

Zespół Szkół Nr 3 im. ks. prof. Józefa Tischnera w Bochni

PROGRAM NAUCZANIA

Typ szkoły: Publiczna Zasadnicza Szkoła Zawodowa

Zawód: **KUCHARZ**

Symbol cyfrowy zawodu: **512 001**

„Program powstał na podstawie przykładowego programu nauczania zamieszczonego na stronie internetowej Krajowego Ośrodka Wspierania Edukacji Zawodowej i Ustawicznej - <http://www.koweziu.edu.pl>”.

Bochnia, czerwiec 2012

SPIS TREŚCI:

1. TYP PROGRAMU: PRZEDMIOTOWY.....	3
2. RODZAJ PROGRAMU: LINIOWY.....	3
3. AUTORZY, RECENZENCI I KONSULTANCI PROGRAMU NAUCZANIA.....	3
4. PODSTAWY PRAWNE KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO.....	3
5. CELE OGÓLNE KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO.....	4
6. KORELACJA PROGRAMU NAUCZANIA DLA ZAWODU KUCHARZ Z PODSTAWĄ PROGRAMOWĄ KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO.....	4
7. INFORMACJA O ZAWODZIE KUCHARZ.....	4
8. UZASADNIENIE POTRZEBY KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE.....	4
9. POWIĄZANIA ZAWODU KUCHARZ Z INNYMI ZAWODAMI.....	5
10. Podział godzin na przedmioty z uwzględnieniem ramowego planu nauczania.....	5
11. CELE SZCZEGÓLNE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE KUCHARZ.....	5
12. PLAN NAUCZANIA DLA ZAWODU KUCHARZ.....	6
13. PROGRAMY NAUCZANIA DLA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDMIOTÓW.....	6
1. Technika i bezpieczeństwo w gastronomii.....	7
2. Podstawy działalności w gastronomii.....	10
3. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem.....	15
4. Język obcy w gastronomii.....	
5. Zajęcia praktyczne u pracodawcy.....	
14. Załączniki.....	

1. TYP SZKOŁY: Zasadnicza Szkoła Zawodowa

2. RODZAJ PROGRAMU: LINIOWY

3. AUTORZY, RECENZENCI I KONSULTANCI PROGRAMU NAUCZANIA:

Autorzy: Aneta Wojcieszek, Anna Mach

Recenzenci: ...

Konsultanci: ...

4. PODSTAWY PRAWNE KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO

Program nauczania dla zawodu KUCHARZ opracowany jest zgodnie z poniższymi aktami prawnymi:

- Ustawą z dnia 19 sierpnia 2011 r. o zmianie ustawy o systemie oświaty oraz niektórych innych ustaw
- Rozporządzeniem w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego z dnia 23 grudnia 2012 r.
- Rozporządzeniem w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach z dnia 7 lutego 2012 r.
- Rozporządzeniem w sprawie ramowych planów nauczania z dnia 7 lutego 2012 r.
- Rozporządzeniem w sprawie dopuszczania do użytku w szkole programów wychowania przedszkolnego i programów nauczania oraz dopuszczania do użytku szkolnego podręczników z dnia 8 czerwca 2009 r.
- Rozporządzeniem w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania sprawdzianów i egzaminów w szkołach publicznych z dnia 30 kwietnia 2007 z późn. zmianami.
- Rozporządzeniem w sprawie zasad udzielania i organizacji pomocy psychologiczno-pedagogicznej w publicznych przedszkolach, szkołach i placówkach z dnia 17 listopada 2010 r.
- Rozporządzeniem w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach z dnia 31 grudnia 2002 r. z późn. zmianami.

5. CELE OGÓLNE KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO

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.

6. KORELACJA PROGRAMU NAUCZANIA DLA ZAWODU KUCHARZ Z PODSTAWĄ PROGRAMOWĄ KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO

Program nauczania dla zawodu KUCHARZ uwzględnia aktualny stan wiedzy o zawodzie ze szczególnym zwróceniem uwagi na nowe technologie i najnowsze koncepcje nauczania. Program uwzględnia także zapisy zadań ogólnych szkoły i umiejętności zdobywanych w trakcie kształcenia w szkole ponadgimnazjalnej umieszczonych w podstawach programowych kształcenia ogólnego, w tym:

- 1) umiejętność zrozumienia, wykorzystania i refleksyjnego przetworzenia tekstów, prowadząca do osiągnięcia własnych celów, rozwoju osobowego oraz aktywnego uczestnictwa w życiu społeczeństwa;
- 2) umiejętność wykorzystania narzędzi matematyki w życiu codziennym oraz formułowania sądów opartych na rozumowaniu matematycznym;
- 3) umiejętność wykorzystania wiedzy o charakterze naukowym do identyfikowania i rozwiązywania problemów, a także formułowania wniosków opartych na obserwacjach empirycznych dotyczących przyrody lub społeczeństwa;
- 4) umiejętność komunikowania się w języku ojczystym i w językach obcych;
- 5) umiejętność sprawnego posługiwania się nowoczesnymi technologiami informacyjnymi i komunikacyjnymi;
- 6) umiejętność wyszukiwania, selekcjonowania i krytycznej analizy informacji;
- 7) umiejętność rozpoznawania własnych potrzeb edukacyjnych oraz uczenia się;
- 8) umiejętność pracy zespołowej.

