

PROJEKT PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU

**KUCHARZ
(KSZTAŁCENIE PRAKTYCZNE)**

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 512001

KWALIFIKACJE WYODRĘBIONE W ZAWODZIE:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

II. WSTĘP DO PROGRAMU

Opis zawodu

Zawód kucharz o symbolu cyfrowym 512001 jest kształcony w ramach branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej (HGT). Dla zawodu określono III poziom PRK jako kwalifikacji pełnej.

W zawodzie wyodrębniono jedną kwalifikację HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań na poziomie 3 Polskiej Ramy Kwalifikacji. Kształcenie w zawodzie kucharz odbywa się w branżowej szkole I stopnia przez 3 lata po 8-klasowej szkole podstawowej oraz w ramach kwalifikacyjnych kursów zawodowych. Od roku szkolnego 2019/2020 kształcenie odbywa się również w branżowej szkole I stopnia przez 3 lata dla absolwentów gimnazjów. W dalszym procesie kształcenia uczeń może uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych w branżowej szkole II stopnia lub na kwalifikacyjnych kursach zawodowych, uzupełniając wykształcenie ogólne do poziomu średniego.

Podstawowymi zadaniami kucharza są przechowywanie żywności, produkcja i ekspedycja potraw i napojów. Kucharz sporządza różne potrawy z surowców roślinnych i zwierzęcych, wyroby ciastkarskie i desery oraz napoje z zastosowaniem narzędzi, maszyn i urządzeń w zakładach gastronomicznych i przedsiębiorstwach zajmujących się przygotowywaniem i produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych, wykonując przy tym takie czynności, jak: magazynowanie i pobieranie surowców oraz półproduktów, zabezpieczanie przed zepsuciem surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, wykonywanie obróbki wstępnej surowców, wykonywanie, wykańczanie i ekspedycja różnych potraw. Wykonując swoje zadania zawodowe, dba o jakość sporządzanych potraw i napojów, przestrzegając procedur obowiązujących w gastronomii. Przestrzega także zasad racjonalnego żywienia. Kucharz może sporządzać potrawy dietetyczne, regionalne oraz potrawy z kuchni różnych narodów. Zajmuje się przygotowywaniem pełnych posiłków codziennych oraz okolicznościowych. Miejscem pracy kucharza najczęściej są zakłady gastronomiczne typu otwartego i zamkniętego, w tym restauracje hotelowe, gastronomia sieciowa, firmy cateringowe oraz przedsiębiorstwa zajmujące się przygotowywaniem i produkcją wyrobów i półproduktów kulinarnych.

Kucharz powinien posiadać wiedzę o surowcach, dodatkach do żywności i materiałach pomocniczych stosowanych w produkcji gastronomicznej, zasadach racjonalnego wykorzystania surowców, zasadach gospodarki odpadami, zasadach racjonalnego żywienia, technikach i metodach stosowanych podczas sporządzania potraw. Powinien także umieć dobierać i posługiwać się narzędziami i urządzeniami stosowanymi w produkcji gastronomicznej.

W zawodzie kucharz szczególnie ważna jest skrupulatność, dokładność i zdolność do koncentracji. Od kucharza wymaga się specyficznych predyspozycji i kompetencji społecznych, szczególnie – wysokiej odporności na stres, odpowiedzialności, rzetelności, zdolności do współpracy w grupie oraz kreatywności.

Charakterystyka programu

W zawodzie wyodrębniono jedną kwalifikację HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań na poziomie 3 Polskiej Ramy Kwalifikacji. Kształcenie w zawodzie kucharz odbywa się w branżowej szkole I stopnia przez 3 lata po 8-klasowej szkole podstawowej oraz w ramach kwalifikacyjnych kursów zawodowych oraz w roku szkolnym 2019/2020 absolwentów gimnazjów.

W dalszym procesie kształcenia uczeń może uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych w branżowej szkole II stopnia lub na kwalifikacyjnych kursach zawodowych, uzupełniając wykształcenie ogólne do poziomu średniego.

Opracowany program nauczania przedmiotowy o spiralnym układzie treści pozwala na wracanie do treści już zrealizowanych na wyższych poziomach, co pozwala na lepsze utrwalenie wiadomości i umiejętności. Treści nauczania wyodrębnione w przedmiotach są realizowane w postaci kształcenia teoretycznego oraz praktycznego. Kształcenie odbywać się powinno w szkole, jak i w zakładach gastronomicznych u pracodawcy w realnych warunkach pracy. Kształcenie może się odbywać również w centrach kształcenia zawodowego, placówkach kształcenia ustawicznego lub w warsztatach szkolnych. Adresatami programu są absolwenci szkół podstawowych oraz słuchacze KKZ.

Założenia programowe

Kształcenie w tym zawodzie jest konieczne ze względu na potrzeby rynku pracy. Brakuje pracowników w zakładach gastronomicznych. Według danych Ministerstwa Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej w „Informacji sygnałnej na temat zawodów deficytowych, zrównoważonych i nadwyżkowych” w II półroczu 2017 r. wśród deficytowej grupy elementarnej znaleźli się pracownicy przygotowujący posiłki. Według barometru zawodów z 2018 roku tylko w dwóch powiatach w całej Polsce istniała nadwyżka poszukujących pracę w zawodzie kucharz.

W celu osiągnięcia celów kształcenia proponuje się kształcenie w zawodzie kucharz prowadzić w ramach następujących przedmiotów:

- „Wyposażenie zakładów gastronomicznych”,
- „Technologia gastronomiczna”,
- „Język obcy w gastronomii”,
- „Zajęcia praktyczne”.

