

# **PROGRAM NAUCZANIA ZAWODU KUCHARZ**

**Program przedmiotowy o strukturze spiralnej**

**SYMBOL CYFROWY ZAWODU 512001**

**KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:**

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

## **I. 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 potwierdzający kwalifikacje 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 przygotowaniem 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 przygotowaniem 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 przygotowaniem 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 potwierdzający kwalifikacje 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 praktycznego 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.

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

- „Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii”,
- „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem”,
- „Język angielski zawodowy”.

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 potwierdzającego kwalifikację zawodową HGT.02. Przygotowanie i wydawanie 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.

## **II. 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.

### **Plan nauczania zawodu**

L.p.	Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym	I stopień		II stopień		III stopień		Razem
		Tyg.	Ogółem	Tyg.	Ogółem	Tyg.	Ogółem	
1.	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	10	40	10	40	7	28	108
2.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	24	96	24	96	19	76	268
3.	Działalność gospodarcza	-	-	-	-	4	16	16
4.	Język angielski zawodowy	-	-	-	-	4	16	16
Razem		34	136	34	136	34	136	408

**Kwalifikacja: HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań**  
**Poziom III Polskiej Ramy Kwalifikacji określony dla zawodu jako kwalifikacji pełnej**  
**Egzamin potwierdzający kwalifikacje : HGT.02. odbywa się pod koniec klasy trzeciej**

### **III. PROGRAMY NAUCZANIA DLA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDMIOTÓW**

#### **Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii**

##### **Cele ogólne**

1. Poznanie słownictwa związanego z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią.
2. Poznanie praw i obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.
3. Poznanie instytucji i służb działających w zakresie bhp i ochrony środowiska.
4. Nabycie umiejętności organizacji stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy.
5. Współpracowanie z załogą podczas organizowania stanowisk pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy.
6. Poznanie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego.
7. Poznanie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej surowców, obróbki cieplnej, urządzeń ekspedycyjnych, chłodniczych, do mycia naczyń stołowych i kuchennych, transportu wewnętrznego oraz magazynów w zakładach gastronomicznych.
8. Poznanie wyposażenia zmywalni naczyń stołowych.
9. Poznanie drobnego sprzętu gastronomicznego, naczyń do podawania potraw i napojów.
10. Poznanie zasad bezpiecznej obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach gastronomicznych.
11. Stosowanie różnych źródeł informacji w celu doskonalenia wiedzy z zakresu maszyn i urządzeń gastronomicznych.

##### **Cele operacyjne**

##### **Uczeń potrafi:**

- 1) wyjaśnić znaczenie pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią,

- 2) wymienić instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska,
- 3) wymienić prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,
- 4) omówić konsekwencje nieprzestrzegania przez pracodawcę i pracownika zasad bezpieczeństwa i higieny pracy,
- 5) wymienić czynniki szkodliwe działające na organizm człowieka oraz określić sposoby im przeciwdziałania na stanowisku pracy,
- 6) wykonać czynności związane z udzieleniem pierwszej pomocy,
- 7) klasyfikować maszyny i urządzenia stosowane w zakładzie gastronomicznym,
- 8) dobierać maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej surowców, do obróbki cieplnej oraz urządzeń ekspedycyjnych,
- 9) wyjaśnić budowę i zasadę działania maszyn i urządzeń gastronomicznych,
- 10) korzystać z instrukcji obsługi maszyn i urządzeń,
- 11) dobierać sprzęt do transportu wewnętrznego w zakładzie gastronomicznym,
- 12) stosować zasady bezpiecznej pracy maszyn i urządzeń gastronomicznych,
- 13) wymienić drobny sprzęt gastronomiczny, naczynia do podawania potraw i napojów,
- 14) dobierać naczynia do serwowanych potraw i napojów,
- 15) prowadzić ekspedycje potraw i napojów,
- 16) rozróżnić wyposażenie poszczególnych pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym,
- 17) stosować różne źródła wiedzy w celu doskonalenia wiedzy z zakresu maszyn i urządzeń gastronomicznych,
- 18) współpracować z załogą w celu organizacji stanowisk zgodnie z bezpieczeństwem i higieną pracy.



## MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
<b>I. Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy</b>	1. Ochrona i nadzór państwa nad przestrzeganiem przepisów bezpieczeństwa, prawa i higieny pracy	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- posługiwać się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, np.: bezpieczeństwo pracy, higiena pracy, ergonomia, ochrona przeciwpożarowa, ochrona środowiska w gastronomii</li> <li>- wymieniać instytucje i służby zajmujące się ochroną pracy, przeciwpożarową i środowiska w Polsce</li> <li>- określać działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku pracy placówki gastronomicznej</li> <li>- wskazywać źródła prawa pracy</li> <li>- wymieniać prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy</li> <li>- wymieniać prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy</li> <li>- wymieniać konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazywać przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych</li> <li>- określać warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy</li> <li>- wskazywać zadania instytucji i służb zajmujących się ochroną pracy i środowiska w Polsce</li> <li>- określać odpowiedzialność za wykroczenia przeciwko prawom pracownika</li> <li>- określać zasady etyczne i prawne związane z ochroną własności intelektualnej i danych osobistych</li> </ul>	Klasa I

	2. Zasady ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie gastronomicznym	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisywać procedury postępowania w przypadku pożaru w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- korzystać z instrukcji bezpieczeństwa, higieny pracy, przeciwpożarowe i stanowiskowe</li> <li>- rozróżniać środki gaśnicze</li> <li>- wskazywać zastosowanie różnych środków gaśniczych</li> <li>- rozróżniać znaki informacyjne związane z przepisami ochrony przeciwpożarowej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analizować zagrożenia w zakresie ochrony przeciwpożarowej</li> <li>- dobierać gaśnice na podstawie oznaczeń literowych do zaistniałego zagrożenia</li> <li>- zaplanować rozwiązania w zakresie zabezpieczenia przed zagrożeniami przeciwpożarowymi</li> </ul>	Klasa I
	3. Bezpieczeństwo i higiena w środowisku pracy	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określać wymagania dotyczące ergonomii pracy dla pomieszczeń i stanowisk w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- wskazywać zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy</li> <li>- współpracować ze współpracownikami w celu organizacji stanowisk pracy zgodnie z zasadami ergonomii</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- planować stanowiska pracy dla swoich potrzeb uwzględniając wymagania ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, np. stanowisko do obróbki wstępnej, obróbki cieplnej, stanowisko do ekspedycji, zmywania naczyń kuchennych i stołowych</li> </ul>	Klasa I

	4. Czynniki i zagrożenia w środowisku pracy	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisywać środowisko pracy w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- wymieniać czynniki środowiska pracy</li> <li>- wymieniać zagrożenia dla bezpieczeństwa pracowników w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- charakteryzować zagrożenia w środowisku pracy</li> <li>- określać typowe choroby zawodowe</li> <li>- wymieniać sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami wywołującymi choroby zawodowe</li> <li>- rozpoznawać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane w zakładach gastronomicznych</li> <li>- dobierać środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanego zadania zawodowego</li> <li>- wymieniać podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego</li> <li>- rozpoznawać przyczyny wypadków przy pracy</li> <li>- opisywać procedury zachowania w sytuacji wypadku przy pracy w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- prezentować pozycję bezpieczną poszkodowanego oraz udzielanie pierwszej pomocy np. przy omdleniach, zawałach, udarach, krwotoku, zmiążdżeniu, amputacji,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analizować czynniki środowiska pracy w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- rozróżniać czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- wskazywać sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- rozpoznać przyczyny chorób zawodowych</li> <li>- analizować zastosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowanych w zakładach gastronomicznych</li> <li>- opisywać sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego</li> <li>- określać procedury zabezpieczania siebie, osobę poszkodowaną i miejsce wypadku</li> <li>- określać systemy ostrzegania i powiadamiania o zagrożeniach lub wypadku w zakładach gastronomicznych</li> <li>- stosować zasady udzielania pierwszej pomocy</li> <li>- przedstawiać różne formy zachowania asertywnego jako sposoby radzenia sobie ze stresem w pracy zawodowej</li> <li>- stosować techniki negocjacyjne w porozumiewaniu się słownym i pisemnym w</li> </ul>	Klasa I
--	---	---	---	---	---------