W programie nauczania dla zawodu kucharz uwzględniono powiązania z kształceniem ogólnym polegające na wcześniejszym osiąganiu efektów kształcenia w zakresie przedmiotów ogólnokształcących stanowiących podbudowę dla kształcenia w zawodzie. Dotyczy to przede wszystkim takich przedmiotów jak: biologia, chemia a także podstawy przedsiębiorczości i edukacja dla bezpieczeństwa.

7. INFORMACJA O ZAWODZIE KUCHARZ

Kucharz powinien być 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. 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 przygotowaniem 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.

8. UZASADNIENIE POTRZEBY KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

Gastronomia, w obszarze której pracuje kucharz, jest branżą usługową. Według prowadzonych analiz rynek gastronomiczny jest wciąż rozwijającym się. W Polsce rynek lokali gastronomicznych nie jest nasycony. Jak podaje Euromonitor w Polsce (www.informator-turystyczny.pl) ilość zakładów gastronomicznych przypadających na 1000 mieszkańców jest kilkakrotnie niższa niż w innych krajach europejskich, co daje powody by sądzić, że wciąż przybywać będzie miejsc pracy dla kucharza. Tym bardziej, że zaznacza się trend, od lat występujący w Europie Zachodniej i Stanach Zjednoczonych, coraz częstszego spożywania posiłków poza domem i korzystania z usług gastronomicznych nawet w z okazji dotychczas bardzo rodzinnych uroczystości i świąt jak np. kolacja wigilijna. Już obecnie, na podstawie ofert pracy, zamieszczanych w różnych mediach, należy wnioskować, że kucharz to jeden z najmniej obciążonych ryzykiem bezrobocia zawodów. Z badań opinii publicznej, przeprowadzonych przez TNS OBOP, opublikowanych w raporcie „Zawód kucharza w oczach Polaków” wynika, że prawie trzy czwarte Polaków uważa zawód kucharza za atrakcyjny, tyle samo postrzega go jako dający duże możliwości rozwoju i podnoszenia kwalifikacji zawodowych. Prawie 16 % uważa także, że zawód kucharza jest gwarancją wysokiego wynagrodzenia (źródło: www.praca.wp.pl). Popularności zawodu sprzyja fakt, że wielu kucharzy stało się postaciami medialnymi; inną przyczyną jest możliwość zatrudnienia na rynku europejskim.

9. POWIĄZANIA ZAWODU KUCHARZ Z INNYMI ZAWODAMI

Podział zawodów na kwalifikacje czyni system kształcenia elastycznym, umożliwiającym uczącemu się uzupełnianie kwalifikacji stosownie do potrzeb rynku pracy, własnych potrzeb i ambicji. Wspólne kwalifikacje mają zawody kształcone na poziomie zasadniczej szkoły zawodowej i technikum, np.: dla zawodu kucharz wyodrębniona została kwalifikacja T.6., która stanowi podbudowę kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. Technik żywienia i usług gastronomicznych ma kwalifikacje właściwe dla zawodu, które są nadbudową do kwalifikacji bazowej T.6. Inną grupą wspólnych efektów dotyczących obszaru zawodowego są efekty stanowiące podbudowę kształcenia w zawodach określone kodem PKZ(T.c).

KWALIFIKACJA		SYMBOL ZAWODU	ZAWÓD	ELEMENTY WSPÓLNE
T.6.	Sporządzanie potraw i napojów	512001	Kucharz	PKZ(T.c)
		343404	Technik żywienia i usług gastronomicznych	

10. Podział godzin na przedmioty z uwzględnieniem ramowego planu nauczania

Zgodnie z Rozporządzeniem MEN w sprawie ramowych planów nauczania w zasadniczej szkole zawodowej minimalny wymiar godzin na kształcenie zawodowe wynosi 1600 godzin, z czego na kształcenie zawodowe teoretyczne zostanie przeznaczonych minimum 630 godzin, a na kształcenie zawodowe praktyczne 970 godzin.

W podstawie programowej kształcenia w zawodzie kucharz minimalna liczba godzin na kształcenie zawodowe została określona dla efektów kształcenia i wynosi: - na kształcenie w ramach kwalifikacji T.6. przeznaczono – minimum 700 godzin. - na kształcenie w ramach efektów wspólnych dla wszystkich zawodów i wspólnych dla zawodów w ramach obszaru kształcenia przeznaczono – minimum 300 godzin.

11. CELE SZCZEGÓŁOWE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE KUCHARZ

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.