Kształcenie powinno się odbywać zarówno w ramach kształcenia teoretycznego, jak i praktycznego. W branżowej szkole I stopnia kształcenie trwa 3 lata, na KKZ zgodnie z rozporządzeniem. W wyniku realizacji założeń programowych uczeń jest przygotowany do przystąpienia do egzaminu zawodowego w zakresie kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań.

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie kucharz powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań:

- 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.

Posiadacz świadectwa potwierdzającego kwalifikację w zawodzie w zakresie kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań powinien w szczególności potrafić:

- przechowywać żywność w warunkach zapewniających jej trwałość i identyfikować zmiany zachodzące w magazynowanej żywności,
- dokonać oceny towaroznawczej/organoleptycznej surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w gastronomii,
- dobierać maszyny, urządzenia i drobny sprzęt stosowany w gastronomii,
- dobierać surowce, tłuszcze oraz przyprawy roślinne do przygotowania potraw i napojów,
- planować proces technologiczny sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturami,
- użytkować sprzęt i urządzenia w produkcji potraw i napojów,
- przygotować i wykończyć potrawy, napoje i desery, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego,
- przygotować i wykończyć potrawy tradycyjnej kuchni polskiej i regionalnej, dietetyczne, wegetariańskie i innych narodów,
- rozpoznać i zapobiegać zmianom zachodzącym w surowcach i półproduktach podczas sporządzania potraw i napojów oraz oceniać organoleptycznie potrawy i napoje w poszczególnych etapach procesu technologicznego,
- przestrzegać procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przechowywania, sporządzania i serwowania potraw i napojów,
- klasyfikować i określać rolę składników pokarmowych zawartych w żywności,
- planować i modyfikować jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia,
- serwować potrawy i napoje, dobierając zastawę stołową, sprzęt i urządzenia,

- stosować sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową oraz urządzenia do przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym,
- użytkować pomieszczenia zakładu gastronomicznego zgodnie z przeznaczeniem,
- stosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych,
- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz wymagań ergonomii w gastronomii,
- udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w sytuacjach zagrożenia zdrowia i życia,
- stosować zasady kultury i etyki, komunikacji interpersonalnej oraz techniki radzenia sobie ze stresem,
- wykazywać się kreatywnością, otwartością na zmiany oraz aktualizować wiedzę zawodową,
- przestrzegać zasad zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii.

WYKAZ PRZEDMIOTÓW W TOKU KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE: KUCHARZ 512001

Kwalifikacja: PRZYGOTOWANIE I WYDAWANIE DAŃ HGT.02.

Teoretyczne przedmioty zawodowe:

Wyposażenie zakładów gastronomicznych

Technologia gastronomiczna

Język obcy w gastronomii

Przedmioty organizowane w formie zajęć praktycznych

Zajęcia praktyczne

III. CELE KIERUNKOWE ZAWODU

Do podstawowych celów kierunkowych zawodu należą przede wszystkim:

- 1) organizowanie, porządkowanie i utrzymywanie w stałej czystości stanowiska pracy zgodnie z zasadami ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,
- 2) sporządzanie potraw i napojów zgodnie z prawem żywnościowym i systemami zarządzania jakością,
- 3) posługiwanie się narzędziami, sprzętem i urządzeniami w produkcji gastronomicznej, ekspedycji potraw i napojów,
- 4) przestrzeganie zasad etyki zawodowej,
- 5) kreatywność podczas wykonywania zadań.

NAZWA PRZEDMIOTU

Zajęcia praktyczne

Cele ogólne

1. Określenie struktury organizacyjnej zakładu gastronomicznego i jego funkcjonowania.
2. Ocenianie jakości surowców, półproduktów oraz zasad ich przechowywania.
3. Planowanie produkcji potraw.
4. Rozróżnianie asortymentu potraw i napojów kuchni polskiej, kuchni innych narodów oraz potraw dietetycznych.
5. Zastosowanie metod i technik stosowanych przy przygotowaniu i obróbce surowców.
6. Poznanie wpływu prawidłowego postępowania z surowcem na jakość wyrobu gotowego.
7. Dobieranie surowców i półproduktów stosowanych do sporządzania potraw i napojów.
8. Rozpoznawanie cech charakterystycznych surowców i półproduktów stosowanych do sporządzania potraw i napojów.
9. Dobieranie sprzętu, maszyn i urządzeń do sporządzania potraw i napojów.
10. Stosowanie technologii sporządzania potraw i napojów.
11. Rozwijanie kreatywności przy planowaniu potraw i napojów.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) dobierać surowce i półprodukty stosowane w sporządzaniu potraw i napojów,
- 2) ocenić jakość surowców i półproduktów stosowanych w sporządzaniu potraw i napojów,
- 3) określić zagrożenia obniżające jakość żywności,
- 4) stosować receptury gastronomiczne,
- 5) przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe,
- 6) planować produkcję potraw i napojów,
- 7) dobierać metody i techniki sporządzania potraw i napojów,
- 8) charakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw i napojów,