			<p>oparzeniu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prezentować resuscytację krążeniowo- oddechową na fantomie</li> <li>- wskazywać najczęstsze przyczyny sytuacji stresowych w pracy zawodowej</li> </ul>	<p>gastronomii</p> <p>proponować konstruktywne rozwiązania problemów</p>	
<b>II. Organizacja produkcji w zakładzie gastronomicznym</b>	1.Organizacja zakładu gastronomicznego	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać cele normalizacji krajowej</li> <li>- definiować pojęcie „norma”</li> <li>- rozróżniać oznaczenia normy krajowej, europejskiej i krajowej</li> <li>- definiować pojęcie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego</li> <li>- określać zasady, którymi należy kierować się przy projektowaniu zakładu gastronomicznego</li> <li>- określać wytyczne dotyczące połączeń komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- rozróżniać pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjno-socjalny</li> <li>- klasyfikować wyposażenie techniczne zakładu gastronomicznego</li> <li>- dobrać wyposażenie do działu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać cechy norm</li> <li>- korzystać ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności</li> <li>- charakteryzować poszczególne działy w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- zaplanować układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego uwzględniając zakaz krzyżowania się dróg komunikacyjnych</li> <li>- opisywać podział wyposażenia technicznego zakładu gastronomicznego</li> </ul>	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać wyposażenie techniczne pomieszczeń zakładu gastronomicznego</li> </ul>		
	2. Instalacje techniczne oraz aparatura kontrolno – pomiarowa w zakładach gastronomicznym	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać instalacje występujące w zakładach przetwórstwa spożywczego</li> <li>- wskazywać instalacje niezbędne do wyposażenia poszczególnych działów zakładu gastronomicznego</li> <li>- rozróżniać sposoby oznakowania instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- rozpoznawać zagrożenia dla środowiska ze strony zakładów gastronomicznych, np. zanieczyszczenia wody, powietrza, gleby</li> <li>- wyjaśniać zasady recyklingu zużytych surowców i materiałów pomocniczych</li> <li>- klasyfikować sprzęt i aparaturę kontrolno- pomiarową</li> <li>- rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno- pomiarową w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- dobierać sprzęt i aparaturę kontrolno- pomiarową do wykonywanych odczytów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpoznać po kolorach oznakowanie instalacji gazowej i wodnej w zakładach przetwórstwa spożywczego</li> <li>- zastosować zasady eksploatacji poszczególnych instalacji, uwzględniając przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> <li>- wskazywać sposoby zapobiegania zagrożeniom dla środowiska ze strony zakładów gastronomicznych</li> <li>- stosować znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników szkodliwych i niebezpiecznych w gastronomii</li> <li>- odczytywać wskazania aparatury kontrolno- pomiarowej w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- porównywać wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami</li> </ul>	Klasa I
<b>III. Urządzenia w zakładzie gastronomicznym</b>	1. Urządzenia do obróbki wstępnej	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- objaśniać podstawowe pojęcia z zakresu obróbki wstępnej surowców</li> <li>- wymieniać maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej</li> <li>- określać zastosowanie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisywać budowę urządzeń do obróbki wstępnej</li> <li>- opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do obróbki wstępnej</li> </ul>	Klasa I

			<p>maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać zastosowanie urządzeń do obróbki wstępnej</li> <li>- dobrać poszczególne urządzenia do wykonywanych czynności w procesie produkcji</li> <li>- wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki wstępnej surowców z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do obróbki wstępnej</li> <li>- analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej</li> <li>- oceniać stan techniczny maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej</li> <li>- stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do obróbki wstępnej</li> </ul>	
	2. Urządzenia do obróbki cieplnej	26	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać rodzaje obróbki cieplnej</li> <li>- określać źródła ciepła stosowane w gastronomii</li> <li>- klasyfikować urządzenia do obróbki termicznej w zależności od przeznaczenia i zasilania różnymi źródłami ciepła</li> <li>- rozpoznać rodzaje i zastosowanie poszczególnych urządzeń do obróbki termicznej</li> <li>- wymieniać zalety poszczególnych urządzeń do obróbki termicznej</li> <li>- określać zakresy temperatur panujących w różnych urządzeniach do obróbki cieplnej</li> <li>- wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń do obróbki cieplnej surowców z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisywać budowę urządzeń do obróbki cieplnej</li> <li>- opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do obróbki cieplnej</li> <li>- charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do obróbki cieplnej</li> <li>- analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do obróbki cieplnej</li> <li>- oceniać stan techniczny maszyn i urządzeń do obróbki cieplnej</li> <li>- stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do obróbki cieplnej</li> </ul>	Klasa II

			środowiska		
	3. Urządzenia chłodnicze	14	<ul style="list-style-type: none"> <li>- różnicować proces chłodzenia i mrożenia produktów żywnościowych</li> <li>- klasyfikować urządzenia chłodnicze w zależności od przeznaczenia</li> <li>- rozpoznawać rodzaje urządzeń chłodniczych</li> <li>- wyjaśniać zasady eksploatacji, konserwacji i przechowywania żywności w urządzeniach chłodniczych</li> <li>- stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych</li> <li>- wskazywać zakres temperatur stosowany przy chłodzeniu i zamrażaniu żywności</li> <li>- wyjaśniać pojęcie i znaczenie łańcucha chłodniczego</li> <li>- określać sposoby rozmrażania produktów żywnościowych</li> <li>- wymieniać i stosować zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych z uwzględnieniem przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować budowę i zasadę działania urządzeń chłodniczych</li> <li>- opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do obróbki chłodniczych</li> <li>- charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do obróbki chłodniczych</li> <li>- analizować instrukcje obsługi urządzeń chłodniczych</li> <li>- oceniać stan techniczny urządzeń chłodniczych</li> <li>- zaplanować instalacje i warunki niezbędne do podłączenia urządzenia chłodniczego i zamrażalniczego</li> <li>- stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń chłodniczych</li> </ul>	Klasa II
	4. Urządzenia do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować urządzenia i sprzęt do sporządzania i ekspedycji napojów w zależności od przeznaczenia</li> <li>- wymieniać zastosowanie urządzeń do sporządzania i</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować urządzenia do sporządzania i ekspedycji napojów</li> <li>- opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do</li> </ul>	Klasa III

			<p>ekspedycji napojów</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- określać prawidłowe parametry przyrządów kontrolno-pomiarowych poszczególnych urządzeń</li> <li>- określać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji do sporządzania i ekspedycji napojów</li> <li>- stosować zasady prawidłowego użytkowania i konserwacji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów</li> <li>- dobrać urządzenia do sporządzanych napojów</li> <li>- stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas sporządzania napojów</li> </ul>	<p>sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących</li> <li>- analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących</li> <li>- przewidzieć następstwa nieprawidłowego użytkowania urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących</li> <li>- stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych i gorących</li> </ul>	
	5. Urządzenia do mycia naczyń stołowych i kuchennych	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sklasyfikować urządzenia i sprzęt do mycia naczyń stołowych i kuchennych</li> <li>- wymieniać zastosowanie urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych</li> <li>- określać prawidłowe parametry przyrządów kontrolno-pomiarowych poszczególnych urządzeń stosowanych w zmywalni</li> <li>- określać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych</li> <li>- stosować zasady prawidłowego użytkowania i</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- scharakteryzować urządzenia do mycia naczyń stołowych i kuchennych</li> <li>- opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych</li> <li>- charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych</li> <li>- analizować instrukcje obsługi maszyn i urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych</li> <li>- przewidzieć następstwa nieprawidłowego użytkowania</li> </ul>	Klasa III



			<p>konserwacji urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać urządzenia do wykonywanych czynności mycia naczyń stołowych i kuchennych</li> <li>- stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas mycia naczyń stołowych i kuchennych</li> </ul>	<p>urządzeń w zmywalni</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stosować różne źródła wiedzy dotyczące maszyn i urządzeń do mycia naczyń stołowych i kuchennych</li> </ul>	
<b>IV. Drobnny sprzęt gastronomiczny</b>	1. Naczynia do obróbki cieplnej stosowane w gastronomii	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować naczynia do obróbki cieplnej</li> <li>- rozpoznać rodzaje i zastosowanie naczyń do obróbki cieplnej stosowanych w gastronomii</li> <li>- wyjaśniać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń do obróbki cieplnej</li> <li>- stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń do obróbki cieplnej</li> <li>- dobrać poszczególne naczynia do obróbki cieplnej do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji potraw</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- planować zastosowanie naczyń do przygotowywania potraw z zastosowaniem obróbki cieplnej</li> <li>- opisywać materiały konstrukcyjne naczyń do obróbki cieplnej</li> <li>- charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji naczyń do obróbki cieplnej</li> <li>- stosować różne źródła wiedzy dotyczące naczyń do obróbki cieplnej</li> </ul>	Klasa III
	2. Akcesoria kuchenne	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować akcesoria kuchenne</li> <li>- rozpoznać rodzaje i zastosowanie akcesoriów kuchennych stosowanych w gastronomii</li> <li>- wyjaśniać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji akcesoriów kuchennych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- planować zastosowanie akcesoriów kuchennych do przygotowywania potraw i napojów</li> <li>- opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji akcesoriów kuchennych</li> <li>- charakteryzować znaczenie stosowanych</li> </ul>	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji akcesoriów kuchennych</li> <li>- dobrać poszczególne akcesoria do wykonywanych operacji technologicznych lub ekspedycji napojów</li> <li>- określać kolorystykę sprzętu pomocniczego stosowanego w gastronomii zgodnie z systemem HACCP</li> </ul>	<p>materiałów konstrukcyjnych przy produkcji akcesoriów kuchennych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stosować różne źródła wiedzy dotyczące akcesoriów kuchennych</li> </ul>	
	3. Naczynia do podawania potraw i napojów	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować naczynia do podawania potraw i napojów</li> <li>- rozpoznać rodzaje i zastosowanie naczyń stosowanych do podawania potraw i napojów</li> <li>- wyjaśniać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń stosowanych do podawania potraw i napojów</li> <li>- stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji naczyń stosowanych do podawania potraw i napojów</li> <li>- dobrać naczynia do ekspedycji</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- planować zastosowanie naczyń do podawania potraw i napojów</li> <li>- opisywać materiały konstrukcyjne stosowane do produkcji naczyń do ekspedycji</li> <li>- charakteryzować znaczenie stosowanych materiałów konstrukcyjnych przy produkcji naczyń do ekspedycji</li> <li>- stosować różne źródła wiedzy dotyczące naczyń do podawania potraw i napojów</li> </ul>	Klasa III
<b>V. Transport w zakładach gastronomicznych</b>	1. Urządzenia do transportu wewnętrznego	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać rodzaje transportu w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- sklasyfikować urządzenia transportowe w zależności od przeznaczenia</li> <li>- wyjaśniać zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń transportowych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać urządzenia transportowe do potrzeb produkcyjnych</li> <li>- objaśniać zastosowanie urządzeń transportowych stosowanych w gastronomii</li> <li>- stosować różne źródła wiedzy dotyczące urządzeń do transportu wewnętrznego</li> </ul>	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- stosować zasady prawidłowej eksploatacji i konserwacji urządzeń transportowych</li> <li>- stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas transportu</li> </ul>		
<b>Razem</b>		<b>108</b>			

### PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu „Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii”, wykorzystać należy szerokie i zróżnicowane spektrum metod, w szczególności:

- metody podające, tj. pogadanka, opowiadanie, opis, prelekcja, objaśnienie lub wyjaśnienie,
- metody problemowe, w tym metody aktywizujące (metoda przypadków, metoda sytuacyjna, inscenizacja), gry dydaktyczne (symulacyjne, decyzyjne),
- metody eksponujące, np. film, pokaz,
- metody praktyczne, w tym pokaz, ćwiczenia przedmiotowe i symulacja w pracowni gastronomicznej lub zakładzie pracy.

