstępnej i przechowywania.				
35	Sposoby podawania potraw, wielkości porcji, zasady dekoracji.				
Sposoby zabezpieczenia żywności przed zepsuciem - przechowywanie żywności					
36	Czynniki wpływające na przechowywanie żywności.	3	-	-	3
37	Sposoby zabezpieczania żywności przed zepsuciem.				
Zmiany zachodzące w żywności podczas jej przechowywania, Zanieczyszczenia żywności – skutki zdrowotne					
38	Zmiany zachodzące w żywności podczas jej przechowywania.	3	-	-	3
39	Zanieczyszczenia żywności – skutki zdrowotne.				
Metody utrwalania żywności					
40	Podział metod utrwalania żywności.	7	-	-	7
41	Charakterystyka metod utrwalania żywności.				
Receptury gastronomiczne					
42	Budowa receptury gastronomicznej.	7	-	-	7
43	Charakterystyka receptur.				
Ocena towaroznawcza mleka i jego przetworów i zastosowanie w produkcji gastronomicznej					
44	Ocena towaroznawcza mleka, wartość odżywcza oraz warunki przechowywania.				
45	Mikroflora mleka – charakterystyka.	14	-	-	14
46	Proces fermentacji mleka oraz zastosowanie mleka słodkiego w produkcji potraw i napojów mlecznych.				
47	Asortyment napojów fermentowanych – ich				

	wartość odżywcza oraz znaczenie w żywieniu.				
48	Ocena towaroznawcza serów.				
49	Podział serów i metod produkcji.				
50	Skład chemiczny i wartość odżywcza serów.				
51	Warunki przechowywania serów.				
52	Wykorzystanie serów w produkcji potraw.				
53	Ocena towaroznawcza śmietany i śmietanki.				
54	Warunki przechowywania śmietany oraz jej zastosowanie w produkcji potraw.				
Ocena towaroznawcza jaj i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej					
55	Budowa, skład i wartość odżywcza jaj.				
56	Warunki przechowywania jaj i zmiany zachodzące w czasie przechowywania.				
57	Ocena świeżości jaj.				
58	Technika gotowania i smażenia jaj.	10	-	-	
59	Dobór tłuszczów oraz wpływ obróbki cieplnej na wartość odżywczą jaj.				24
60	Wykorzystanie właściwości spulchniających i wiążących jaj.				
61	Wykorzystanie właściwości zagęszczających i emulgujących jaj.	-	14	-	
62	Asortyment potraw z wykorzystaniem jaj.				
Technika sporządzania zup					
63	Zupa jako potrawa.				
64	Podział zup.				
65	Technika sporządzania zup i ich zagęszczanie.	-	14	-	14
66	Dodatki do zup.				
67	Sposoby podawania zup.				
Ocena towaroznawcza mąki i kasz, i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej					
68	Asortyment zbóż.				
69	Ocena towaroznawcza mąki.				
70	Wykorzystanie mąki do produkcji makaronów i innych półfabrykatów.				
71	Wykorzystanie właściwości skrobi. Sposoby zagęszczania.				
72	Sosy gorące – podział, zastosowanie, sposób podawania, wielkość porcji.				
73	Asortyment ciast kluskowych wg techniki sporządzania.				
74	Ciasto pierogowe i naleśnikowe - technika sporządzania, asortyment wyrobów.	-	18	-	18
75	Zastosowanie potraw mącznych w żywieniu. Sposoby podawania, wielkość porcji, uzupełnianie wartości odżywczej.				
76	Podział kasz.				
77	Obróbka wstępna i cieplna kasz.				
78	Zmiany zachodzące w czasie gotowania kasz oraz normy produktu.				
79	Asortyment potraw z kasz.				
80	Dodatki z kasz do innych potraw.				
Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym					
81	Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym.	-	6	-	6
82	Procedury obowiązujące w gastronomii.				