- 9) stosować technologie produkcji potraw i napojów,
- 10) prowadzić produkcję potraw i napojów,
- 11) dobierać sprzęt, maszyny i urządzenia do produkcji potraw i napojów,
- 12) stosować sprzęt, maszyny i urządzenia do produkcji potraw i napojów,
- 13) dobierać sprzęt do ekspedycji potraw i napojów,
- 14) stosować sprzęt do ekspedycji potraw i napojów,
- 15) prowadzić produkcję zgodnie z zasadami bhp oraz z zachowaniem bezpieczeństwa zdrowotnego żywności,
- 16) stosować nowatorskie rozwiązania podczas sporządzania potraw i napojów,
- 17) współpracować w zespole w celu wykonania zadań zawodowych.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Organizacja zakładu gastronomicznego	1. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego		<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać pomieszczenia i działy zakładu gastronomicznego, np. dział socjalny, administracyjny, magazynowy, zmywalnię, dział ekspedycyjny, pomieszczenia handlowe - wskazywać drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym - rozpoznawać pomieszczenia zakładu gastronomicznego po roli, jaką pełnią - rozróżniać sprzęt i urządzenia w poszczególnych pomieszczeniach zakładu gastronomicznego - wybrać drogi ewakuacyjne w zależności od pomieszczenia zakładu gastronomicznego - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> - oceniać prawidłową organizację stanowisk w zakładzie gastronomicznym - charakteryzować pomieszczenia w układzie funkcjonalnym oraz wyposażenie stanowisk - wyznaczać na schematach zakładów gastronomicznych drogi komunikacyjne - grupować pomieszczenia zakładu gastronomicznego według spełnianych funkcji - oceniać znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz możliwości produkcyjnych zakładu 	Klasa I
	2. Organizacja stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów (<i>mise en place</i>)		<ul style="list-style-type: none"> - dobrać maszyny, urządzenia, drobny sprzęt i narzędzia do przeprowadzania obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania, dystrybucji podczas sporządzania potraw i napojów - pobierać surowce, dodatki, przyprawy, elementy dekoracyjne na stanowisku roboczym - ustawiać drobny sprzęt kuchenny na stanowisku roboczym do sporządzania potrawy napoju - przygotowywać miejsce na odpady i półprodukty na stanowisku pracy 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - wyznaczać główne miejsce robocze na stanowisku pracy - stosować zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych 	Klasa I

II. Przechowywanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych	1. Sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładzie gastronomicznym		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym - dobrać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową - stosować sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową - przestrzegać tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem prac 	<ul style="list-style-type: none"> - odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym analizować odczyty parametrów na urządzeniach gastronomicznych - porównywać wyniki odczytu z obowiązującą dokumentacją technologiczną - wskazywać zagrożenia w przypadku niewłaściwych odczytów na aparaturze kontrolno-pomiarowej 	Klasa I - III
	2. Ocena jakościowa surowców, półproduktów i wyrobów gotowych		<ul style="list-style-type: none"> - dobrać metody oceny jakościowej surowców, półproduktów i wyrobów gotowych - oceniać surowce, półprodukty i wyroby gotowe przed, w trakcie i po produkcji - oceniać przydatność i jakość surowców spożywczych do sporządzania potraw - oceniać wpływ warunków przechowywania i transportu na jakość żywności - rozróżniać wady jakościowe surowców, półproduktów i wyrobów gotowych 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać parametry jakościowe surowców, półproduktów i wyrobów gotowych - wyciągać wnioski z oceny surowców, półproduktów i wyrobów gotowych 	Klasa I - III
	3. Przechowywanie żywności w warunkach zapewniających jej trwałość		<ul style="list-style-type: none"> - stosować metody przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu - rozróżniać wyposażenie magazynów oraz magazynowe środki transportowe - dokonać odbioru ilościowego surowców i półproduktów - przestrzegać optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym - stosować zasadę FIFO w czasie magazynowania 	<ul style="list-style-type: none"> - oceniać skutki nieprzestrzegania warunków zapewniających trwałość przechowywanej żywności - stosować warunki magazynowania żywności zapewniające jej trwałość - stosować środki transportowe podczas prac związanych z magazynowaniem - stosować urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze 	Klasa I - III

			<ul style="list-style-type: none"> - rozmieszczać żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo - dokonać pomiaru temperatury i wilgotności - wykonywać prace porządkowe - klasyfikować zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności - wskazywać zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności 	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawać zagrożenia jakości i żywności i żywienia podczas magazynowania żywności - zapobiegać zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania - stosować założenia systemu HACCP, GHP, GMP opracowane dla magazynów - wypełniać dokumentację magazynową - oceniać zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności - charakteryzować zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności 	
III. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym	1. Receptury gastronomiczne		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać elementy budowy receptury gastronomicznej - określać na podstawie receptury gastronomicznej zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności - obliczać zużycie surowców, dodatków do żywności do sporządzania potraw i napojów - odważać/odmierzać składniki na podstawie receptur - odważać/odmierzać gramaturę porcji potraw - określać na podstawie receptury gastronomicznej wielkość porcji potraw i napojów - wykonywać czynności związane z odważaniem i odmierzaniem składników potraw i napojów - przeliczyć normatywy surowcowe 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować receptury gastronomiczne - rozpoznać potrawy i napoje po recepturach gastronomicznych - sporządzać autorskie receptury gastronomiczne - sporządzać kalkulację potraw na podstawie receptury gastronomicznej (foodcost) - stosować racjonalną gospodarkę surowcami podczas sporządzania potraw 	Klasa I - III