Wśród środków dydaktycznych rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu wymienić należy środki:

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania schematów, rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi

sprzętu, pakiety edukacyjne dla uczniów, przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy prawne dotyczące prawa pracy, rekwizyty do ćwiczeń

i symulacji, tj. zestawy do pozorowania ran, ćwiczeniowe fantomy dorosłe i dziecięce, podstawowy sprzęt (defibrylator AED) oraz ćwiczebna apteczka

pierwszej pomocy, modele maszyn i urządzeń, maszyny i urządzenia gastronomiczne etc.,

- wzrokowo-słuchowe obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy i inne treści multimedialne.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni, w której znajduje się komputer z dostępem do internetu.

Indywidualizacja pracy z uczniami powinna uwzględnić:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności,  
lub
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

### **PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ/SŁUCHACZĄ**

Osiągnięcia uczniów proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy jednopoziomowe zarówno sprawdzające wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne. Inną metodą powinna być metoda tekstu przewodniego, pozwalająca na analizę przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony środowiska i przepisów przeciwpożarowych, instrukcji użytkowania maszyn i urządzeń gastronomicznych, 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 teoretyczne i praktyczne, ankietowanie, rozmowy indywidualne z uczniami. Ewaluacja powinna sprawdzić przyswojenie materiału nauczania przez uczniów, a w szczególności znajomości podstawowych pojęć z zakresu bhp, praw i obowiązków pracodawcy i pracownika w zakładzie gastronomicznym oraz zasad bezpiecznej pracy oraz uciążliwości w miejscu pracy związanych z zawodem kucharza. Ponadto powinna sprawdzić poziom opanowania wiedzy i umiejętności uczniów z wyposażenia zakładów gastronomicznych, a w szczególności doboru maszyn i urządzeń do planowanych zadań zawodowych, umiejętności bezpiecznego ich użytkowania, korzystania z instrukcji obsługi maszyn i urządzeń. Należy również sprawdzić umiejętności uczniów w doborze drobnego sprzętu, akcesoriów gastronomicznych oraz naczyń do ekspedycji.

## **NAZWA PRZEDMIOTU**

### **Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem**

#### **Cele ogólne**

1. Poznanie klasyfikacji żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.
2. Klasyfikowanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w produkcji potraw i napojów.
3. Poznanie zasad oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności.
4. Rozróżnianie metod utrwalania żywności.
5. Poznanie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia.
6. Poznanie alternatywnych sposobów żywienia.
7. Poznanie metod i technik stosowanych przy przygotowaniu i obróbce surowców.
8. Poznanie wpływu prawidłowego postępowania z surowcem na jakość wyrobu gotowego.
9. Poznanie surowców i półproduktów stosowanych do sporządzania potraw i napojów.
10. Poznanie cech charakterystycznych surowców i półproduktów stosowanych do sporządzania potraw i napojów.
11. Poznanie technologii sporządzania potraw i napojów.
12. Poznanie kuchni regionalnych i innych narodów.
13. Rozwijanie kreatywności przy planowaniu potraw i napojów.

#### **Cele operacyjne**

##### **Uczeń potrafi:**

- 1) rozróżnić żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej oraz przydatności kulinarnej,
- 2) rozróżnić surowce według grup przydatności kulinarnej i handlowej,
- 3) wyjaśnić zasady oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności,

- 4) wyjaśnić wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka i kompozycję potraw i napojów,
- 5) wymienić i scharakteryzować metody utrwalania żywności,
- 6) wyjaśnić wpływ metod utrwalania żywności na jakość i trwałość wyrobów spożywczych,
- 7) rozróżnić systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia,
- 8) planować alternatywne sposoby żywienia,
- 9) charakteryzować podstawowe pojęcia związane z technologią gastronomiczną,
- 10) wymienić surowce i półprodukty stosowane w sporządzaniu potraw i napojów,
- 11) ocenić jakość surowców i półproduktów stosowanych w sporządzaniu potraw i napojów,
- 12) określić zagrożenia obniżające jakość żywności,
- 13) zastosować receptury gastronomiczne,
- 14) przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe,
- 15) planować produkcję potraw i napojów,
- 16) dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw i napojów,
- 17) dobierać metody i techniki sporządzania potraw i napojów,
- 18) charakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw i napojów,
- 19) dobierać sprzęt do ekspedycji potraw i napojów,
- 20) wykazać się nowatorskim podejściem do wykonywanych zadań zawodowych.

## MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	
I. Podstawy żywienia człowieka	1. Podział żywności ze względu na pochodzenie, trwałość i wartość odżywczą	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- definiować pojęcia żywność, pożywienie, składniki odżywcze, piramida żywieniowa</li> <li>- wymieniać zasady racjonalnego żywienia</li> <li>- klasyfikować żywność w zależności od zawartości składników odżywczych</li> <li>- wymieniać składniki odżywcze żywności</li> <li>- wyjaśniać pojęcie wartości odżywczej i energetycznej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpoznawać żywność w zależności od pochodzenia</li> <li>- wyjaśniać zasady stosowania piramidy żywieniowej</li> <li>- dokonać podziału składników odżywczych żywności</li> <li>- wymieniać konsekwencje niedoboru składników odżywczych w diecie człowieka</li> </ul>	Klasa I
	2. Charakterystyka składników pokarmowych	15	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokonać podziału składników pokarmowych</li> <li>- wymieniać funkcje składników pokarmowych</li> <li>- wymieniać występowanie składników pokarmowych w surowcach stosowanych w gastronomii</li> <li>- określać znaczenie wpływu składników pokarmowych na zdrowie człowieka</li> <li>- rozróżniać składniki pokarmowe wysokoenergetyczne i niskoenergetyczne</li> <li>- dobierać surowce gastronomiczne uwzględniając potrzeby organizmu człowieka</li> <li>- rozróżniać surowce kwasotwórcze i alkalizujące</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować składniki pokarmowe</li> <li>- analizować wpływ składników odżywczych na organizm człowieka</li> <li>- oceniać dobór składników pokarmowych podczas komponowaniu potraw i napojów</li> <li>- wskazywać skutki błędów żywieniowych z powodu nieodpowiednio dobranych surowców pod względem składników pokarmowych</li> <li>- charakteryzować równowagę kwasowo-zasadową w organizmie</li> <li>- określać skutki braku równowagi kwasowo-zasadowej w organizmie</li> </ul>	Klasa I

	3. Funkcje wody w organizmie człowieka	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określać funkcje wody dla organizmu człowieka</li> <li>- wyjaśniać pojęcie bilans wodny</li> <li>- wskazywać skutki niedoboru wody w organizmie człowieka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- scharakteryzować bilans wodny w organizmie</li> <li>- charakteryzować zapotrzebowanie organizmu na wodę</li> </ul>	Klasa I
<b>II. Podstawy gastronomii</b>	1. Warunki przechowywania żywności w zakładach gastronomicznych	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać czynniki wpływające na przechowywaną żywność</li> <li>- rozróżniać warunki przechowywania żywności</li> <li>- wskazywać potrzebę kontroli warunków przechowywania</li> <li>- dobrać sprzęt i aparaturę kontrolno – pomiarową oraz urządzenia stosowane podczas magazynowania żywności</li> <li>- wskazywać zastosowanie metod przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu</li> <li>- dobrać sposoby przechowywania do odpowiedniego asortymentu</li> <li>- objaśniać zasadę FIFO</li> <li>- rozpoznawać zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas przechowywania żywności</li> <li>- wskazywać sposoby prawidłowej gospodarki surowcami i półproduktami</li> <li>- wymieniać podstawowe pojęcia dotyczące odpadów</li> <li>- wymieniać metody postępowania z odpadami</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować skutki nieprawidłowego przechowywania żywności</li> <li>- charakteryzować sposoby zabezpieczania żywności przed zepsuciem</li> <li>- wskazywać skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności</li> <li>- wyjaśniać procedury zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia</li> <li>- objaśniać potrzebę prawidłowej gospodarki surowcami i półproduktami</li> <li>- charakteryzować odpady</li> <li>- interpretować regulacje prawne dotyczące zasad gospodarki odpadami w gastronomii</li> </ul>	Klasa I
	2. Zmiany zachodzące w przechowywanej	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować zmiany zachodzące podczas przechowywania żywności</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować zmiany zachodzące w przechowywanej żywności</li> </ul>	Klasa I