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

- efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów (BHP, PDG, JOZ)
- efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie PKZ(T.c)
- efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie T.6. Sporządzanie potraw i napojów

12. PLAN NAUCZANIA DLA ZAWODU KUCHARZ

Tabela 3. Plan nauczania przedmiotowego

Lp.	Nazwa przedmiotu	Klasa			Liczba godzin w cyklu kształcenia	
		I	II	III	tygodniowo	łącznie
Kształcenie zawodowe teoretyczne						
1.	Technika i bezpieczeństwo w gastronomii	1	2	-	3	96
2.	Podstawy działalności w gastronomii	-	2	2	4	128
3.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	2	5	4	11	352
4.	Język obcy zawodowy	-	1	1	2	64
<i>Łączna liczba godzin na kształcenie zawodowe teoretyczne</i>		3	10	7	20	640
Kształcenie zawodowe praktyczne						
5.	Zajęcia praktyczne u pracodawcy	6	8	16	30	970
<i>Łączna liczba godzin na kształcenie zawodowe praktyczne</i>		6	8	16	30	970
<i>Łączna liczba godzin na kształcenie zawodowe</i>		9	18	23	50	1610

13. PROGRAMY NAUCZANIA DLA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDMIOTÓW

W programie nauczania dla zawodu KUCHARZ zastosowano taksonomię celów ABCD B. Niemierko

- | | |
|---|-------------------|
| 1. Technika i bezpieczeństwa w gastronomii | 96 godzin |
| 2. Podstawy działalności w gastronomii | 128 godzin |
| 3. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | 352 godzin |
| 4. Język obcy w gastronomii | 64 godzin |
| 5. Zajęcia praktyczne u pracodawcy | 970 godzin |

5. Zajęcia praktyczne u pracodawcy

- 5.1 Wykonywanie czynności porządkowych zapewniających bezpieczeństwo produkcji gastronomicznej
 5.2. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładzie gastronomicznym
 5.3. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce

5.1 Wykonywanie czynności porządkowych zapewniających bezpieczeństwo produkcji gastronomicznej			
Uszczegółowione efekty kształcenia	Poziom wymagania programowych (P lub PP)	Kategoria taksonomiczna	Materiał kształcenia
Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:			
BHP(4)6. zastosować zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń gastronomicznych;	P	C	Praktyczne zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym; instruktaż stanowiskowy; Czynności porządkowe jako krytyczne punkty kontroli w zakładzie gastronomicznym; Zasady zmywania i utrzymania naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym.
BHP(7)3. zastosować zasady ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach części magazynowej zakładu gastronomicznego, stanowiskach do obróbki wstępnej, termicznej, podczas wykańczania i ekspedycji potraw a także w czasie czynności porządkowych;	P	C	
BHP(8)3. zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy;	P	C	
BHP(9)5. zastosować procedury dotyczące zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosować przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska na różnych stanowiskach pracy kucharza;	P	C	
PDG(2)5. przestrzegać przepisów prawa pracy, przepisów prawa dotyczących ochrony danych osobowych oraz przepisów prawa autorskiego;	P	C	
PKZ(T.c)(3)8. zastosować procedury dotyczące gospodarki odpadami obowiązujące w gastronomii;	P	C	
PKZ(T.c)(5)5. zastosować zasadę bezwzględnego zapoznawania się z instrukcją obsługi przed pierwszym uruchomieniem urządzenia;	P	C	
PKZ(T.c)(7)4. zastosować zasady bezpiecznego użytkowania instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych;	P	C	
PKZ(T.c)(9)5. zastosować procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	P	C	
T.6.1(6)4. zastosować odpowiednie procedury zabezpieczenia jakości żywności wynikające z obowiązujących systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	P	C	
T.6.2(1)5. przestrzega zasad ruchu jednokierunkowego personelu, surowców, wyrobów i odpadów w zakładzie	P	C	

gastronomicznym;			
T.6.2(12)4. zastosować zasady utrzymania zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów;	P	C	
T.6.2(14)4. zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza;	P	C	
Planowane zadania Wykonywanie codziennych czynności porządkowych w zakładzie gastronomicznym, zmywanie naczyń stołowych i obsługa urządzeń myjących - zgodnie z harmonogramem.			
Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne Zajęcia edukacyjne odbywają się w rzeczywistych warunkach pracy, co pozwala uczniowi na skonfrontowanie dotychczas nabytych wiadomości i umiejętności z wymogami na stanowiskach w zakładzie gastronomicznym. Zajęcia należy rozpocząć od zapoznania uczniów z zakładem gastronomicznym oraz bezwzględnie stosować instruktaż stanowiskowy, zwłaszcza w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz obsługi urządzeń gastronomicznych, przed rozpoczęciem pracy. Dział programowy „Wykonywanie czynności porządkowych zapewniających bezpieczeństwo produkcji gastronomicznej” jest wprowadzającym. W zakładzie gastronomicznym uczniowie „przechodzą” przez kolejne stanowiska pracy, rozpoczynając od czynności pomocniczych. Istotnym efektem zajęć jest wykształcenie nawyków bezpiecznych zachowań i przestrzegania zasad zapewniających bezpieczeństwo żywności. Pomimo, że w tym dziale programowym zaplanowano wykonywanie czynności porządkowych zajęcia powinny się odbywać w dobrze wyposażonym zakładzie gastronomicznym, gdzie najważniejsze do osiągnięcia efektów kształcenia będą następujące pomieszczenia – stanowiska pracy: pomieszczenia magazynowe, zmywalnia naczyń kuchennych i zmywalnia naczyń stołowych. Środki dydaktyczne Wszystkie sprzęty niezbędne do wykonania zadań, instrukcje i procedury stanowiskowe. Zalecane metody dydaktyczne Uczniowie wykonują zadania typu próba pracy, niezbędny jest instruktaż, pokaz oraz ćwiczenia. Formy organizacyjne Dominującą formą powinna być forma indywidualnej pracy.			
Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia Ocena może polegać na obserwacji pracy ucznia i notowaniu wyników obserwacji w karcie obserwacji.			
Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające: – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia, – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.			