			receptur gastronomicznych		
	2. Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym		<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać etapy procesu produkcyjnego - prowadzić etapy procesu produkcyjnego zgodnie z opisem technologicznym - stosować obróbkę wstępną surowców, np. brudną i czystą - porównywać jakość surowców przed i po obróbce wstępnej - dobrać metody i techniki do sporządzenia planowanej potrawy, np. blanszowanie, gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, konfitowanie, grillowanie, parowanie czy gotowanie w niskich temperaturach - wskazywać metody obróbki termicznej sporządzanych potraw i napojów - dobrać metody i techniki zalecane przy sporządzaniu potraw dietetycznych - wyjaśniać znaczenie zmian - wykonywać czynności w grupie - rozpoznać znaczenie własnych zachowań w grupie - stosować komunikację interpersonalną 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować metody i techniki sporządzania potraw i napojów - śledzić zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki - przewidywać zagrożenia procesu technologicznego podczas sporządzania potraw - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów - stosować nowoczesne techniki kulinarne, np. <i>sous-vide</i>, kuchnia molekularna - proponować nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych - wykazać się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii - stosować nowatorskie rozwiązania 	Klasa I-III
IV. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze	1. Surowce, dodatki do żywności, przyprawy, tłuszcze i materiały dodatkowe		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze - dobrać tłuszcze do sporządzania potraw do potraw, np. olej, rzepakowy, masło świeże i klarowane, smalec, oliwa, frytura - dobrać tłuszcze do smażenia określonych potraw - sporządzać smalec wieprzowy, masło klarowane, masła smakowe - dobrać dodatki do żywności i przyprawy 	<ul style="list-style-type: none"> - określać zasady doboru tłuszczów do rodzaju sporządzanej potrawy, uwzględniając ich pochodzenie, konsystencję oraz funkcje technologiczne - śledzić zmiany zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej - zapobiegać niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki 	Klasa I-III

			<p>do sporządzania potraw i napojów</p> <ul style="list-style-type: none"> - stosować przyprawy i dodatki podczas sporządzania potraw i napojów, np. sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie oraz kwiaty jadalne, mikroziola - przetwarzać świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty - sporządzać klasyczne mieszanki przypraw, np. bouquet garni, curry, garam masala, pięć smaków - rozpoznawać zmiany zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną 	<p>cieplnej</p> <ul style="list-style-type: none"> - przewidywać zagrożenia procesu technologicznego podczas przygotowywania potraw i napojów - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów 	
--	--	--	---	--	--

V. Technologie sporządzania potraw i napojów	1. Technologie sporządzania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać potrawy i napoje sporządzane z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca - stosować obróbkę wstępną brudną i czystą surowca, np. do owoców jagodowych, owoców ziarnkowych, owoców pestkowych, owoców cytrusowych, owoców egzotycznych, warzyw liściastych, warzyw owocowych, warzyw korzeniowych, warzyw kapustnych, warzyw cebulowych, warzyw strączkowych zielonych, ziemniaków, grzybów świeżych, grzybów suszonych - sporządzać potrawy z grzybów, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, np. gotowanie (zupa grzybowa), duszenie (grzyby w śmietanie), zapiekanie i pieczenie (pieczarki nadziewane, grzyby po nelsonsku) - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - prowadzić ocenę organoleptyczną potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - wykonywać różne sposoby rozdrabniania warzyw w zależności od ich przeznaczenia, np. krojenie (krążki, słupki, płatki, piórka, kostki, paski), siekanie, miażdżenie, szatkowanie, ścieranie - sporządzać potrawy i napoje z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, np. 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - rozdrabniać owoce, warzywa, stosując różne techniki krojenia i nazewnictwo francuskie (np.: <i>mirepoix, macedoine, julienne, rouelle, Vichy, concasse, chiffonade, paysanne</i>) - rozdrabniać ziemniaki w różne kształty, np. <i>pommes paille, pommes allumettes, pommes mignonnettes, pommes frites, pommes pont neuf</i> - wykonywać obróbkę wstępną i cieplną szparagów, warzyw strączkowych suchych - sporządzać potrawy z ciasta ziemniaczanego na bazie ziemniaków gotowanych, np.: kluski śląskie, kopytka, knedle i dobrać dodatki oraz podać - sporządzać potrawy z ciasta ziemniaczanego na bazie ziemniaków surowych, np. kluski ziemniaczane, pyzy ziemniaczane/cepeliny, - dobrać przyprawy do potraw z warzyw, grzybów, ziemniaków, owoców w celu wydobycia głębi smaku lub lepszego trawienia - garniować potrawy z wykorzystaniem carvingu, w tym rzodkiewki, cukinii, pora - weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania - stosować normy zachowań 	Klasa I - III
---	---	--	---	---------------

			<p>surówki (z marchewki, selera, kapusty np. celesław, ogórków np. mizerię), sałatki (np. cesar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf) zupy (jarzynową, barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy), sos grzybowy, sorbety, puree warzywne i owocowe, pasty warzywne (humus, z fasoli)</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - przechowywać półprodukty i wyroby gotowe z owoców, warzyw, grzybów i ziemniaków zgodnie z warunkami i czasem, np. surówki, napoje owocowe - stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas sporządzania potraw - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - stosować systemy zabezpieczenia jakości zdrowotnej żywności - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną 	<p>społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych</p> <ul style="list-style-type: none"> - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów wpływające na jakość gotowego wyrobu - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów z owoców, warzyw, grzybów i ziemniaków - sporządzać potrawy i napoje z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów według własnych receptur - weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania 	
--	--	--	---	---	--