	żywności		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać zmiany zachodzące podczas transportu i przechowywania żywności</li> <li>- klasyfikować metody utrwalania żywności</li> <li>- opisywać metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności</li> <li>- rozróżniać metody utrwalania żywności</li> <li>- wymieniać urządzenia do utrwalania żywności</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować skutki zdrowotne zanieczyszczenia żywności</li> <li>- analizować przyczyny zanieczyszczeń żywności</li> <li>- charakteryzować metody utrwalania żywności</li> <li>- wyjaśniać wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności</li> <li>- oceniać wpływ warunków transportu i przechowywania na jakość żywności</li> </ul>	
	3. Ocena towaroznawcza i organoleptyczna żywności	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować cechy towaroznawcze żywności stosowanej w gastronomii</li> <li>- wymieniać typy i rodzaje norm w gastronomii</li> <li>- opisywać analizę sensoryczną i ocenę organoleptyczną</li> <li>- wyjaśniać zasady pobierania, znakowania i przechowywania próbek kontrolnych do badania</li> <li>- wymieniać metody oceny organoleptycznej surowców i potraw</li> <li>- wymieniać metody oceny towaroznawczej żywności</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określać warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności</li> <li>- określać cechy żywności wpływające na jakość</li> <li>- dokonać analizy norm pod względem budowy</li> <li>- opisywać normalizację i jej znaczenie w gastronomii</li> <li>- porównywać wyniki analizy sensorycznej i oceny organoleptycznej z dokumentacją technologiczną</li> <li>- charakteryzować metody oceny towaroznawczej żywności</li> <li>- oceniać wpływ czynników zewnętrznych na jakość żywności</li> </ul>	Klasa I
<b>III. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym</b>	1. Receptury gastronomiczne	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać elementy budowy receptury gastronomicznej</li> <li>- określać znaczenie receptury gastronomicznej</li> <li>- uzasadniać konieczność posługiwania się recepturami gastronomicznymi w procesie produkcji</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzać samodzielnie receptury gastronomiczne</li> <li>- analizować informacje zawarte w recepturze gastronomicznej</li> <li>- stosować różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności w sporządzaniu receptur gastronomicznych</li> </ul>	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- stosować receptury gastronomiczne</li> </ul>		
	2. Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać etapy procesu produkcyjnego</li> <li>- scharakteryzować etapy procesu produkcyjnego</li> <li>- wymieniać czynności wykonywane podczas obróbki wstępnej surowców</li> <li>- porównywać metody i techniki sporządzania potraw i napojów</li> <li>- wskazywać metody obróbki termicznej sporządzanych potraw i napojów</li> <li>- dobrać metody i techniki zalecane przy sporządzaniu potraw dietetycznych</li> <li>- rozróżniać techniki obróbki termicznej sporządzania potraw, np. blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie, gotowanie w niskich temperaturach, wędzenie</li> <li>- stosować terminologię międzynarodową dotyczącą procesu technologicznego</li> <li>- przewidywać zagrożenia procesu technologicznego i w razie konieczności wprowadzać działania korygujące podczas przygotowywania potraw i napojów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować metody i techniki sporządzania potraw i napojów</li> <li>- charakteryzować zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki</li> <li>- wskazywać nowoczesne techniki kulinarne, np. <i>sous vide</i>, kuchnia molekularna</li> <li>- charakteryzować nowoczesne techniki kulinarne</li> </ul>	Klasa I
<b>IV. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze</b>	1. Charakterystyka surowców, dodatków i materiałów pomocniczych	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśniać pojęcia: surowiec, dodatki do żywności, materiały pomocnicze</li> <li>- stosować terminologię międzynarodową stosowaną w gastronomii, np. dotyczące</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisywać cechy jakościowe surowców, półproduktów i wyrobów gotowych</li> <li>- scharakteryzować opakowania</li> <li>- analizować znaczenie odpowiedniego doboru opakowania</li> </ul>	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> <li>technik krojenia, bulionów, sosów, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych</li> <li>- rozróżniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze</li> <li>- wymieniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w gastronomii</li> <li>- wskazywać parametry jakościowe surowców, półproduktów i wyrobów gotowych</li> <li>- klasyfikować opakowania</li> <li>- dobrać opakowania do transportu surowców, półproduktów, potraw i napojów</li> <li>- dobrać opakowania do ekspedycji potraw i napojów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stosować opakowania w produkcji gastronomicznej</li> </ul>	
	2. Charakterystyka dodatków do żywności, przypraw oraz tłuszczów	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazywać znaczenie stosowanych dodatków do żywności, przypraw, ziół tłuszczów podczas sporządzania potraw i napojów</li> <li>- rozpoznawać smak i wygląd ziół świeżych i suszonych</li> <li>- rozróżniać przyprawy</li> <li>- dobrać dodatki do żywności, przyprawy i zioła do sporządzania potraw i napojów</li> <li>- określać zastosowanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych podczas przygotowywania potraw, np. musztard, pikli, octu i kiszzonek</li> <li>- określać zasady doboru tłuszczów do rodzaju sporządzanej potrawy</li> <li>- dobierać tłuszcze do sporządzanych potraw</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- oceniać jakość stosowanych dodatków do żywności, przypraw i ziół</li> <li>- określać zastosowanie ziół i przypraw w procesie przygotowania potraw</li> <li>- porównywać tłuszcze pod względem składu chemicznego</li> <li>- rozpoznawać zmiany zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej</li> <li>- zapobiegać niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej</li> <li>- określać warunki magazynowania dodatków do żywności, przypraw i tłuszczów</li> <li>- obliczać na podstawie receptur zapotrzebowanie na przyprawę, zioła, tłuszcze i dodatki do żywności</li> </ul>	Klasa I

	3. Charakterystyka owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować owoce, warzywa i grzyby</li> <li>- opisywać skład chemiczny i wartość odżywczą owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- rozpoznawać owoce i warzywa</li> <li>- nazywać owoce i warzywa</li> <li>- określać znaczenie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów w żywieniu człowieka</li> <li>- określać zastosowanie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów do sporządzania potraw i napojów</li> <li>- dobrać owoce i warzywa do planowanej potrawy</li> <li>- określać warunki magazynowania owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- rozróżniać techniki krojenia owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- stosować terminologię międzynarodową dotyczącą technik krojenia owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować cechy organoleptyczne owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- charakteryzować grupy surowców roślinnych</li> <li>- porównywać wartość odżywczą różnych gatunków owoców i warzyw</li> <li>- analizować różnice w wartości odżywczej różnych rodzajów owoców i warzyw</li> <li>- wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów w czasie przechowywania</li> <li>- obliczać na podstawie receptur zapotrzebowanie na owoce, warzywa, ziemniaki i grzyby</li> </ul>	Klasa I
	4. Charakterystyka mleka i przetworów mlecznych	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać przetwory z mleka</li> <li>- objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów</li> <li>- określać znaczenie mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów w żywieniu człowieka</li> <li>- określać zastosowanie mleka, napojów mlecznych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować cechy organoleptyczne mleka i przetworów mlecznych</li> <li>- analizować skład chemiczny przetworów z mleka</li> <li>- porównywać skład chemiczny i wartość odżywczą serów</li> <li>- wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom mleka i przetworów mlecznych w czasie przechowywania</li> <li>- obliczać na podstawie receptur zapotrzebowanie na mleko i</li> </ul>	Klasa II

			<p>fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów do sporządzania potraw i napojów</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać mleko lub przetwory mleczne do planowanej produkcji potraw</li> <li>- określać warunki magazynowania mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów</li> </ul>	<p>przetwory mleczne</p>	
	5. Charakterystyka jaj	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśniać klasyfikację i znakowanie jaj</li> <li>- objaśniać budowę jaj</li> <li>- określać sposoby oceny świeżości jaj</li> <li>- objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą jaj</li> <li>- określać zastosowanie jaj do sporządzania potraw i napojów</li> <li>- dobrać warunki magazynowania jaj</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować cechy organoleptyczne jaj</li> <li>- wyjaśniać znaczenie jaj w technologii sporządzania potraw</li> <li>- wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom jaj w czasie przechowywania</li> <li>- obliczać na podstawie receptur zapotrzebowanie na owoce, warzywa, ziemniaki i grzyby</li> </ul>	Klasa II
	6. Charakterystyka produktów zbożowych	14	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać rodzaje zbóż</li> <li>- określać budowę ziarna zbożowego</li> <li>- wyjaśniać pojęcia: rodzaj mąki, typ mąki, mąka gatunkowa, mąka razowa, glutenowa i bezglutenowa</li> <li>- rozróżniać zboża i mąki</li> <li>- rozróżniać rodzaje makaronów, kasz i pieczywa</li> <li>- dobrać typ mąki w zależności od przygotowywanej potrawy</li> <li>- objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą produktów zbożowych</li> <li>- określać zastosowanie zbóż i produktów zbożowych</li> <li>- określać warunki</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować cechy organoleptyczne produktów zbożowych</li> <li>- rozróżnia mąki w zależności od surowca, np. pszenną, owsianą, ryżową</li> <li>- wyjaśniać znaczenie białka i skrobi w sporządzaniu potraw</li> <li>- objaśniać zastosowanie produktów zbożowych</li> <li>- charakteryzować makarony</li> <li>- charakteryzować pieczywo</li> <li>- charakteryzować kasze</li> <li>- wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom przetworów zbożowych w czasie</li> </ul>	Klasa II

			przechowywania produktów zbożowych	przechowywania	
	7. Charakterystyka surowców cukierniczych	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować surowce słodzące</li> <li>- rozróżniać surowce cukiernicze</li> <li>- objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą surowców słodzących</li> <li>- określać znaczenie surowców słodzących w żywieniu człowieka</li> <li>- określać zastosowanie surowców słodzących do sporządzania potraw i napojów</li> <li>- określać warunki magazynowania surowców słodzących i środków spulchniających</li> <li>- wymieniać środki spulchniające</li> <li>- dobrać środki spulchniające do produkcji wyrobów cukierniczych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować cechy organoleptyczne surowców cukierniczych</li> <li>- wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom surowców cukierniczych w czasie przechowywania</li> </ul>	Klasa II
	8. Charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać zwierzęta rzeźne i dzikie</li> <li>- objaśniać budowę mięsa i zmiany poubojowe</li> <li>- rozpoznawać znaki weterynaryjne</li> <li>- objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa</li> <li>- wymieniać metody utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny</li> <li>- określać zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny do sporządzania potraw i napojów</li> <li>- wymieniać podroby i produkty uboczne</li> <li>- rozróżniać rodzaje mięs i elementy tusz oraz podroby (wołowe, wieprzowe, jagnięce,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować cechy organoleptyczne mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny</li> <li>- charakteryzować podroby i produkty uboczne</li> <li>- analizować różnice w cechach organoleptycznych mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny</li> <li>- charakteryzować metody utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny</li> <li>- wskazywać różnice pomiędzy wyrobami mięsnymi i podrobowymi</li> <li>- wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny w czasie przechowywania</li> </ul>	Klasa II