83	Zasady organizacji stanowisk pracy do obróbki wstępnej.				
84	Metody i techniki obróbki wstępnej				
Metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej					
85	Rodzaje metod stosowanych w produkcji gastronomicznej.	-	5	-	5
86	Charakterystyka technik stosowanych w produkcji gastronomicznej.				
87	Gospodarowanie surowcem	-	2	-	2
88	Monitorowanie procesu produkcyjnego	-	2	-	2
89	Gospodarka odpadami w gastronomii	-	1	-	1
90	Gospodarka opakowaniami w gastronomii	-	1	-	1
91	Ocena organoleptyczna	-	2	-	2
Charakterystyka deserów i ich wykorzystanie w produkcji gastronomicznej					
92	Rodzaje deserów i ich charakterystyka.	-	3	-	3
93	Techniki sporządzania deserów.				
Ocena i technologia sporządzania wybranych wyrobów ciastkarskich					
94	Cukier i inne środki słodzące.				
95	Syropy, pomady, glazury.				
96	Środki spulchniające – charakterystyka.				
97	Charakterystyka i techniki sporządzania ciasta drożdżowego.	-	8	-	12
98	Charakterystyka i techniki sporządzania ciasta biszkoptowego i biszkoptowo-tłuszczowego.				
99	Charakterystyka i techniki sporządzania ciasta piernikowego i parzonego.				
100	Charakterystyka i techniki sporządzania ciasta francuskiego i półfrancuskiego.				
101	Charakterystyka i techniki sporządzania ciasta kruchego.			4	
102	Charakterystyka kremów.				
Ocena towaroznawcza mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów, i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej					
103	Charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny.				
104	Obróbka wstępna mięsa, podrobów i dziczyzny.				
105	Dobór techniki wykonania potraw w zależności od jakości mięsa i podrobów.				
106	Potrawy gotowane i smażone z mięsa.	-	-	12	12
107	Potrawy duszone i pieczone z mięsa.				
108	Obróbka cieplna dziczyzny.				
109	Podroby.				
110	Mięsna masa mielona – charakterystyka.				
111	Zmiany fizykochemiczne zachodzące w mięsie podczas procesów cieplnych.				
112	Przetwory mięsne – podział i wykorzystywanie do sporządzania dań gorących.				
Potrawy półmięsne w produkcji gastronomicznej					
113	Rodzaje i charakterystyka potraw półmięsnych i wegetariańskich.				
114	Znaczenie potraw półmięsnych i wegetariańskich w żywieniu.	-	-	12	12
115	Zasady sporządzania i podawania potraw półmięsnych i wegetariańskich.				

Ocena towaroznawcza drobiu oraz zastosowanie w produkcji gastronomicznej					
116	Rodzaje i charakterystyka drobiu.	-	-	12	12
117	Ocena i klasyfikacja tuszek drobiu.				
118	Obróbka wstępna drobiu.				
119	Rodzaje i zasady sporządzania nadzienia do drobiu.				
120	Potrawy gotowane i smażone z drobiu.				
121	Potrawy duszone i pieczone z drobiu.				
122	Zmiany fizykochemiczne zachodzące w mięsie drobiowym podczas obróbki.				
123	Zalecenia sanitarno-higieniczne dotyczące produkcji i przechowywania potraw z drobiu.				
Ocena towaroznawcza ryb i owoców morza oraz ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej					
124	Charakterystyka ryb i owoców morza.	-	-	4	4
125	Ocena świeżości ryb.				
126	Zasady obróbki wstępnej ryb i owoców morza.				
127	Obróbki cieplna ryb i owoców morza.				
128	Sporządzanie rybnej masy mielonej.				
129	Przetwory z ryb i owoców morza oraz ich zastosowanie w produkcji potraw.				
130	Warunki przechowywania surowców oraz potraw z ryb i owoców morza.				
Planowanie i sporządzanie zestawów posiłków codziennych, okolicznościowych oraz dietetycznych					
131	Posiłki codzienne – śniadania i obiady.	-	-	12	12
132	Posiłki codzienne – podwieczorki i kolacje.				
133	Przyjęcia okolicznościowe.				
134	Organizacja pracy podczas przygotowywania przyjęć.				
135	Planowanie menu w zależności od przyjęcia okolicznościowego.				
136	Planowanie i sporządzanie posiłków dietetycznych.				
Sporządzanie typowych potraw kuchni staropolskiej, regionalnej oraz innych narodów					
137	Charakterystyka potraw i napojów kuchni staropolskiej.	-	-	12	12
138	Polskie kuchnie regionalne.				
139	Charakterystyka kuchni francuskiej i rosyjskiej.				
140	Charakterystyka kuchni węgierskiej i włoskiej.				
141	Charakterystyka kuchni greckiej i chińskiej.				
Zasady kontroli jakości produkcji i zakładu małej gastronomii					
142	Systemy zapewnienia jakości zdrowotnej żywności.	-	-	4	4
143	Podstawowe pojęcia stosowane w sensoryce.				
144	Zasady pobierania, znakowania i przechowywania prób kontrolnych do badań.				
145	Metody oceny jakości surowców i potraw.				
Parzenie kawy (umiejętności baristy)					
146	Rodzaje i gatunki kawy.	-	-	12	12
147	Cechy organoleptyczne kawy.				
148	Stopnie upalenia kawy.				
149	Espresso.				
150	Parametry techniczne w procesie parzenia espresso.				
151	Grubość ziarna kawy.				