5.2. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładzie gastronomicznym			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Kategoria taksonomiczna	Materiał kształcenia
BHP(8)3. zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy;	P	C	Magazynowanie środków żywności w warunkach zakładu gastronomicznego Obróbka wstępna surowców spożywczych –przygotowywanie półproduktów w warunkach zakładu gastronomicznego; Obróbka cieplna surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw. Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw i napojów – w warunkach zakładu gastronomicznego;
BHP(10)4. zastosować procedury obowiązujące podczas udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia;	P	C	
PKZ(T.c)(1)7. zastosować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem;	P	C	
PKZ(T.c)(2)3. zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców;	P	C	

PKZ(T.c)(4)7. dobrać dodatki do przygotowanych posiłków;	PP	C	Przygotowywanie posiłków codziennych i okolicznościowych w warunkach zakładu gastronomicznego.
PKZ(T.c)(6)7. zastosować urządzenia gastronomiczne do wykonania zadań zawodowych;	P	C	
PKZ(T.c)(8)3. zastosować zasady oceny organoleptycznej;	P	C	
T.6.1(1)7. zastosować wybraną metodę do oceny towaroznawczej żywności;	P	C	
T.6.1(2)5. zastosować wiadomości na temat trwałości, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej żywności w praktyce;	P	C	
T.6.1(3)4. zastosować zasady oceny organoleptycznej żywności w praktyce;	P	C	
T.6.1(4)5. oszacować czas przechowywania określonego środka żywności;	P	C	
T.6.1(4)6. wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności;	P	A	
T.6.1(5)5. określić sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania;	P	C	
T.6.1(7)5. zastosować metody utrwalania żywności	P	C	
T.6.1(8)4. dobrać urządzenia części magazynowej zakładu gastronomicznego do przechowywania określonej żywności;	P	C	
T.6.1(9)3. obsłużyć urządzenia do przechowywania żywności;	P	C	
T.6.2(2)4. zastosować zasady określone w procedurach zapewnienia bezpieczeństwa żywności w gastronomii podczas produkcji gastronomicznej;	P	C	
T.6.2(3)7. sporządzić potrawy i napoje zaplanowane w danym dniu produkcyjnym z wykorzystaniem zakładowych receptur gastronomicznych;	P	C	
T.6.2(4)7. zastosować odpowiednie metody (techniki) sporządzania potraw i napojów w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym;	P	C	
T.6.2(5)4. rozdzielić surowce do wykonania różnych potraw i napojów w oparciu o racjonalne przesłanki technologiczne i ekonomiczne;	P	C	
T.6.2(5)5. wskazać możliwość zastąpienia określonego surowca surowcem zastępczym;	P	C	
T.6.2(6)6. ocenić przebieg procesu technologicznego i w razie konieczności wprowadzać działania naprawcze;	PP	D	
T.6.2(6)7. zastosować zasady doprawiania potraw i napojów w warunkach zakładu gastronomicznego;	P	C	
T.6.2(6)8. zastosować zasady zabezpieczania potraw i napojów do momentu ekspedycji;	P	C	
T.6.2(7)5. zastosować zwroty poprodukcyjne w produkcji gastronomicznej w celu racjonalizacji kosztów;	P	C	
T.6.2(8)3. ocenić zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;	P	C	
T.6.2(9)4. dobrać urządzenia gastronomiczne do ekspedycji określonych potraw lub napojów w określonych warunkach;	P	C	
T.6.1(10)4. obsłużyć urządzenia do produkcji i ekspedycji potraw i napojów stosowane w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym	P	C	
T.6.2(11)4. zastosować zasadę przeprowadzenia oceny	P	C	