			<p>cielęce)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać rodzaje dziczyzny</li> <li>- wymieniać przetwory z mięsa</li> <li>- rozróżniać kielbasy i wędliny</li> <li>- określać zastosowanie podrobów i produktów ubocznych do sporządzania potraw</li> <li>- określać warunki magazynowania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> </ul>		
	9. Charakterystyka drobiu i dzikiego ptactwa	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać rodzaje drobiu i ptactwa dzikiego</li> <li>- oceniać i klasyfikować tuszki drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>- objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>- rozróżniać drób i ptactwo dzikie</li> <li>- wymieniać metody utrwalania drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>- określać zastosowanie drobiu i dzikiego ptactwa do sporządzania potraw</li> <li>- określać warunki magazynowania drobiu i dzikiego ptactwa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować cechy organoleptyczne drobiu i ptactwa dzikiego</li> <li>- charakteryzować metody utrwalania drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>- wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom drobiu i ptactwa dzikiego w czasie przechowywania</li> </ul>	Klasa II
	10. Charakterystyka ryb i owoców morza	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać rodzaje ryb i owoców morza</li> <li>- nazywać ryby słodkowodne i morskie oraz owoce morza</li> <li>- objaśniać ocenę świeżości ryb i owoców morza</li> <li>- objaśniać skład chemiczny i wartość odżywczą ryb i owoców morza</li> <li>- rozróżniać ryby i owoce morza</li> <li>- wymieniać metody utrwalania ryb i owoców morza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować cechy organoleptyczne ryb i owoców morza</li> <li>- rozpoznawać cechy świadczące o świeżości ryb i owoców morza</li> <li>- charakteryzować metody utrwalania ryb i owoców morza</li> <li>- wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom ryb i owoców morza w czasie</li> </ul>	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- określać zastosowanie ryb i owoców morza do sporządzania potraw</li> </ul>	<p>przechowywania</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analizować konsekwencje użycia do produkcji ryb i owoców morza niespełniających norm jakościowych</li> </ul>	
	11. Charakterystyka napojów zimnych i gorących	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać rodzaje napojów bezalkoholowych</li> <li>- klasyfikować napoje bezalkoholowe</li> <li>- określać wartość odżywczą napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka</li> <li>- określać znaczenie napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować cechy organoleptyczne napojów zimnych i gorących</li> <li>-charakteryzować napoje bezalkoholowe zimne i gorące</li> <li>- wyjaśniać sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom napojów zimnych i gorących w czasie przechowywania</li> </ul>	Klasa II
	12. Charakterystyka napojów alkoholowych	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać rodzaje napojów alkoholowych</li> <li>- klasyfikować napoje alkoholowe</li> <li>- określać wartość odżywczą napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka</li> <li>- określać warunki magazynowania napojów alkoholowych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-charakteryzować wyroby spirytusowe</li> <li>-określać wpływ napojów alkoholowych na organizm człowieka</li> <li>-analizować konsekwencje zdrowotne spożywania napojów alkoholowych</li> </ul>	Klasa II
<b>V. Technologie sporządzania potraw i napojów</b>	1. Technologie sporządzania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	14	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać potrawy i napoje sporządzane z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- planować etapy wykonania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, np. obróbkę brudną i czystą, obróbkę cieplną i garniowanie</li> <li>- dobrać obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca</li> <li>- dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-charakteryzować zasady sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>-opisywać zastosowanie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów w produkcji gastronomicznej</li> <li>-opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, np. gotowanie, duszenie, smażenie, zapiekanie, pieczenie czy blanszowanie</li> <li>-sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z owoców, warzyw,</li> </ul>	Klasa II



			<ul style="list-style-type: none"> <li>- omawiać etapy produkcji zup takich jak, np. barszcz, minestrone, grzybowa, chłodnik warzywny i owocowy oraz zup kremów</li> <li>- omawiać etapy produkcji potraw z owoców i warzyw, np. sorbety, purée warzywne i owocowe, surówki, sałatki, pasty warzywne</li> <li>- omawiać zastosowanie warzyw i owoców do dekoracji potraw</li> <li>- charakteryzować sposoby rozdrabniania owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, np. słomki, słupki, krążki, kostki, wiórki i inne</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ziemniaków i grzybów, np. surówek, sałatek, dipów, soków i innych</li> <li>-wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>-charakteryzować korzystne i niekorzystne zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- wyjaśniać straty składników pokarmowych w różnych procesach kulinarnych podczas produkcji potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> </ul>	
	2. Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych, np. koktajle, chłodniki, galaretki, kremy, pasty z twarogów i inne</li> <li>- planować etapy wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych</li> <li>- dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mleka i</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-charakteryzować zasady sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych, zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych</li> <li>-opisywać zastosowanie mleka i jego przetworów w produkcji gastronomicznej</li> <li>-opisywać metody i operacje</li> </ul>	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> <li>przetworów mlecznych</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych</li> <li>- określać zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju</li> <li>- dobrać sposób podawania serów</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mleka i przetworów mlecznych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>stosowane w sporządzaniu potraw z mleka i jego przetworów</li> <li>-sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z mleka i jego przetworów, np. kisielu, koktajlu, kremów, past z twarogów i innych</li> <li>-wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z mleka i jego przetworów</li> <li>-charakteryzować zmiany zachodzące w mleku podczas gotowania</li> <li>-wyjaśniać straty składników pokarmowych w mleku i jego przetworach podczas sporządzania potraw</li> <li>-przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw i napojów z mleka i przetworów mlecznych</li> <li>-charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z mleka i jego przetworów</li> </ul>	
	3. Technologie sporządzania potraw z jaj	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać potrawy sporządzane z jaj, np. potrawy gotowane i smażone</li> <li>- planować etapy wykonania potraw z jaj</li> <li>- dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z jaj</li> <li>- omawiać etapy produkcji potraw z jaj</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj</li> <li>- dobrać metody i techniki stosowane przy produkcji potraw z jaja</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z jaj</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z jaj</li> <li>-sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z jaj, np. potrawy gotowane – jaja na miękko, na twardo, poszetowe, po wiedeńsku i potrawy smażone – jajecznicą, jaja sadzone, omlety, kotlety, jaja faszerowane</li> <li>-wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z jaj</li> <li>-charakteryzować zmiany zachodzące w jajach podczas obróbki cieplnej</li> <li>-wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas produkcji potraw z jaj</li> <li>-przewidywać zagrożenia wpływające</li> </ul>	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z jaj</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>na jakość gotowych potraw i napojów z jaj</li> <li>-charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z jaj</li> </ul>	
	4. Technologie sporządzania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać potrawy sporządzane z mąki, kasz i innych produktów zbożowych, np. kopytka, knedle, kluski śląskie, pierogi leniwe, naleśniki, kasze na sypko, półsypko, rzadkie, risotto, desery, spaghetti, kanapki i grzanki</li> <li>- planować etapy wykonania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych</li> <li>- rozróżniać maki i kasze</li> <li>- dobierać mąki i kasze do planowanych potraw</li> <li>- dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych, np. zarabianie ciast na stolnicy i w naczyniu</li> <li>- wymieniać etapy obróbki wstępnej i ciepłej kasz i ryżu</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych</li> <li>-sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych, np. ciasta kluskowe, pierogowe i zacierkowe, potraw, np. risotto, spaghetti, kluski, pierogi, naleśniki</li> <li>-wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych</li> <li>-charakteryzować zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych</li> <li>-wyjaśniać zmiany w białku i skrobi w trakcie zastosowania mąki do zagęszczania potraw</li> <li>-charakteryzować zmiany podczas obróbki wstępnej i ciepłej kasz i ryżu</li> <li>-wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas sporządzania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych</li> <li>-przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych</li> <li>-charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z mąki, kasz i innych produktów zbożowych</li> </ul>	Klasa II

	<p>5. Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów</p>	<p>15</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać rodzaje ciast i deserów, np. ciasto drożdżowe, kruche, francuskie, parzone, piernikowe, biszkoptowe, biszkoptowo-tłuszczowe i desery zestalone i niezestalone</li> <li>- wymieniać półprodukty ciastkarskie, np. syropy, pomady, glazury, kremy, masy</li> <li>- wymieniać wyroby ciastkarskie, np. ciasta, placki, pączki, keksy, rolady, babki, strucle, torty, babeczki, wyroby drobne, tarty i inne</li> <li>- wymieniać desery, np. kisiele, mlecza, budynie, puddingi, suflety, lody, sorbety i inne</li> <li>- planować etapy wykonania wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich</li> <li>- dobrać technikę i metodę sporządzenia wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich</li> <li>- wymieniać zasady dekoracji wyrobów ciastkarskich i deserów</li> <li>- dobrać sposób dekoracji do wybranego wyrobu ciastkarskiego i deseru</li> <li>- dobrać surowce i półprodukty do dekoracji deserów i wyrobów ciastkarskich</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania wyrobów cukierniczych i deserów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-charakteryzować zasady sporządzania wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich</li> <li>-opisywać metody, techniki i operacje stosowane w sporządzaniu wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich, np. mieszanie, siekanie, wałkowanie, ucieranie, zagniatanie, ubijanie i obgotowywanie w wodzie, zagęszczanie syropów</li> <li>-sporządzać schematy technologiczne produkcji wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich</li> <li>-wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich</li> <li>-charakteryzować zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich</li> <li>-wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas produkcji wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich</li> <li>-przewidywać zagrożenia wpływające na jakość wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich</li> <li>-charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania wyrobów ciastkarskich, deserów i półproduktów ciastkarskich</li> </ul>	<p>Klasa III</p>
--	--	-----------	---	--	------------------