152	Błędy podczas parzenia espresso.				
153	Kolejność czynności przy spienianiu mleka.				
154	Techniki nalewania mleka w zależności od rodzaju kawy.				
155	Podstawowe napoje na bazie kawy.				
156	Sposoby dekoracji napoju na bazie kawy.				
Razem		96	76	84	256

Efekty kształcenia:

Uczeń:

- HGT.02.2.(1) charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii:
 - rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii;
 - rozpoznaje smak i wygląd ziół świeżych i suszonych;
 - rozpoznaje przyprawy po smaku, zapachu i wyglądzie;
 - 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, maślanki);
 - określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw;
- HGT.02.2.(2) ocenia jakość żywności:
 - ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia;
 - ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość;
- HGT.02.2.(3) rozróżnia produkty, półprodukty i wyroby gotowe stosowane podczas przygotowania potraw:
 - określa zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych podczas przygotowania potraw, np. musztardy, octy, pikle i kiszonki;
 - wskazuje parametry jakościowe produktów, półproduktów i wyrobów gotowych;
- HGT.02.2.(4) rozróżnia metody utrwalania żywności:
 - 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;
- HGT.02.2.(7) rozróżnia procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw:
 - 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;
- HGT.02.2.(11) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych:
 - 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;
- HGT.02.3.(2) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności:
 - ocenia żywność pod względem jakościowym;
 - rozpoznaje wady jakościowe żywności;
- HGT.02.3.(3) dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym:
 - klasyfikuje czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność;
 - rozróżnia warunki przechowywania żywności;

- wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności;
- HGT.02.3.(5) przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych:
 - rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi
 - jej trwałość i bezpieczeństwo
 - przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym;
 - stosuje zasady FIFO (First In, First Out);
 - wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności;
- HGT.02.3.(6) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania:
 - zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas magazynowania żywności;
 - rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności;
 - zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania
 - przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice);
- HGT.02.4.(1) stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii:
 - rozróżnia nazwy stosowane w terminologii kuchennej, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów podstawowych, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych;
 - rozróżnia nazwy stosowane w terminologii cukierniczej, np. chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue
- HGT.02.4.(2) stosuje receptury gastronomiczne:
 - rozróżnia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy;
 - oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw;
 - odważa i odmierza składniki na podstawie receptur;
 - odważa i odmierza gramaturę porcji potraw;
 - szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost);
- HGT.02.4.(3) stosuje metody i techniki przygotowania dań:
 - rozróżnia techniki obróbki termicznej sporządzania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie;
 - dobiera metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów;
 - dobiera metody i techniki stosowane podczas przygotowania dań dietetycznych, w tym gotowanie w wodzie lub na parze (sous vide);
 - przewiduje zagrożenia dla przebiegu procesu technologicznego, a w razie konieczności wprowadza działania korygujące podczas przygotowania dań;
- HGT.02.4.(4) dobiera produkty do przygotowania dań:
 - wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie;
 - wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie;
 - zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej;
- HGT.02.4.(5) stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw:
 - dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikroziola do sporządzania określonej potrawy;
 - przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty;
 - komponuje klasyczne mieszanki przypraw, np. bouquet garni, curry, garam masala, pięć smaków;
- HGT.02.4.(6) stosuje tłuszcze do przygotowania dań:
 - wskazuje zasady doboru tłuszczów do rodzaju dania;
 - dobiera rodzaj tłuszczu do smażenia określonych dań, w tym oleje roślinne, masło świeże klarowane, smalec, oliwa, frytura;
 - rozpoznaje zmiany korzystne i niekorzystne zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej;
 - zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej;
 - dobiera tłuszcze do przygotowania dań z uwzględnieniem ich pochodzenia, funkcji technologicznych i konsystencji
 - dobiera tłuszcze do przygotowania dań zgodnie z recepturą;