	2. Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych - stosować techniki i metody sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - sporządzać potrawy z mleka słodkiego, np. kisiele mleczne, napoje z dodatkiem czekolady lub kakao, zupy mleczne, sosy mleczne - sporządzać potrawy i napoje z wykorzystaniem mlecznych napojów fermentowanych, np. sos tzatziki, galaretkę z zsiadłego mleka, galaretkę na bazie jogurtu, koktajle mleczne, zupy chłodniki - sporządzać potraw z zastosowaniem serów podpuszczkowych, np. zupa serowa, suflet z sera, ser panierowany, koszyczki parmezanowe i sera twarogowego, np. pierogi leniwe, placuszki twarogowe, pasty twarogowe, deser tiramisu - sporządzać potrawy i napoje z użyciem śmietanki i śmietany, np. krem bita śmietana, deser panna cotta, krem sułtański, krem brulee - wykonywać ocenę organoleptyczną z użyciem śmietany i śmietanki - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych - wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z mleka i przetworów mlecznych 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych, np. zupy mleczne, napoje mleczne fermentowane, krem, bita śmietana - przeprowadzać ocenę organoleptyczną potraw i napojów z mleka słodkiego - przeprowadzać ocenę organoleptyczną mlecznych napojów fermentowanych - przeprowadzać ocenę organoleptyczną serów i potraw z nich wykonanych: twarogowych, np.: ricotta, ser mascarpone, serów dojrzewających, np.: grojer, parmezan, cheddar, ementaler, pecorino - rozróżniać fazy napowietrzania śmietanki - wykonywać ocenę organoleptyczną śmietany i śmietanki oraz potraw i napojów z nich wykonanych - śledzić zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mleka i jego przetworów - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw i napojów z mleka i jego przetworów wpływające na jakość gotowych wyrobów - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów z mleka i jego przetworów - sporządzać potrawy i napoje z 	Klasa I - III
--	---	---	---	---------------

			<ul style="list-style-type: none"> - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną 	<p>mleka i przetworów mlecznych według własnych receptur</p> <ul style="list-style-type: none"> - weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania - stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych 	
	3. Technologie sporządzania potraw z jaj		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać potrawy sporządzane z jaj - wykonywać poprawnie sterylizację jaj, np.: przez naświetlanie UV - sprawdzać świeżość jaj - wykonywać wybijanie jaj i oddzielanie białka od żółtka - rozróżniać fazy napowietrzenia jaj - stosować techniki i metody sporządzenia potraw z jaj - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj - sporządzać potrawy z jaj gotowanych, np. jaja poszete, jaja na miękko, jaja mollet, jaja po wiedeńsku - sporządzać potrawy z jaj smażonych, np. omlet naturalny, omlet biszkoptowy, jajka sadzone, frittata, omlet hiszpański - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z jaj - wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z jaj 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z jaj - przeprowadzać ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw z jaj - śledzić zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj - sporządzać potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj, takich jak spulchnianie (ciasto biszkoptowe), zagęszczanie (słodkie sosy), emulgowanie (majonez), wiązanie surowców (kotleciki z jaj) - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw i napojów z jaj wpływające na jakość gotowych wyrobów - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów z jaj 	Klasa I - III

		<ul style="list-style-type: none"> - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną 	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać potrawy z jaj według własnych receptur - weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania - stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych 	
	4. Technologie sporządzania potraw z mąki i kasz	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać potrawy sporządzane z mąki i kasz - stosować techniki i metody sporządzenia potraw z mąki i kasz - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki i kasz - prowadzić obróbkę wstępną mąki, np. przesiewanie, dogrzewanie oraz kaszy w zależności od rodzaju, np. płukanie, zacieranie jajem - sporządzać potrawy z zastosowaniem mąki i kasz, np.: potrawy z kasz rozklejanych (zupy krupniki, zupa grysikowa, zupa ryżowa, musy z kaszy manny, risotto), potrawy z kasz gotowanych na sypko, potrawy z kasz gotowanych na półsypko (kotleciki) - sporządzać potrawy z ciasta zarabianego na stolnicy, np.: wyroby z ciasta pierogowego, kluski krajane, polskie łazanki, makarony, zacierki - sporządzać ciasto zarabiane w naczyniu, np.: ciasto na kluski kładzione, ciasto na kluski półfrancuskie, ciasto na kluski francuskie, ciasto na kluski lane - sporządzać ciasto naleśnikowe - sporządzać potrawy z naleśników, np.: 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z mąki i kasz - dobrać rodzaj i typ mąki do zagęszczania potraw oraz sporządzanej potrawy, np. do oprószania warzyw – mąka pszenna wysokoglutenowa, mąka na makarony – mąka pszenna wysokoglutenowa - wykonywać ocenę organoleptyczną potraw z mąki i kasz - sporządzać ciasto na makarony typu włoskiego - sporządzić makarony włoskie, np. pappardelle, lazanie, penne przy użyciu maszynki do makaronów włoskich - przeprowadzić obróbkę cieplną potraw z ciasta zarabianego na stolnicy i ciasta zarabianego w naczyniu - gotować makarony gotowe - formować naleśniki w różne formy w zależności od farszu i potrzeb - sporządzać desery z kasz, np.: mus z kaszy manny, ciasteczka z 	Klasa I - III