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów ciastkarskich i deserów</li> </ul>		
	6. Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	14	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, np. gotowane, smażone, duszone, pieczone, potrawy z masy mielonej</li> <li>- planować etapy wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- wymieniać obróbkę wstępną mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, np. rozmrażanie, mycie, wykrawanie, porcjowanie, pobijanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe, np. wykańczanie półproduktów, szpikowanie, peklowanie, marynowanie</li> <li>- rozróżniać elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- dobrać elementy kulinarne do sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- omawiać obróbkę wstępną mięsa, np. porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe jak szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie</li> <li>- dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-charakteryzować zasady sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>-opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z mięsa zwierząt</li> <li>-rozróżniać stopnie wysmażenia mięsa</li> <li>-sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>-wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>-charakteryzować korzystne i niekorzystne zmiany zachodzące w surowcu podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>-wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>-przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>-wskazywać sposób wykorzystania jadalnych surowców ubocznych zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>-charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> </ul>	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> </ul>		
	7. Technologie sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać potrawy sporządzane z drobiu i dzikiego ptactwa, np. rolady, potrawki, kotlet de volaille</li> <li>- planować etapy wykonania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>- wymieniać etapy obróbki wstępnej drobiu i ptactwa dzikiego, np. rozmrażanie, mycie, rozbiór, formowanie, szpikowanie i inne</li> <li>- dobrać metodę obróbki wstępnej w zależności od planowanej produkcji</li> <li>- dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z drobiu i dzikiego ptactwa, np. gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z drobiu i dzikiego ptactwa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-charakteryzować zasady sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>-opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>-sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>-wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>-charakteryzować korzystne i niekorzystne zmiany zachodzące w surowcu podczas sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>-wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>-przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>-wskazywać sposób wykorzystania jadalnych surowców ubocznych z drobiu i dzikiego ptactwa</li> <li>-charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z drobiu i dzikiego ptactwa</li> </ul>	Klasa III
	8. Technologie sporządzania potraw	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymieniać potrawy sporządzane z ryb i owoców</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-charakteryzować zasady sporządzania potraw z ryb i owoców</li> </ul>	Klasa III

	z ryb i owoców morza		<p>morza, np. potrawy gotowane – zupa rybna; duszone – w różnych sosach; smażone – ryby panierowane; pieczone – ryba w folii; sporządzane na surowo – sushi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- planować etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- dobrać zasady obróbki wstępnej ryb i owoców morza, np. zabijanie, rozmrażanie, odsalanie, oczyszczanie, patroszenie, filetowanie, zdejmowanie skóry, podział tuszek</li> <li>- dobrać ryby i owoce morza do sporządzanej potrawy</li> <li>- dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z ryb i owoców morza</li> </ul>	<p>morza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opisywać metody i operacje stosowane w sporządzaniu potraw z ryb i owoców morza, np. gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie</li> <li>- uzasadniać dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy</li> <li>- sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- charakteryzować korzystne i niekorzystne zmiany zachodzące w surowcu podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- wyjaśniać straty składników pokarmowych podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z ryb i owoców morza</li> <li>- wskazywać sposób wykorzystania jadalnych surowców ubocznych z ryb i owoców morza</li> <li>- charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza</li> </ul>	
	9. Technologie sporządzania tradycyjnych i regionalnych potraw kuchni polskiej	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać zwyczaje żywieniowe w dawnej Polsce</li> <li>- wymieniać potrawy i napoje kuchni regionalnych, np. śląski żurek, rogalie świętomarcińskie, kwaśnica, flaki po warszawsku i inne</li> <li>- rozróżniać potrawy kuchni regionalnych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować zasady sporządzania potraw tradycyjnych i regionalnych</li> <li>- opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania potraw tradycyjnych i regionalnych</li> <li>- opisywać potrawy i napoje kuchni staropolskiej i kuchni regionalnych</li> <li>- sporządzać schematy technologiczne</li> </ul>	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- planować sporządzanie potraw kuchni regionalnych</li> <li>- dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw regionalnych</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw regionalnych</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw regionalnych</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw kuchni regionalnych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>produkcji potraw staropolskich i regionalnych</li> <li>-wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw staropolskich i regionalnych</li> <li>-przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw staropolskich i regionalnych</li> <li>-charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw staropolskich i regionalnych</li> </ul>	
	10. Technologie sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, fleksitarianizm, pescowegetarianizm</li> <li>- dobrać surowce do sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> <li>- planować sporządzanie potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> <li>- dobrać surowce do potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> <li>- wymienić surowce zamienne w recepturach potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> <li>- dobrać technikę i metodę sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> <li>- planuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z różnymi dietami</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-charakteryzować zasady sporządzania potraw dietetycznych, np. zup, potraw z mięsa, drobiu i ryb, potraw z kaszy i mąki, sosów, potraw z warzyw, przypraw</li> <li>-opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> <li>-charakteryzować potrawy i napoje dietetyczne i wegetariańskie</li> <li>-sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> <li>-wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> <li>-charakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> <li>-przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw dietetycznych i wegetariańskich</li> </ul>	Klasa III



			sporządzenia potraw dietetycznych i wegetariańskich – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw dietetycznych i wegetariańskich – przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw dietetycznych i wegetariańskich	–charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw dietetycznych i wegetariańskich	
	11. Technologie sporządzania kuchni różnych narodów	6	– rozróżniać zwyczaje żywieniowe innych narodów – wymieniać potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, indyjskiej i chińskiej, – rozróżniać potrawy kuchni innych narodów – planować sporządzanie potraw innych narodów – dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw innych narodów – dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw innych narodów – dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw innych narodów – przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw kuchni różnych narodów	–charakteryzować zasady sporządzania potraw kuchni różnych narodów –opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania potraw kuchni różnych narodów –opisywać potrawy i napoje kuchni różnych narodów, np. francuskiej, rosyjskiej, węgierskiej, włoskiej, greckiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, indyjskiej i chińskiej, –sporządzać schematy technologiczne produkcji potraw kuchni różnych narodów –wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji potraw kuchni różnych narodów –przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw kuchni różnych narodów –charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania potraw kuchni różnych narodów	Klasa III
	12. Technologie sporządzania napojów	6	– wyjaśniać pojęcie – używka – klasyfikować napoje, np. zimne, gorące, alkoholowe, bezalkoholowe – określać wpływ używek na	–charakteryzować napoje zimne i gorące, np. wodę, soki, napoje gazowane, kawę, herbatę, kakao i napoje alkoholowe (wódki, wina, piwo, napoje mieszane)	Klasa III

			<p>organizm człowieka</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać techniki i metody sporządzania napojów</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów</li> <li>- rozróżniać rodzaje kaw</li> <li>- dobrać napoje do odpowiednich potraw</li> <li>- dobrać sprzęt do serwowania napojów</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur napojów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-charakteryzować zasady sporządzania napojów zimnych i gorących</li> <li>-opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania napojów zimnych i gorących</li> <li>-sporządzać schematy technologiczne produkcji napojów zimnych i gorących</li> <li>-wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji napojów zimnych i gorących</li> <li>-przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych napojów</li> <li>-charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania napojów</li> </ul>	
	13. Technologie sporządzania zup i sosów	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować zupy, np. ze względu na konsystencję, temperaturę podawania, sposób zagęszczania, smak</li> <li>- klasyfikować sosy, np. ze względu na zastosowanie, barwę, temperaturę podawania, konsystencję, dominujący produkt, smak</li> <li>- określać zasady sporządzania zup i sosów</li> <li>- planować sporządzanie zup i sosów</li> <li>- dobrać techniki wykonania zup i sosów</li> <li>- dobrać surowce do sporządzenia wywarów</li> <li>- dobrać dodatki do zup</li> <li>- określać znaczenie zup w żywieniu człowieka</li> <li>- określać zastosowanie sosów do potrawy</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-charakteryzować zupy na wywarach, czyste, zagęszczane, zupy specjalne i innych narodów</li> <li>-charakteryzować sosy ciemne, zimne, specjalne</li> <li>-charakteryzować zasady sporządzania zup i sosów</li> <li>-opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania zup i sosów</li> <li>-opisywać produkcję zup, np. rosółów, zup kremów, bisque i inne zupy tradycyjne</li> <li>-opisywać produkcję sosów podstawowych, np. beszamelowy, demi – glace, béarnaise holenderski, beurre blanc, salasa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge, winegret</li> <li>-sporządzać schematy technologiczne produkcji zup i sosów</li> <li>-wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji zup i sosów</li> </ul>	Klasa III

			<p>oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i sosów</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur zup i sosów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość zup i sosów</li> <li>- charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania zup i sosów</li> </ul>	
	14. Technologie sporządzania przekąsek	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować przekąski, np. zimne, gorące, z warzyw, mięs, ryb i inne</li> <li>- rozróżniać asortyment przekąsek</li> <li>- określać zasady doboru surowców do sporządzenia przekąsek</li> <li>- dobrać technikę i metodę do sporządzania przekąsek</li> <li>- planować sporządzanie przekąsek</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt do sporządzania przekąsek</li> <li>- określać sposoby dekoracji przekąsek</li> <li>- określać wpływ cech surowców na jakość przekąsek</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania przekąsek</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur przekąsek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować przekąski, np. z warzyw, sera, jaj, mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i dziczyzny, podrobów, ryb, owoców morza i inne, jak kanapki, musy, masła smakowe</li> <li>- analizować zasady sporządzania przekąsek</li> <li>- opisywać metody i operacje stosowane podczas sporządzania przekąsek</li> <li>- opisywać produkcję przystawek sporządzanych na zimno i gorąco oraz różnorodnych pod względem zastosowanego surowca podstawowego,</li> <li>- sporządzać schematy technologiczne produkcji przekąsek</li> <li>- wyznaczać CCP w schematach technologicznych produkcji przekąsek</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość przekąsek</li> <li>- charakteryzować odpady poprodukcyjne podczas sporządzania przekąsek</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych przekąsek</li> </ul>	Klasa III
<b>Razem</b>			<b>268</b>		

#### PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu „Technologii gastronomicznej z towaroznawstwem” proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

- metody podające, jak: wykład, pogadankę, opowiadanie, opis, prelekcję, objaśnienie lub wyjaśnienie,
- metody aktywizujące, jak: metodę przypadków, gry dydaktyczne i inne,
- metody praktyczne, w tym pokaz, ćwiczenia przedmiotowe i symulacja.