- HGT.02.4.(7) przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów:
 - kroci i rozdrabnia warzywa, owoce i grzyby, stosując różne techniki, takie jak: macedoine, julienne, brunoise, concasse, chiffonade;
 - przygotowuje zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy;
 - przygotowuje sorbety;
 - przygotowuje purée warzywne i owocowe przecierane lub mielone;
 - przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, selerowe;
 - przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw);
 - przygotowuje sałatki (np. cesar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf);
 - przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli);
 - garniruje potrawy;
- HGT.02.4.(8) przygotowuje zupy:
 - dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup;
 - dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup;
 - przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw;
 - dobiera wywary do przygotowywanych zup;
 - przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur);
- HGT.02.4.(9) przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych:
 - określa zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju;
 - przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznicę, omlet, sadzone, poche, confit;
 - przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione);
 - stosując różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie;
- HGT.02.4.(10) przygotowuje podstawowe desery:
 - przygotowuje elementy deserów, w tym chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue (beza), lody, sorbety;
 - stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie;
 - dekoruje desery stosując owoce, czekoladę, zioła i kwiaty jadalne;
- HGT.02.4.(11) przygotowuje wyroby ciastkarskie:
 - planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie
 - przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego;
 - dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe;
- HGT.02.4.(12) przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu:
 - planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i ciepłą kasz i ryżu, wyrób makaronu;
 - dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań;
 - rozpoznaje rodzaje mąki w zależności od rodzaju produktów lub ziarna, w tym glutenowa, pszenna, orkiszowa, owsiana i bezglutenowa (np. kukurydziana i ryżowa);
 - dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy;
 - przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego;
- HGT.02.4.(13) przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny:
 - dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny;
 - planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny;
 - rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny;
 - przygotowuje elementy półtuszy do obróbki termicznej, w tym oczyszczanie z błon, trybowanie, porcjowanie, wiązanie elementów mięsa sznurkiem;
 - dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania;

- wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie);
- dobiera rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń);
- przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit);
- HGT.02.4.(14) przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego:
 - przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego;
 - wykonuje obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego mycie, rozbiór, formowanie
 - przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu;
 - uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu:
 - gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu
 - smażenie – pierś i wątróbka
 - confit – udko
 - pieczenie – w całości, skrzydełka, udko
 - sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia
 - grillowanie – pierś z kurczaka i indyka
 - przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi
 - duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego;
- HGT.02.4.(15) przygotowuje dania z ryb i owoców morza:
 - przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza
 - wykonuje obróbkę wstępną ryb, w tym sprawdzenie świeżości, mycie, usuwanie łusek, filetowanie, usuwanie ości, porcjowanie;
 - wykonuje obróbkę wstępną owoców morza, w tym sprawdzenie świeżości, oczyszczanie;
 - uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy:
 - gotowanie – zupa rybna i ryby na parze
 - smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk
 - duszenie – mule
 - pieczenie ryb – w soli, w pergaminie
 - grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary)
 - sous vide – łosoś, dorsz
 - stir fry – krewetki, kalmary
 - przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego;
- HGT.02.4.(16) przygotowuje sosy:
 - dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów;
 - przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego;
 - przygotowuje sosy podstawowe w tym beszamel, demi-glace, béarnaise, holenderski, beurre blanc;
 - przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge);
 - przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney);
- HGT.02.4.(17) przygotowuje przystawki:
 - dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek;
 - przygotowuje przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florentyńsku, surowe warzywa (crudités), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (pâté));