		<ul style="list-style-type: none"> krokiety, naleśniki biszkoptowe, naleśniki typu francuskiego - sporządzać inne potrawy, np. ravioli, pierogi, risotto, kaszotto - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mąki i kasz - wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z mąki i kasz - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną 	<ul style="list-style-type: none"> płatków owsianych, zapiekanka z ryżu na słodko, puddingi ryżowe - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw i napojów z mąki, kasz i ryżu wpływające na jakość gotowych wyrobów - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów z mąki, kasz i ryżu - sporządzać potrawy z mąki, kasz i ryżu według własnych receptur - weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania - stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych 	
	5. Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać ciasta i wyroby ciastkarskie - rozróżniać asortyment deserów zimnych i gorących, popularnych i wykwinnych oraz kuchni innych narodów - stosować techniki i metody sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania wyrobów cukierniczych i deserów - sporządzać desery zestalane na zimno i na gorąco (zagęszczane skrobią, jajami, żółtkami, środkami żelującymi) - sporządzać desery niezestalane z mąki, kasz, i owoców - sporządzać inne desery np. <i>chantilly</i>, <i>crème pâtissière</i>, <i>crème anglaise</i>, merengue (beza) 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować stanowisko pracy w celu wykonania wyrobów ciastkarskich i deserów - sporządzać różne rodzaje ciast, np. ciasta drożdżowe, biszkoptowe, kruche, piernikowe, bezowe, parzone i inne - sporządzać wyroby ciastkarskie, np. babki, ciasta, drobne wyroby - sporządzać lukry, masy, kremy i pomady, np. masa serowa i makowa, krem bita śmietana, krem bezowy, glazura białkowo-cukrowa - sporządzać charakterystyczne desery kuchni obcych narodowości, np. krem catalana, krem brulee, naleśniki suzette, crumble z owocami, gruszka pięknej Heleny - sporządzać desery mrożone, np. 	Klasa I - III

		<ul style="list-style-type: none"> - wykonywać czynności związane z dekorowaniem sporządzonych wyrobów ciastkarskich, np. oblewanie czekoladą, posypywanie cukrem, glazurowanie - wykonywać czynności związane z ekspedycją ciast i deserów - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną - stosować zasady etyki obowiązujące w komunikacji z klientami, gośćmi i współpracownikami - przestrzegać zasad etyki i etykiety obowiązujących w komunikacji z pracownikami, klientami oraz gośćmi - przestrzegać zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych - przestrzegać tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy 	<ul style="list-style-type: none"> lody, sorbety - podawać desery mrożone, np.: lody melba, lody w ptysiu - sporządzać desery flambirowane - stosować temperowanie czekolady - stosować do dekoracji owoce, czekoladę, polewę czekoladową, marcepan. Żele smakowe, zioła i kwiaty jadalne - wykonywać ocenę organoleptyczną sporządzonych wyrobów ciastkarskich i deserów - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji wyrobów ciastkarskich i deserów wpływające na jakość gotowych wyrobów - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania wyrobów ciastkarskich i deserów - sporządzać wyroby ciastkarskie i desery według własnych receptur - weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania - stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych 	
	6. Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - rozróżniać potrawy z podrobów - rozróżniać przetwory mięsne - stosować obróbkę wstępną mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, np. rozmrożenie, trybowanie, podział na elementy, szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie - sporządzać potrawy z mięsa zwierząt 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - oceniać organoleptycznie sporządzone potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny wpływające na jakość gotowych wyrobów 	Klasa I - III

		<p>rzeźnych i dziczyzny, np. sztuka mięsa, bryzol, medaliony, stek, zrazy zawijane, zrazy bite, sztufada, pieczeń duszona, rolady</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobrać rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń) - sporządzać potrawy z mięsa mielonego, np. kotlety mielone, pulpety, zrazy, klopsiki - sporządzać potrawy z podrobów, np. z wątroby, nerek, płuc, ozorów, żołądków, nóg - stosować przetwory mięsne do sporządzania potraw, np. kanapek - stosować techniki i metody sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, np. gotowanie, smażenie krótkie duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), metodę confitowania - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności 	<ul style="list-style-type: none"> - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - sporządzać potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny według własnych receptur - weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania - stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych 	
--	--	---	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną 		
	7. Technologie sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego		<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać potrawy sporządzane z drobiu i ptactwa dzikiego - stosować obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego, np. rozmrożenie, doczyszczanie, mycie, podział na elementy kulinarne, formowanie - sporządzać marynaty i nadzienia stosowane do potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - stosować techniki i metody sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego, np. potrawy gotowane (buliony), duszone, smażone (smażona pierś i wątróbka), pieczone (całe tuszki, skrzydełka, udko), gotowane w próżni (pierś i udko kaczki, gołębia), grillowane (pierś z kurczaka i indyka) - uzasadniać dobór technik obróbki termicznej do przygotowywanej potrawy - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności HACCP, GMP, GHP 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - sporządzać potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego - prowadzić rozbiór tuszki drobiowej - stosować formowanie tuszki drobiowej - sporządzać potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego, np. potrawki, rolady, kotlet de volaille, kurczak po polsku, udo kaczki confit, kurczak pieczony, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości - sporządzać potrawy z masy drobiowej mielonej, np. kotlety pożarskie - stosować podroby z drobiu do przygotowywania potraw, np. żołądki drobiowe, serca drobiowe, wątroba drobiowa - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - oceniać organoleptycznie sporządzone potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw z drobiu i dzikiego ptactwa wpływające na jakość gotowych wyrobów - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa 	Klasa I - III