Wśród środków dydaktycznych rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu wymienić należy środki:

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu, zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy etc.,
- wzrokowo-słuchowe obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy dydaktyczne związane z tematyką surowców i produkcji gastronomicznej i inne treści multimedialne.

Zajęcia powinny się odbywać w pracowni, w której znajduje się komputer z dostępem do internetu (1 stanowisko dla maksymalnie 3 uczniów).

## **PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ/SŁUCHACZĄ**

Osiągnięcia uczniów proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy wielokrotnego i jednokrotnego wyboru, sprawdzające wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne dotyczące rozróżniania surowców i półproduktów, dokonywania oceny towaroznawczej i organoleptycznej, rozróżniania metod utrwalania żywności, rozróżniania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, Inną metodą powinna być metoda tekstu przewodniego, pozwalająca na analizę receptur gastronomicznych, procesów technologicznych 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 teoretyczne i praktyczne, ankietowanie, rozmowy indywidualne z uczniami.

## **NAZWA PRZEDMIOTU**

### **Język angielski zawodowy**

#### **Cele ogólne**

1. Poznanie słownictwa zawodowego z zakresu nazw potraw, napojów, sprzętu i maszyn.
2. Poznanie słownictwa z zakresu wykonywanych czynności przez kucharza.
3. Rozpoznawanie dokumentów związanych z pracą kelnera w języku obcym.
4. Kształtowanie kompetencji personalnych w komunikacji w języku obcym w miejscu pracy.

#### **Cele operacyjne**

##### **Uczeń potrafi:**

- 1) stosować słownictwo w języku obcym z zakresu nazw surowców, potraw, napojów, sprzętu i maszyn,
- 2) stosować słownictwo w języku obcym z zakresu wykonywanych czynności kucharza,
- 3) analizować w języku obcym teksty zawodowe, np. ofert pracy, receptury, karty menu,

- 4) sporządzić w języku obcym list motywacyjny i CV,
- 5) komunikować się w języku obcym w miejscu pracy w celu wykonywania zadań zawodowych.

## MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
<b>I. Podstawowe słownictwo dla gastronomii</b>	1. Nazwy surowców, potraw, napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych		<ul style="list-style-type: none"> <li>- przetłumaczyć nazwy surowców, potraw, napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych</li> <li>- rozpoznać w wypowiedziach innych słownictwo związane z nazwami surowców, potraw, sprzętu i urządzeń</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisywać nazwy potraw, napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych</li> <li>- posługiwać się słownictwem w języku obcym dotyczącym nazw surowców, potraw, sprzętu i urządzeń</li> </ul>	Klasa III
	2. Stanowisko pracy		<ul style="list-style-type: none"> <li>- nazywać w języku obcym stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- określać w języku obcym stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisywać w języku obcym stanowiska pracy i zadania kucharza</li> <li>- prowadzić rozmowę w języku obcym dotyczącą stanowiska pracy</li> </ul>	Klasa III
	3. Czynności zawodowe kucharza		<ul style="list-style-type: none"> <li>- nazywać w języku obcym czynności kucharza</li> <li>- przetłumaczyć z języka obcego opisy dotyczące czynności zawodowych kucharza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisywać w języku obcym pracę kucharza</li> <li>- opisywać w języku obcym poszczególne etapy produkcji potraw</li> <li>- prowadzić rozmowę w języku obcym dotyczącą czynności zawodowych kucharza</li> </ul>	Klasa III
	4. Receptury gastronomiczne i karty menu		<ul style="list-style-type: none"> <li>- przetłumaczyć receptury gastronomiczne i karty menu</li> <li>- nazywać w języku obcym zwroty występujące w recepturach i kartach menu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotować w języku obcym receptury gastronomiczne i karty menu</li> <li>- analizować receptury gastronomiczne w języku obcym</li> </ul>	Klasa III



			<ul style="list-style-type: none"> <li>- przedstawiać w języku obcym informacje zawarte w recepturach gastronomicznych i kartach menu</li> </ul>		
<b>II. Komunikacja w języku obcym w zakładzie gastronomicznym</b>	1. Rozmowa z pracodawcą i współpracownikami		<ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikować się z pracodawcą i współpracownikami w zakładzie gastronomicznym w celu wykonywania zadań zawodowych</li> <li>- stosować zwroty w formie grzecznościowej</li> <li>- dobrać styl wypowiedzi do sytuacji</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stosować słownictwo zawodowe w trakcie wykonywania zadań zawodowych kucharza</li> <li>- posługiwać się językiem obcym podczas rozmów dotyczących pracy kucharza z pracodawcą oraz współpracownikami</li> </ul>	Klasa III
	2. Analiza ofert pracy i informacji reklamowych		<ul style="list-style-type: none"> <li>- oceniać oferty pracy w języku obcym</li> <li>- korzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert pracy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analizować oferty pracy w języku obcym</li> <li>- stosować formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji</li> </ul>	Klasa III
	3. List motywacyjny i CV		<ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzać list motywacyjny i CV</li> <li>- przetłumaczyć list motywacyjny i CV na język obcy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analizować w języku obcym oferty pracy</li> <li>- opisywać swoje doświadczenie zawodowe w języku obcym</li> <li>- prowadzić rozmowy kwalifikacyjne w języku obcym</li> </ul>	Klasa III
<b>Razem</b>	<b>16</b>				

### PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu „Języka angielski zawodowy” proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

- metody podające, jak: pogadankę, opowiadanie, opis, prelekcję, objaśnienie lub wyjaśnienie,
- metody aktywizujące, jak: metodę przypadków, gry dydaktyczne i inne.

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

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu wydruki receptur gastronomicznych obcojęzycznych, fotografie wyrobów gastronomicznych, katalogi w języku obcym maszyn i urządzeń gastronomicznych, zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, słowniki etc.,
- wzrokowo-słuchowe obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych obcojęzycznych związane z produkcją gastronomiczną, filmy dydaktyczne w języku obcym związane z surowcami oraz produkcją gastronomiczną oraz oferty pracy.

Zajęcia powinny się odbywać w pracowni, w której znajduje się komputer z dostępem do internetu – 1 stanowisko dla maksymalnie dla 3 uczniów.

### **PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ/SŁUCHACZA**

Osiągnięcia uczniów proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy sprawdzające wiedzę ze słownictwa dotyczącego zadań zawodowych kucharza oraz rozumienia tekstów obcojęzycznych dotyczących ofert pracy dla kucharza. Sprawdzeniu podlegać powinny również umiejętności praktyczne – komunikacyjne. Inną metodą powinna być metoda tekstu przewodniego, pozwalająca na analizę obcojęzycznych 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 teoretyczne i praktyczne, ankietowanie, rozmowy indywidualne z uczniami.

#### IV. EWALUACJA ZAWODU

##### PROJEKT EWALUACJI PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU KUCHARZ

Cele ewaluacji:

- 1) Określenie jakości i skuteczności realizacji programu nauczania zawodu w zakresie:
  - osiągnięcia szczegółowych efektów kształcenia,
  - doboru oraz zastosowania form, metod i strategii dydaktycznych,
  - współpracy z pracodawcami,
  - wykorzystania bazy technodydaktycznej.

Faza refleksyjna				
Obszar badania	Pytania kluczowe	Wskaźniki świadczące o efektywności	Metody, techniki badania/narzędzia	Termin badania
Układ materiału nauczania danego przedmiotu	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Czy w programie nauczania określono przedmioty do kwalifikacji?</li><li>2. Czy program nauczania uwzględnia spiralną strukturę treści?</li><li>3. Czy efekty kształcenia kluczowe dla zawodu zostały podzielone na materiał nauczania w taki sposób, aby</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Program nauczania umożliwi przygotowanie do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.</li><li>2. Procentowa liczba uczniów, którzy zdali egzamin.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ankiety dla nauczycieli i pracodawców, wywiady z nauczycielami i pracodawcami.</li><li>2. Analiza wyników egzaminów zewnętrznych.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Przed planowanym wdrożeniem programu.</li><li>1. Po otrzymaniu wyników egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie.</li></ol>