- HGT.02.4.(18) przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie:
 - dobiera produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety;
 - stosuje zamienność produktów;
 - wykonuje dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów z diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekankę z bakłażana), stosując różne metody i techniki wykonywania potraw);
- HGT.02.4.(19) charakteryzuje dania kuchni różnych narodów:
 - opisuje tradycyjne produkty kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej;
 - opisuje dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej);
- HGT.02.4.(20) rozpoznaje zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowania dań:
 - dokonuje oceny organoleptycznej dań na poszczególnych etapach procesu technologicznego;
 - wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda;
 - zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań;
- HGT.02.4.(22) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań:
 - rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowywania dań
 - zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań;
- HGT.02.5.(3) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań:
 - rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie wydawania dań;
 - zapobiega zagrożeniom w trakcie serwowania dań;
- HGT.02.7. kompetencje personalne i społeczne.
Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczniom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych.

Umiejętności dodatkowe:

- dobiera gatunki kawy:
 - wyjaśnia wpływ warunków uprawy, zbioru, obróbki ziarna i sposobu palenia na właściwości kawy
 - rozróżnia cechy organoleptyczne kawy w zależności od obróbki ziarna
- rozróżnia rodzaje i gatunki kawy;
- rozróżnia stopnie upalenia kawy;
- określa wpływ warunków otrzymywania ziaren na jakość kawy;
- ocenia organoleptycznie różne rodzaje i gatunki kawy;
- parzy espresso:
 - określa cechy prawidłowo zaparzonego espresso;
 - określa parametry techniczne w procesie parzenia espresso;
 - opisuje wpływ grubości mielenia ziarna kawy na jakość espresso;
 - rozpoznaje właściwą grubość ziarna kawy do parzenia espresso;
 - opisuje wpływ jakości wody na jakość przyrządzanej kawy;
 - stosuje zasadę 4 M w procesie parzenia espresso;
 - podaje espresso;
 - opisuje najczęściej popełniane błędy podczas parzenia espresso;
- spienia mleko:
 - sporządza spienione mleko;
 - dobiera sposób teksturowania mleka do rodzaju kawy;
 - wymienia kolejność czynności przy spienianiu mleka;
- sporządza różne rodzaje napojów na bazie kawy zgodnie z recepturą:
 - rozróżnia podstawowe napoje na bazie kawy;
 - wybiera dodatki do określonego napoju na bazie kawy;
 - opisuje i stosuje techniki nalewania mleka w zależności od rodzaju kawy;
 - opisuje sposoby dekoracji napoju na bazie kawy;

- sporządza dekorację napoju na bazie kawy.

JĘZYK OBCY ZAWODOWY

L.p	Treści programowe	Liczba godzin			Razem
		St. I	St. II	St. III	
1	Słownictwo związane z wykonywaniem zadań zawodowych oraz dotyczące organizacji pracy.				12
2	Rozmowa o pracę.				
3	Rozmowa zawodowa.				
4	Zwroty grzecznościowe.	-	12	-	
5	Organizacja stanowiska pracy.				
6	Porozumiewanie się w środowisku pracy				
7	Korespondencja służbowa w języku obcym.				
8	Dokumentacja w języku obcym.				
Razem		-	12	-	12

Efekty kształcenia:

Uczeń:

- HGT.02.6.(1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych:
 - 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;
- HGT.02.6.(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:
 - 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);
- HGT.02.6.(3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:
 - 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);
- HGT.02.6.(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:
 - 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;
- HGT.02.6.(5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych;
- HGT.02.6.(6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową:
 - wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym;

- współdziała w grupie;
- korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym;
- stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne;
- HGT.02.7. kompetencje personalne i społeczne.

Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczniom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych.

PROPOZYCJE METOD SPRAWDZANIA I OCENIANIA EDUKACYJNYCH OSIĄGNIĘĆ UCZNIÓW.

Proces kontroli i oceny osiągnięć uczniów powinien być realizowany zgodnie z kryteriami przedstawionymi 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:

- ustnych sprawdzianów poziomu wiedzy i umiejętności,
- pisemnych sprawdzianów i testów osiągnięć szkolnych,
- ukierunkowanej obserwacji pracy ucznia podczas wykonywania ćwiczeń,
- zadań domowych i projektów, oraz ich prezentacji.

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.