organoleptycznej potraw i napojów przed ich wydaniem konsumentom;			
T.6.2(13)5. porcjować dekorować potrawy stosując powtarzalność, zgodnie z ustalonym wzorcem porcji przykładowej potrawy lub zestawu potraw;	P	C	
<p>Planowane zadania Wykonaj zadania kucharza na określonych stanowiskach zgodnie z przydzielonym harmonogramem Wykonywanie zadań zawodowych na różnych stanowiskach pracy: magazynowanie żywności, obróbka wstępna brudna i czysta, obróbka cieplna, doprawianie i wykańczanie potraw, ekspedycja potraw i napojów.</p>			
<p>Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne Uczeń pracuje na różnych stanowiskach pracy, wykonując coraz bardziej złożone czynności zawodowe. Podlega dyscyplinie i kontroli zbliżonej do kontroli pracowniczej. Aby osiągnąć zamierzony cel powinien otrzymywać jasne, dobrze sprecyzowane polecenia oraz pomoc w razie napotkania trudności. Wymaga to stałej dyskretnej obserwacji pracy ucznia i rzetelnej informacji zwrotnej. Zajęcia powinny odbywać się w dobrze wyposażonym zakładzie gastronomicznym o możliwie szerokim asortymencie produkcji. Jeśli zajęcia praktyczne odbywają się w warsztatach szkolnych lub centrach kształcenia praktycznego, zaleca się, aby były w nich zorganizowane następujące stanowiska:</p> <p>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,</p> <p>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,</p> <p>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,</p> <p>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,</p> <p>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,</p> <p>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,</p> <p>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,</p> <p>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.</p> <p>Ponadto warsztaty szkolne powinny być wyposażone w: urządzenia chłodnicze oraz pomieszczenia magazynowe, wyposażone w urządzenia do przechowywania żywności, salę konsumencką, wyposażoną 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.</p> <p>Środki dydaktyczne Wszystkie materiały, sprzęty i dokumenty niezbędne do wykonania zadań zawodowych na poszczególnych stanowiskach pracy.</p> <p>Zalecane metody dydaktyczne Stosować należy metody kształcenia praktycznego – instruktaż, pokaz, ćwiczenia oraz metodę pracy produkcyjnej. Metoda pracy produkcyjnej może zostać zastosowana po opanowaniu przez uczniów prostych czynności i operacji zawodowych, które były wcześniej kształtowane na zajęciach „Procesy technologiczne w gastronomii”. Umiejętności i sprawność manualna uczniów kształtowane są w wyniku wielokrotnego powtarzania czynności – działań zawodowych.</p> <p>Wykonywanie z pozoru takich samych zadań zawodowych w pracowni szkolnej i rzeczywistych warunkach pracy wymaga od uczniów innych umiejętności. Chodzi nie tylko o większą sprawność, ale również inna jest organizacja pracy – planowanie, czas wykonania, w warunkach pracy używa się bardziej skomplikowanych narzędzi. Celem zajęć produkcyjnych jest nie tylko podniesienie sprawności uczniów, ale także osiągnięcie dyscypliny technologicznej, odpowiedzialności za jakość produkcji, przestrzeganie norm czasowych i organizacyjnych.</p> <p>Formy organizacyjne</p>			

Dominującą formą powinna być forma indywidualnej pracy.
Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia Bieżąca obserwacja i notatki w karcie obserwacji oraz test praktyczny.
Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające: – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia, – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

5.3. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych (P lub PP)	Kategoria taksonomiczna	Materiał kształcenia
PDG(3)5. przestrzegać przepisów prawa dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej;	P	C	
PDG(4)4. określić możliwości funkcjonowania zakładu gastronomicznego w mikrootoczeniu;	PP	D	
PDG(5)4. porównad działania prowadzone przez przedsiębiorstwa konkurencyjne;	P	C	
PDG(6)3. określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi;	P	C	
PKZ(T.c)(10)3. zastosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań kucharza w zakresie gospodarki magazynowej oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni;	P	C	
Planowane zadania Obsługa programu komputerowego stosowany w gastronomii. Uczniowie powinni ćwiczyć obsługę programów do prowadzenia gospodarki magazynowej oraz rejestracji zamówień kelnerskich.			
Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne Dział programowy „Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce” jest realizowany na zakończenie zajęć praktycznych, kiedy uczeń już dobrze poznał proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym. dopełnieniem jest nabycie umiejętności obsługi komputerowych programów gastronomicznych oraz poznanie zasad funkcjonowania zakładu gastronomicznego jako przedsiębiorstwa. Środki dydaktyczne Komputer z oprogramowaniem przeznaczonym dla gastronomii, dokumentacja gastronomiczna. Zalecane metody dydaktyczne Zaleca się zastosować pokaz z objaśnieniem, instruktaż, ćwiczenia praktyczne. Formy organizacyjne Zaleca się formę pracy indywidualnej.			
Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia Bieżąca obserwacja i notatki w karcie obserwacji oraz test praktyczny.			
Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające: -dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia, -dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.			

ZAŁĄCZNIKI:

Załącznik 1: EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA ZAWODU KUCHARZ ZAPISANE W ROZPORZĄDZENIU W SPRAWIE PODSTAWY PROGRAMOWEJ KSZTAŁCENIA W ZAWODACH (tabela 1)

Załącznik 2: POGRUPOWANE EFEKTY KSZTAŁCENIA (tabela 2)

Załącznik 3: USZCZEGÓLOWIONE EFEKTY KSZTAŁCENIA (tabela 3)

Załącznik 1

EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA ZAWODU KUCHARZ ZAPISANE W ROZPORZĄDZENIU W SPRAWIE PODSTAWY PROGRAMOWEJ KSZTAŁCENIA W ZAWODACH

Tabela 1. Efekty kształcenia w zawodzie KUCHARZ 512001

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

Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej (PDG)	PDG(1) stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;
	PDG(2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;
	PDG(3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;
	PDG (4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;
	PDG(5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;
	PDG(6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;
	PDG(7) przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;
	PDG(8) prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej;
	PDG(9) obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;
	PDG(10) planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;
	PDG(11) optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej.
Język obcy ukierunkowany zawodowo (JOZ)	JOZ(1) posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiających realizację zadań zawodowych;
	JOZ(2) interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka;
	JOZ(3) analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych;
	JOZ(4) formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy;
	JOZ(5) korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji.
Kompetencje personalne i społeczne (KPS)	KPS(1) przestrzega zasad kultury i etyki;
	KPS(2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;
	KPS(3) przewiduje skutki podejmowanych działań;
	KPS(4) jest otwarty na zmiany;
	KPS(5) potrafi radzić sobie ze stresem;
	KPS(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;
	KPS(7) przestrzega tajemnicy zawodowej;
	KPS(8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;
	KPS(9) potrafi negocjować warunki porozumień;
	KPS(10) współpracuje w zespole.
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)(1)rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały

Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych	pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;
	PKZ(T.c)(2) przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;
	PKZ(T.c)(3) przestrzega zasad gospodarki odpadami;
	PKZ(T.c)(4) przestrzega zasad racjonalnego żywienia;
	PKZ(T.c)(5) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;
	PKZ(T.c)(6) rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;
	PKZ(T.c)(7) rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;
	PKZ(T.c)(8) przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;
	PKZ(T.c)(9) określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;
	PKZ(T.c)(10) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.
Efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie kucharz	
T.6. Sporządzanie potraw i napojów 1. Przechowywanie żywności 2. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów	T.6.1(1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym;
	T.6.1(2) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;
	T.6.1(3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;
	T.6.1(4) dobiera warunki do przechowywania żywności;
	T.6.1(5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;
	T.6.1(6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
	T.6.1(7) dobiera metody utrwalania żywności;
	T.6.1(8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;
	T.6.1(9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności;
	T.6.2(1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;
	T.6.2(2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
	T.6.2(3) stosuje receptury gastronomiczne;
	T.6.2(4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;
	T.6.2(5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;
	T.6.2(6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;
	T.6.2(7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;
	T.6.2(8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;
	T.6.2(9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
	T.6.2(10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
	T.6.2(11) ocenia organoleptycznie żywność;
	T.6.2(12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;
	T.6.2(13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;

	T.6.2(14) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. <i>Good Hygiene Practice</i>), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. <i>Good Manufacturing Practice</i>) i systemem HACCP (ang. <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>).
--	--

Załącznik 2

POGRUPOWANE EFEKTY KSZTAŁCENIA

Tabela 2. Pogrupowane efekty kształcenia

Nazwa przedmiotu/ modułu / pracowni	Efekty kształcenia z podstawy programowej Uczeń:	klasa						liczba godzin przeznaczona na realizację efektów kształcenia
		I		II		III		
		I semestr	II semestr	I semestr	II semestr	I semestr	II semestr	
A	B	C						D
Zajęcia praktyczne	BHP (4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;							

BHP (5) określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;							80
BHP (6) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;							
BHP (7) organizuje stanowisko pracy kucharza zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;							
BHP (8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;							
BHP (9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	X	X	X	X	X	X	
BHP (10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia;							
KPS(1) przestrzega zasad kultury i etyki;							
KPS(2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;							
KPS(3) przewiduje skutki podejmowanych działań;							
KPS(4) jest otwarty na zmiany;							
KPS(5) potrafi radzić sobie ze stresem;							
KPS(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;							
KPS(7) przestrzega tajemnicy zawodowej;							
KPS(8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;							
KPS(9) potrafi negocjować warunki porozumień;							
KPS(10) współpracuje w zespole;							
PKZ(T.c) (1) rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;							
PKZ(T.c) (2) przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;							

PKZ(T.c) (3) przestrzega zasad gospodarki odpadami;								
PKZ(T.c) (4) przestrzega zasad racjonalnego żywienia;								
PKZ(T.c) (5) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;								
PKZ(T.c) (6) rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;								80
PKZ(T.c) (7) rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;								
PKZ(T.c) (8) przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;								
PKZ(T.c) (9) określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;								
PKZ(T.c) (10) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań								
T.6.1(1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym;								700
T.6.1(2) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;								
T.6.1(3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;								
T.6.1(4) dobiera warunki do przechowywania żywności;								
T.6.1(5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;								
T.6.1(6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;								
T.6.1(7) dobiera metody utrwalania żywności;								
T.6.1(8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;								
T.6.1(9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności;								
T.6.2(1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;								
T.6.2(2) rozróżnia i przestrzega								

<p>procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;</p> <p>T.6.2(3) stosuje receptury gastronomiczne;</p> <p>T.6.2(4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;</p> <p>T.6.2(5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;</p> <p>T.6.2(6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;</p> <p>T.6.2(7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;</p> <p>T.6.2(8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;</p> <p>T.6.2(9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;</p> <p>T.6.2(10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;</p> <p>T.6.2(11) ocenia organoleptycznie żywność;</p> <p>T.6.2(12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;</p> <p>T.6.2(13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;</p> <p>T.6.2(14) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point);</p> <p>PDG(2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;</p> <p>PDG(3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;</p> <p>PDG(4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;</p> <p>PDG(5) analizuje działania</p>									
									110

	prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;							
	PDG(6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;							
Łączna liczba godzin przeznaczona na kształcenie zawodowe praktyczne								970
Łączna liczba godzin przeznaczona na efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów oraz efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów								618
Łączna liczba godzin przeznaczona na kwalifikację T.6.								992
Razem								1610