	<p>były kształtowane przez kilka przedmiotów w całym cyklu kształcenia w zakresie danej kwalifikacji?</p> <p>4. Czy wszyscy nauczyciele współpracują przy ustalaniu kolejności realizacji treści programowych?</p> <p>5. Czy przydzielono wystarczającą ilość godzin na realizacją materiału nauczania w poszczególnych przedmiotach?</p>			
Relacje między poszczególnymi elementami i częściami programu	<p>1. Czy program nauczania uwzględnia podział na przedmioty teoretyczne i praktyczne?</p> <p>2. Czy program nauczania uwzględnia korelację międzyprzedmiotową?</p>	<p>1. Program nauczania ułatwia uczenie się innych przedmiotów.</p> <p>2. Uczniowie uzyskują wysokie oceny z przedmiotów zawodowych.</p> <p>3. Wysoka zdawalność egzaminów zawodowych.</p>	<p>1. Ankiety wśród nauczycieli i pracodawców.</p> <p>2. Obserwacja zajęć.</p> <p>3. Arkusz diagnostyczny skierowany do uczniów.</p> <p>4. Średnia ocen z przedmiotów zawodowych.</p>	Przed planowanym wdrożeniem programu i w trakcie kształcenia.
Trafność doboru materiału nauczania, metod, środków dydaktycznych, form organizacyjnych ze względu na przyjęte cele	<p>1. Jaki jest stan wiedzy uczniów z treści bazowych dla przedmiotu przed rozpoczęciem wdrażania programu?</p> <p>2. Czy cele nauczania zostały poprawnie sformułowane?</p> <p>3. Czy cele nauczania odpowiadają opisanym treściom programowym?</p> <p>4. Czy dobór metod nauczania pozwoli na osiągnięcie celu?</p> <p>5. Czy zaproponowane</p>	<p>1. Materiał nauczania, zastosowane metody i dobór środków dydaktycznych wspomaga przygotowanie ucznia do zdania egzaminu zawodowego.</p> <p>2. Wysokie oceny z przedmiotów zawodowych.</p> <p>3. Wysoka zdawalność egzaminów zawodowych.</p>	<p>1. Ankiety wśród nauczycieli i pracodawców, rozmowy z nauczycielami i pracodawcami.</p>	Przed planowanym wdrożeniem programu i w trakcie kształcenia.

	metody umożliwiają realizację treści? 6. Czy dobór środków dydaktycznych pozwoli na osiągnięcie celu?			
Stopień trudności programu z pozycji ucznia	1. Czy program nie jest przeładowany, trudny? 2. Czy jego realizacja nie powoduje negatywnych skutków ubocznych?	1. Program nauczania jest atrakcyjny dla ucznia i rozwija jego zainteresowania. 2. Duża aktywność i frekwencja uczniów na zajęciach z przedmiotów zawodowych.	1. Ankieta wśród nauczycieli i pracodawców. 2. Analiza ocen. 3. Obserwacja zajęć. 4. Wywiad z uczniami.	Przed planowanym wdrożeniem programu i w trakcie kształcenia.
<b>Faza kształtująca</b>				
Przedmiot badania	Pytania kluczowe	Wskaźniki	Zastosowane metody, techniki i narzędzia	Termin badania
Przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w gastronomii	1. Czy uczeń potrafi rozpoznać źródła zagrożeń występujących w zakładzie gastronomicznym? 2. Czy uczeń potrafi przewidzieć konsekwencje wystąpienia zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka w zakładzie gastronomicznym? 3. Czy uczeń potrafi reagować w sytuacjach zagrożenia?	Uczeń potrafi: 1. Rozpoznawać zagrożenia dla zdrowia, życia człowieka. 2. Stosować środki ochrony osobistej i zbiorowej w celu zabezpieczenia się przed wystąpieniem zagrożeń w miejscu pracy. 3. Określać systemy ostrzegania i powiadamiania o zagrożeniach lub wypadkach w miejscu pracy.	Testy jednokrotnego i wielokrotnego wyboru, ankiety, obserwacja ucznia podczas wykonywania zadań zawodowych.	Koniec klasy I
Stosuje metody i techniki sporządzania potraw	1. Czy uczeń wskazuje metody obróbki cieplnej? 2. Czy uczeń dobiera	Uczeń potrafi: 1. Wymieniać metody obróbki cieplnej	Testy, ćwiczenia w grupach, obserwacja ucznia podczas zajęć praktycznych.	II semestr klasa I

	metody obróbki cieplnej do sporządzanych potraw?	potraw. 2. Dobrać metody obróbki cieplej do sporządzenia kotleta schabowego. 3. Dobrać obróbkę cieplną do sporządzania dań dietetycznych.		
Przygotowuje wyroby ciastkarskie	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Czy uczeń planuje czynności związane z przygotowaniem ciasta na babkę drożdżową?</li> <li>2. Czy uczeń potrafi przygotować surowce oraz potrzebny sprzęt do sporządzenia ciasta na babkę drożdżową?</li> <li>3. Czy uczeń potrafi zaplanować dekorację babki drożdżowej?</li> </ol>	<p>Uczeń potrafi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wymienić wszystkie czynności związane z produkcją ciasta drożdżowego na babkę.</li> <li>2. Dobrać surowce do produkcji ciasta drożdżowego.</li> <li>3. Zaplanować przygotowanie surowców do przygotowania ciasta drożdżowego.</li> <li>4. Zaplanować niezbędny sprzęt do produkcji ciasta drożdżowego.</li> </ol>	Testy, schematy, projekty dotyczące planowania sporządzania ciasta drożdżowego na babkę.	Klasa III
Przygotowuje potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Czy uczeń planuje produkcję polędwicy po burgundzku?</li> <li>2. Czy uczeń wykonał <i>mise en place</i> potrawy?</li> <li>3. Czy uczeń sporządza polędwicę po burgundzku?</li> </ol>	<p>Uczeń potrafi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Posłużyć się recepturą kulinarną.</li> <li>2. Dobrać surowce niezbędne do przygotowania polędwicy po burgundzku.</li> <li>3. Zorganizować stanowisko pracy do wykonania zadania.</li> <li>4. Przygotować polędwicę po burgundzku.</li> </ol>	Obserwacja ucznia podczas sprawdzianu praktycznego	Klasa III
Przygotowuje potrawy kuchni włoskiej	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Czy uczeń planuje etapy produkcji makaronu carbonara?</li> </ol>	<p>Uczeń potrafi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Planować etapy produkcji makaronu</li> </ol>	Ćwiczenia praktyczne, obserwacja ucznia podczas sporządzania potrawy.	W trakcie kształcenia klasa I–III

	<p>2. Czy uczeń przygotował na stanowisku potrzebne surowce do produkcji makaronu carbonara?</p> <p>3. Czy uczeń sporządza makaron carbonara?</p>	<p>carbonara.</p> <p>2. Przygotować makaron carbonara.</p>		
<p>Stosowanie zasad etyki, komunikacji interpersonalnej w relacjach ze współpracownikami i przełożonymi</p>	<p>1. Czy uczeń potrafi stosować zasady etyki i komunikacji interpersonalnej ze współpracownikami?</p> <p>2. Czy potrafi współpracować w grupie?</p> <p>3. Czy uczeń wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych?</p>	<p>Uczeń potrafi:</p> <p>1. Stosować kodeks savoir-vivre przyjęty w środowisku pracy.</p> <p>2. Współpracować ze współpracownikami.</p> <p>3. Wykonywać potrawy według własnych receptur.</p>	<p>Ankiety, obserwacje ucznia podczas wykonywania zadań, obserwacja ucznia w czasie pracy w grupach, wywiady w miejscu odbywania praktyk.</p>	<p>W trakcie kształcenia klasa I–III</p>
<b>Faza podsumowująca</b>				
Przedmiot badania	Pytania kluczowe	Wskaźniki	Zastosowane metody, techniki i narzędzia	Termin badania
Sprawność szkoły	<p>1. Liczba poprawek</p> <p>2. Liczba ocen niedostatecznych końcoworocznych z przedmiotów zawodowych</p> <p>3. Ilu uczniów nie otrzymało promocji do kolejnej klasy?</p> <p>4. Ilu absolwentów podjęło pracę zawodową w zakładach gastronomicznych?</p>	<p>80% uczniów zapisanych w pierwszej klasie ukończyło szkołę.</p> <p>50% absolwentów podjęło pracę w zakładzie gastronomicznym.</p>	<p>Analiza wyników nauczania – klasyfikacja uczniów, wywiad telefoniczny.</p>	<p>Po zakończeniu roku szkolnego oraz po ukończeniu szkoły przez uczniów</p>
Wyniki egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie	<p>1. Ilu uczniów zapisano w pierwszej klasie?</p> <p>2. Ilu uczniów przystąpiło do egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie?</p> <p>3. Ilu uczniów uzyskało</p>	<p>75% uczniów przystępujących do egzaminu uzyskało świadectwo/dyplom potwierdzający kwalifikację w zawodzie.</p>	<p>Analiza wyników egzaminów z OKE oraz programów naprawczych.</p>	<p>Po uzyskaniu wyników egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie</p>

	minimalną liczbę punktów z egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie?			
--	---	--	--	--



## V. ZALECANA LITERATURA DO ZAWODU:

1. Kmiołek A., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów*, część 1–2, WSiP, Warszawa 2013.
2. Zienkiewicz M., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów*, część 3, WSiP, Warszawa 2013.
3. Konarzewska M., Lada E., Zielonka B., *Wyposażenie zakładów gastronomicznych*, WSiP, Warszawa 2013.
4. Żabicki W., *Kucharz małej gastronomii. Organizacja, bezpieczeństwo i higiena pracy*, WSIP, Warszawa 2008.
5. Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M., *Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta*, Format AB, Warszawa 2006.
6. Czerwińska D., *Zasady żywienia*, część 1, kwalifikacja T.15.1, WSiP, Warszawa 2018.
7. Czerwińska D., *Zasady żywienia*, część 2, kwalifikacja T.15.1, WSiP, Warszawa 2016.
8. Derbis A., Linka L., *Żywnienie i usługi gastronomiczne*, część IV, *Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii*, Wydawnictwo ab Format AB, Warszawa 2016.
9. Dominik P., *BHP w branży gastronomicznej*, WSiP, Warszawa 2016.
10. Jastrzębski W., *Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych*, WSiP, Warszawa 2013.
11. Kasperek A., Kondratowicz M., *Gastronomia. Tom I. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii*, kwalifikacja T.6, WSiP, Warszawa 2018.