Wskazane jest, aby przygotować zadania i ćwiczenia o zróżnicowanym poziomie trudności dostosowanym do możliwości i potrzeb uczniów uwzględniając ich zainteresowania i zdiagnozowane ograniczenia. Należy zwrócić uwagę na to, aby uczniowie o różnych preferowanych typach uczenia się byli aktywni podczas zajęć i otrzymali materiały ćwiczeniowe odpowiednie do swoich możliwości i preferencji.

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie oraz zespołowo. Zalecana jest przede wszystkim praca uczniów w małych zespołach, aby każdy z uczniów mógł kształtować swoje umiejętności i postawy przewidziane w efektach wspólnych dla wszystkich kształcących się w zawodach na poziomie branżowej szkoły I stopnia (kompetencje personalne i społeczne).

Formy indywidualizacji pracy uczniów:

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

Indywidualizacja pracy uczniów polegać może na dostosowaniu stopnia trudności zadań oraz czasu ich wykonywania do potrzeb i możliwości uczniów. w zakresie organizacji pracy można stosuje instrukcje do zadań, podawanie dodatkowych zaleceń, instrukcji do pracy indywidualnej, udzielanie konsultacji indywidualnych. Uczniom szczególnie zdolnym i posiadającym określone zainteresowania zawodowe należy planuje zadania o większym stopniu złożoności, proponować samodzielne poszerzanie wiedzy, studiowanie dodatkowej literatury. w pracy grupowej należy zwracać uwagę na taki podział zadań między członków zespołu, by każdy wykonywał tę część zadania, której podola, bez uszczerbku dla kompletności i ciągłości wiedzy uczniów.

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów należy przeprowadzać systematycznie przez cały czas realizacji programu nauczania. Umożliwia to korygowanie stosowanych metod nauczania oraz organizacyjnych form pracy uczniów. w procesie oceniania osiągnięć edukacyjnych uczniów należy uwzględnić wyniki wszystkich metod sprawdzania efektów kształcenia zastosowanych przez nauczyciela. Oceniając osiągnięcia uczniów proponuje się obserwację aktywności ucznia podczas pracy w grupie, przeprowadzenie testów mieszanych oraz sprawdzianów wiedzy, sprawdzenie i weryfikację realizacji zadań domowych, projektów, sprawdzenie wiedzy podczas odpowiedzi indywidualnej.

Podstawą do uzyskania przez uczniów pozytywnych ocen jest poprawne wykonanie ćwiczeń, sprawdzianów i zadań testowych.

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.

WARUNKI REALIZACJI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

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

Wyposażenie szkoły niezbędne do realizacji kształcenia w kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

- 1) Pracownia technologii gastronomicznej wyposażona w:
 - a) 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;
 - b) 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, łopatkę, miarki, chochle, noże kuchenne, noże HACCP, różgi, czajniki), termometry, wagi, miarki różnej objętości, urządzenia rozdrabniające, roboty kuchenne wieloczynnościowe, frytkownice, blendery, prociże, sorbetierę, bieliznę i zastawę stołową, tace kelnerskie;
 - c) zamrażarkę i chłodziarkę, szybkoszlądzarkę, profesjonalny blender ręczny, kuchenkę indukcyjną przenośną;
 - d) pakowaczkę próżniową (jedna dla sześciu uczniów);
 - e) instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia.
- 2) Warsztaty szkolne wyposażone w:
 - a) 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;
 - 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;
 - 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 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;
 - e) 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;
 - 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, taborety podgrzewacze i trzony kuchenne z wyciągami, patelnie elektryczne, frytkownicę, urządzenie do sous vide;
 - g) 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;
 - h) 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;
 - i) pomieszczenia magazynowe wyposażone w urządzenia do przechowywania żywności.

Szkoła zapewnia wyposażenie w niezbędne produkty i półprodukty do przygotowania poszczególnych dań określonych w podstawie programowej.

Szkoła zapewnia uczniowi dostęp do sali konsumenckiej wyposażonej w stoły, krzesła, bieliznę i zastawę stołową, tace oraz elementy do dekoracji stołów, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia, receptury potraw, karty dań.

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

Uczeń może zdawać kwalifikację **HTG.02.** po ukończeniu kursów: pierwszego, drugiego i trzeciego stopnia

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie kucharz po potwierdzeniu kwalifikacji **HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań** może uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych po potwierdzeniu kwalifikacji **HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych** oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.