		<ul style="list-style-type: none"> - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną 	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego według własnych receptur - weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania - stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych 	
	8. Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać potrawy sporządzane z ryb i owoców morza - rozróżniać przetwory rybne - oceniać świeżość ryb i owoców morza - stosować obróbkę wstępną ryb, np. zabijanie ryb żywych, rozmrażanie, odsalanie, oczyszczanie, podział tuszek - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z ryb i owoców morza, np. 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 - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza - sporządzać potrawy z ryb i owoców morza - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z ryb i owoców morza - wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw z ryb i owoców morza - przechowywać półprodukty i gotowe 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw z ryb i owoców morza - sporządzać potrawy z ryb i owoców morza, stosując różne metody i techniki sporządzania, np.: potrawy gotowane, smażone, duszone, pieczone i zapiekane - sporządzać potrawy z masy rybnej mielonej, np. pulpety, rolady, klopsiki - sporządzać 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 - oceniać organoleptycznie sporządzone potrawy z ryb i owoców morza - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw z ryb i owoców morza wpływające na jakość gotowych wyrobów 	Klasa I - III

		<ul style="list-style-type: none"> wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną 	<ul style="list-style-type: none"> - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw z ryb i owoców morza - sporządzać potrawy z ryb i owoców morza według własnych receptur - weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania - stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych 	
	9. Technologie sporządzania tradycyjnych i regionalnych potraw kuchni polskiej	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce - rozróżniać potrawy kuchni regionalnych - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw regionalnych - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw regionalnych - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw regionalnych - wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw regionalnych - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną - 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw tradycyjnych i regionalnych kuchni polskiej - charakteryzować potrawy i napoje kuchni tradycyjnej i regionalnej kuchni polskiej - sporządzać potrawy kuchni tradycyjnej i regionalnych, np. żur na kielbasie, łazanki z kapustą, bliny staropolskie, bigos staropolski, biała kielbasa w sosie chrzanowym, flaki po polsku, karp po polsku, kwaśnica, kiszka kaszubska - ocenić organoleptycznie potrawy i napoje kuchni tradycyjnej, staropolskiej i regionalnej - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw kuchni tradycyjnej i regionalnej wpływające na jakość gotowych wyrobów - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw kuchni tradycyjnej i regionalnej 	Klasa I - III

				<ul style="list-style-type: none"> - analizować receptury starodawnej kuchni polskiej - weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania 	
	10. Technologie sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, fleksitarianizm, pescowegetarianizm - określać zasady doboru surowców do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich - stosować zamienności produktów - stosować techniki i metody sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw dietetycznych i wegetariańskich - wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw dietetycznych i wegetariańskich - przechować półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - stosować systemy zabezpieczenia jakości zdrowotnej żywności - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw dietetycznych i wegetariańskich - sporządzić potrawy dietetyczne i wegetariańskie, np. pulpety mielone z indyka, gotowane warzywa, łagodne sosy, kisiel jabłkowy, pierogi, placki z cukinii, zapiekankę z bakłażana - dobrać technikę cieplną do sporządzania potraw dietetycznych, np. gotowanie, duszenie, pieczenie - oceniać organoleptycznie sporządzone potrawy dietetyczne i wegetariańskie - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw dietetycznych i wegetariańskich wpływające na jakość gotowych wyrobów - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw dietetycznych i wegetariańskich - analizować receptury potraw dietetycznych i wegetariańskich - weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania - stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych 	Klasa I - III
	11. Technologie sporządzania kuchni		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać zwyczaje żywieniowe innych narodów 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować stanowisko pracy w celu wykonania potraw innych 	Klasa I - III

	różnych narodów		<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej i chińskiej - rozróżniać potrawy kuchni innych narodów - stosować techniki i metody sporządzenia potraw innych narodów - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw innych narodów - wykonywać czynności związane z ekspedycją potraw kuchni innych narodów - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną 	<p>narodów</p> <ul style="list-style-type: none"> - sporządzać potrawy kuchni różnych narodów, np. zupa cebulowa, sałatka Cezar, krem brulee, kulebiak, zupa halaszle, makaron carbonara, tzatziki, kaczka po pekińsku - oceniać organoleptycznie sporządzone potrawy kuchni różnych narodów - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji potraw kuchni innych narodów wpływające na jakość gotowych wyrobów - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw kuchni innych narodów - analizować receptury kuchni różnych narodów - weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania - stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych - 	
	12. Technologie sporządzania napojów		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać napoje zimne bezalkoholowe, np. wody, lemoniady, toniki, napoje typu cola - rozróżniać napoje gorące na bazie herbaty, kawy i kakao - rozróżniać alkohole niskoalkoholowe, średnioalkoholowe, wysokoalkoholowe - określać wpływ używek na organizm człowieka - stosować techniki i metody sporządzania napojów - stosować maszyny i urządzenia oraz 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować stanowisko pracy w celu wykonania napojów - sporządzać herbatę, np. ekspresową, po angielsku, po rosyjsku, po chińsku, po japońsku, po wiedeńsku, po marokańsku - sporządzać kawę, np. caffe latte, espresso, cappuccino, americano, mrożoną - wykonywać czynności związane z ekspedycją napojów, w tym 	Klasa I - III