Załącznik 3

USZCZEGÓLOWIONE EFEKTY KSZTAŁCENIA

Tabela 3. Uszczegółowione efekty kształcenia

Nazwa przedmiotu / pracowni	Efekty kształcenia z podstawy programowej Uczeń:	Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:
Zajęcia praktyczne u pracodawcy	BHP(4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;	BHP(4)6. zastosować zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń gastronomicznych;
	BHP (5) określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;	BHP(5)4. zastosować sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w pracy kucharza na różnych stanowiskach pracy;
	BHP(6) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;	BHP(6)2. wskazać rozwiązania zmniejszające uciążliwość pracy na poszczególnych stanowiskach pracy kucharza podczas wykonywania

		różnych zadań zawodowych;
	BHP(7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	BHP(7)3. zastosować zasady ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach części magazynowej zakładu gastronomicznego, stanowiskach do obróbki wstępnej, termicznej, podczas wykańczania i ekspedycji potraw a także w czasie czynności porządkowych;
	BHP(8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;	BHP(8)3. zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy;
	BHP(9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	BHP(9)5. zastosować procedury dotyczące zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosować przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska na różnych stanowiskach pracy kucharza;
	BHP(10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia.	BHP(10)4. zastosować procedury obowiązujące podczas udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia;
	PKZ (T.c)(1) rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;	PKZ(T.c)(1)7. zastosować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem;
	PKZ(T.c)(2) przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;	PKZ(T.c)(2)3. zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców;
	PKZ(T.c)(3) przestrzega zasad gospodarki odpadami;	PKZ(T.c)(3)7. scharakteryzować procedury obowiązujące w gastronomii, wynikające z systemów GHP i HACCP, odnoszące się do gospodarki odpadami; PKZ(T.c)(3)8. zastosować procedury dotyczące gospodarki odpadami obowiązujące w gastronomii;
	PKZ(T.c)(4) przestrzega zasad racjonalnego żywienia;	PKZ(T.c)(4)6. dobrać dodatki do przygotowanych potraw; PKZ(T.c)(4)7. dobrać dodatki do przygotowanych posiłków;
	PKZ(T.c)(5) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych	PKZ(T.c)(5)5. zastosować zasadę bezwzględnego zapoznawania się z

	w produkcji gastronomicznej;	instrukcją obsługi przed pierwszym uruchomieniem urządzenia;
	PKZ (T.c)(6) rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;	PKZ(T.c)(6)7. zastosować urządzenia gastronomiczne do wykonania zadań zawodowych
	PKZ(T.c)(7) rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;	PKZ(T.c)(7)4. zastosować zasady bezpiecznego użytkowania instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych
	PKZ (T.c)(8) przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;	PKZ(T.c)(8)3. zastosować zasady oceny organoleptycznej
	PKZ (T.c)(9) określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;	PKZ(T.c)(9)5. zastosować procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
	PKZ(T.c)(10) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań;	PKZ(T.c)(10)3. zastosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań kucharza w zakresie gospodarki magazynowej oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni;
	T.6.1(1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym;	T.6.1(1)5. zidentyfikować czynniki obniżające jakość żywności;
T.6.1(1)6. dobrać metodę oceny do rodzaju środka żywności;		
T.6.1(1)7. zastosować wybraną metodę do oceny towaroznawczej żywności;		
	T.6.1(2) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;	T.6.1(2)4. ocenić przydatność kulinarną żywności;
		T.6.1(2)5. zastosować wiadomości na temat trwałości, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej żywności w praktyce;
	T.6.1(3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;	T.6.1(3)3. ocenić jakość żywności przed jej użyciem do sporządzania potraw lub napojów;
		T.6.1(3)4. zastosować zasady oceny organoleptycznej żywności w praktyce;
		T.6.1(4)4. zabezpieczyć żywność przed

	T.6.1(4) dobiera warunki do przechowywania żywności;	zepsuciem;
		T.6.1(4)5. oszacować czas przechowywania określonego środka żywności;
		T.6.1(4)6. wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności;
	T.6.1(5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;	T.6.1(5)3. ocenić zmiany jakie zaszły w przechowywanej żywności;
		T.6.1(5)4. określić kiedy żywność jest zepsuta;
		T.6.1(6)5. określić sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania;
	T.6.1(6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	T.6.1 (6)3. wskazać możliwości zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności;
		T.6.1(6)4. zastosować odpowiednie procedury zabezpieczenia jakości żywności wynikające z obowiązujących systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
	T.6.1(7) dobiera metody utrwalania żywności;	T.6.1(7)4. dobrać metodę utrwalania do określonego środka żywności;
		T.6.1(7)5. zastosować metody utrwalania żywności,
	T.6.1(8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;	T.6.1(8)3. dobrać urządzenie do przechowywania żywności;
		T.6.1(8)4. dobrać urządzenia części magazynowej zakładu gastronomicznego do przechowywania określonej żywności;
	T.6.1(9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności;	T.6.1(9)2. ocenić stan techniczny urządzeń magazynowych przed ich uruchomieniem oraz w czasie ich eksploatacji;
		T.6.1(9)3. obsłużyć urządzenia do przechowywania żywności;
	T.6.2(1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy	T.6.2(1)4. ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu

	zakładu gastronomicznego;	gastronomicznego;
		T.6.2(1)5. przestrzegać zasad ruchu jednokierunkowego personelu, surowców, wyrobów i odpadów w zakładzie gastronomicznym;
	T.6.2(2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	T.6.2(2)3. zastosować zasady określone w procedurach zapewnienia bezpieczeństwa żywności podczas procesów technologicznych;
		T.6.2(2)4. zastosować zasady określone w procedurach zapewnienia bezpieczeństwa żywności w gastronomii podczas produkcji gastronomicznej;
	T.6.2(3) stosuje receptury gastronomiczne;	T.6.2(3)5 dokonać analizy treści receptur gastronomicznych;
		T.6.2(3)6 sporządzić potrawę lub napój na podstawie receptury;
		T.6.2(3)7. sporządzić potrawy i napoje zaplanowane w danym dniu produkcyjnym z wykorzystaniem zakładowych receptur gastronomicznych;
	T.6.2(4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;	T.6.2(4)5. dobrać metodę i technikę do wykonania określonej potrawy lub napoju;
		T.6.2(4).6 zastosować odpowiednią metodę (technikę) do sporządzania potrawy lub napoju;
		T.6.2(4)7. zastosować odpowiednie metody (techniki) sporządzania potraw i napojów w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym;
	T.6.2(5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;	T.6.2(5)3. wybrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;
		T.6.2(5)4. rozdzielić surowce do wykonania różnych potraw i napojów w oparciu o racjonalne przesłanki technologiczne i ekonomiczne;
		T.6.2(5)5. wskazać możliwość zastąpienia określonego surowca surowcem zastępczym;

	T.6.2(6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;	T.6.2(6)4. dokonać analizy przebiegu procesu technologicznego;
		T.6.2(6)5. zastosować zasady doprawiania potraw i napojów;
		T.6.2(6)6. ocenić przebieg procesu technologicznego i w razie konieczności wprowadzać działania naprawcze;
		T.6.2(6)7. zastosować zasady doprawiania potraw i napojów w warunkach zakładu gastronomicznego;
		T.6.2(6)8. zastosować zasady zabezpieczania potraw i napojów do momentu ekspedycji;
	T.6.2(7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;	T.6.2(7)4. zabezpieczyć zwroty poprodukcyjne przed zepsuciem;
		T.6.2(7)5. zastosować zwroty poprodukcyjne w produkcji gastronomicznej w celu racjonalizacji kosztów;
	T.6.2(8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;	T.6.2(8)2. rozróżnić zmiany zachodzące w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;
		T.6.2(8)3. ocenić zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;
	T.6.2 (9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	T.6.2(9)3. dobrać gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań;
		T.6.2.(9)4. dobrać urządzenia gastronomiczne do ekspedycji określonych potraw lub napojów w określonych warunkach;
	T.6.2(10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	T.6.1(10)2. sprawdzić stan techniczny urządzeń produkcyjnych oraz do ekspedycji potraw i napojów przed ich uruchomieniem a także kontrolować podczas eksploatacji tych urządzeń
		T.6.1(10)3. obsłużyć urządzenia do produkcji i ekspedycji potraw i napojów;
T.6.1(10)4. obsłużyć urządzenia do produkcji i ekspedycji potraw i napojów		

		stosowane w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym;
T.6.2(11) ocenia organoleptycznie żywność;		T.6.2(11)3. ocenić organoleptycznie potrawy i napoje oraz zastosować odpowiednie działania w razie gdy ocena jest negatywna;
		T.6.2(11)4. zastosować zasadę przeprowadzenia oceny organoleptycznej potraw i napojów przed ich wydaniem konsumentom;
T.6.2(12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;		T.6.2(12)3. dobrać zastawę stołową do określonej potrawy lub napoju;
		T.6.2(12)4. zastosować zasady utrzymania zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów;
T.6.2(13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;		T.6.2(13)3. zważyć lub odmierzyć potrawy i napoje stosownie do określonej wielkości porcji;
		T.6.2(13)4. zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów;
		T.6.2(13)5. porcjować dekorować potrawy stosując powtarzalność, zgodnie ustalonym wzorcem porcji przykładowej potrawy lub zestawu potraw;
T.6.2(14) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point).		T.6.2(14)3. dokonać analizy procedur dotyczących monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych;
		T.6.2(14)4. zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza;
PDG(2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;		PDG(2)5. przestrzegać przepisów prawa pracy, przepisów prawa dotyczących ochrony danych osobowych oraz przepisów prawa autorskiego;
PDG(3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;		PDG(3)5. przestrzegać przepisów prawa dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej;
PDG(4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży powiązania między nimi;	i i	PDG(4)4. określić możliwości funkcjonowania zakładu gastronomicznego w mikrootoczeniu;

	<p>PDG(5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;</p>	<p>PDG(5)4. porównad działania prowadzone przez przedsiębiorstwa konkurencyjne;</p>
	<p>PDG(6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;</p>	<p>PDG(6)3. określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi;</p>