		<p>sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów, np. ekspres wysokociśnieniowy, samowar, blender, dzbanki, czajniczki, shaker, szklanica barmańska, trybuszon</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać rodzaje kaw - stosować zasady sporządzania napojów bezalkoholowych i alkoholowych mieszanych, np. dobór surowców, dobór odpowiednich narzędzi, przestrzeganie kolejności dodawania poszczególnych składników, zastosowanie odpowiednich technik miksowania - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania napojów - przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną 	<p>garniowanie, stosując dodatek czekolady, śmietanki, owoców</p> <ul style="list-style-type: none"> - sporządzać napoje mieszane bezalkoholowe i alkoholowe - oceniać organoleptycznie sporządzone napoje - przewidywać zagrożenia w czasie produkcji napojów wpływające na jakość gotowych wyrobów - wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania napojów - sporządzać napoje według własnych receptur - weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania - stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych 	
	13. Technologie sporządzania zup i sosów	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać zupy i sosy - stosować zasady sporządzania zup i sosów - dobrać techniki wykonania sosów i zup - przygotować kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowywanego wywaru z cielęciny, drobiu, ryb i owoców morza i warzyw - dobrać sosy do potrawy, np. kaparowy do śledzi, jaj i wędlin, sos chrzanowy do jaj, wędlin i zimnych mięs - przygotować sosy podstawowe w tym beszamel, <i>demi-glace</i>, béarnaise, holenderski, <i>beurre blanc</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować stanowisko pracy w celu wykonania zup i sosów - sporządzać sosy, np. sosy zimne (na bazie oliwy/oleju), na bazie majonezu (sos tatarski), sos ravigotte, sos remoulade, sos chrzanowy, sos kaparowy, na bazie galaretki owocowej) oraz sosy gorące (do zapiekania, zagęszczane skrobią, zagęszczane surowym masłem, zagęszczane przez redukcję) - przygotować sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, 	Klasa III

		<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney) - sporządzać zupy, np. zupy czyste, zupy zagęszczane głównym składnikiem, zupy podprawiane, zupy specjalne, zupy zapiekane (typu włoskiego i francuskiego), zupy jednogarnkowe, w tym rosół, kremy (pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (z krewetek, raków), tradycyjne (ogórkowa, krupnik, cebulowa, żur) - stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i sosów - wykonywać czynności związane z ekspedycją zup i sosów - przechować półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania - wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu - stosować systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności - wykonywać czynności w grupie - stosować komunikację interpersonalną 	<ul style="list-style-type: none"> – sos vierge) – oceniać organoleptycznie sporządzone zupy i sosy – przewidywać zagrożenia w czasie produkcji zup i sosów wpływające na jakość gotowych wyrobów – wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania zup i sosów – sporządzać zupy i sosy według własnych receptur – weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania – stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych 	
	14. Technologie sporządzania przekąsek	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać asortyment przekąsek - dobrać surowce do sporządzenia przekąsek - określać zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek - stosować techniki i metody do sporządzania przekąsek - wykonywać przekąski w formie kanapek, np.: dekoracyjne, klubowe, tortowe, 	<ul style="list-style-type: none"> – organizować stanowisko pracy w celu wykonania przekąsek – sporządzać przekąski z różnych surowców, np. z warzyw, serów, jaj, mięs, podrobów, ryb, owoców morza (tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florenyńsku, surowe warzywa, 	Klasa III

			tartinki – stosować maszyny i urządzenia oraz sprzęt do sporządzania zakąsek – określać wpływ cech surowców na jakość przekąsek – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania przekąsek – wykonywać czynności związane z ekspedycją przekąsek – przechowywać półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z warunkami i czasem przechowywania – wykonywać prace porządkowe w trakcie pracy i po jej zakończeniu – stosować systemy zabezpieczenia jakości zdrowotnej żywności – wykonywać czynności w grupie – stosować komunikację interpersonalną	ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i paszтет) – oceniać organoleptycznie sporządzone przekąski – przewidywać zagrożenia w czasie produkcji przekąsek wpływające na jakość gotowych wyrobów – wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania przekąsek – sporządzać przekąski według własnych receptur – weryfikować realność wykonania zadania zawodowego, szacować czas, zasoby i budżet zadania – stosować normy zachowań społecznych podczas wykonywania zadań zawodowych	
Razem					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W trakcie kształcenia uczniów na „Zajęciach praktycznych” proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

- metody podające, jak: objaśnienie lub wyjaśnienie,
- metody aktywizujące, jak: metodę przypadków, symulacji, praktycznych zadań i inne.

Wśród środków dydaktycznych rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli wymienić należy środki:

- wzrokowe w postaci wydruków receptur gastronomicznych, fotografii wyrobów gastronomicznych, katalogów maszyn i urządzeń gastronomicznych, a także zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów,
- wzrokowo-słuchowe obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych związane z produkcją gastronomiczną, filmy dydaktyczne związane z surowcami oraz produkcją gastronomiczną.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni technologii gastronomicznej, warsztatach szkolnych lub w realnych warunkach pracy u pracodawców.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ/SŁUCHACZĄ

Osiągnięcia uczniów proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy praktyczne sprawdzające umiejętności praktyczne. Inną metodą może być metoda tekstu przewodniego, pozwalająca na analizę tekstów związanych z produkcją gastronomiczną, metoda symulacyjna oraz metoda przypadków. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

Proponuje się przeprowadzić ewaluację przedmiotu najpierw na początku kształcenia poprzez zdiagnozowanie potrzeb uczniów, w trakcie nauczania w postaci ankietowania uczniów, obserwacji, wywiadów z uczniami. Na zakończenie kształcenia proponuje się przeprowadzić ewaluację podsumowującą poprzez testy praktyczne, ankietowanie, rozmowy indywidualne z uczniami.