

343404 T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Praktyki zawodowe - realizowane w podmiocie zapewniającym rzeczywiste warunki pracy właściwe dla nauczanego zawodu w wymiarze 4 tygodni (160 godzin).

1. Bezpieczeństwo i organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym
2. Czynności związane z produkcją gastronomiczną
3. Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych

1. Bezpieczeństwo i organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
BHP(4)1 dokonać analizy możliwych zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związanych z wykonywaniem zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych na różnych stanowiskach pracy;	P	D	<ul style="list-style-type: none"> – Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym. – Wypadki przy pracy, zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii. – Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych. – Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie gastronomicznym. – Procedury udzielania pierwszej pomocy. – Instruktaż pracy na różnych stanowiskach.
BHP(4)4 wymienić sposoby zapobiegania wypadkom w pracy technika żywienia i usług gastronomicznych;	P	A	
BHP(4)5 określić zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń gastronomicznych;	P	B	
BHP(4)7 zidentyfikować zagrożenia w pracy w gastronomii;	P	B	
BHP(4)5 określić zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń gastronomicznych;	P	B	
BHP(4)7 zidentyfikować zagrożenia w pracy w gastronomii;	P	B	
BHP(7)1 wyjaśnić zasady organizowania stanowiska pracy technika żywienia i usług gastronomicznych podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;	P	B	
BHP(7)2 uzasadnić sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonywania określonego zadania zawodowego;	P	C	
BHP(8)1 dobrać środki ochrony indywidualnej do wykonania zadania technika żywienia i usług gastronomicznych na różnych stanowiskach pracy;	P	C	
BHP(8)2 zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas użytkowania instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym;	P	C	
BHP(8)4 uzasadnić dobór środków ochrony indywidualnej do wykonania zadań;	P	C	
BHP(9)1 wyjaśnić zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych;	P	B	

1. Bezpieczeństwo i organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym			
BHP(9)2 uzasadnić konieczność przestrzegania procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym dotyczących bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony środowiska;	P	C	
BHP(9)3 wskazać przepisy prawne dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	P	B	
BHP(10)1 zidentyfikować system pomocy medycznej w stanach zagrożenia zdrowia i życia oraz sposoby powiadamiania;	P	B	
BHP(10)2 powiadomić system pomocy medycznej w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenie zdrowia i życia przy wykonywaniu zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych;	P	C	
BHP(10)3 określić stany zagrożenia zdrowia i życia;	P	B	
<p>Planowane zadania Zasady udzielania instruktażu stanowiskowego Opracuj zasady udzielania instruktażu stanowiskowego w zakładzie gastronomicznym, w którym odbywasz praktykę dotyczącą: 1. części produkcyjnej, 2. części ekspedycyjnej.</p>			
<p>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia, w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne Praktyki zawodowe powinny odbywać się w zakładach gastronomicznych oferujących różnorodny zakres produkcji i usług gastronomicznych, pracowniach i warsztatach szkolnych, placówkach kształcenia ustawicznego, placówkach kształcenia praktycznego. Uczniowie muszą zapoznać się z procesem produkcyjnym oraz działalnością usługową zakładu gastronomicznego poprzez wykonywanie pracy na różnych stanowiskach.</p> <p>Środki dydaktyczne Przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy prane dotyczące prawa pracy, wyposażenie zakładu gastronomicznego.</p> <p>Zalecane metody dydaktyczne Ćwiczenia praktyczne – pozwolą na zastosowanie w praktyce nabytej wiedzy teoretycznej i ćwiczenie umiejętności praktycznych.</p> <p>Formy organizacyjne Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie lub w grupach maksymalnie 3 – osobowych.</p>			
<p>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia Wykonaną instrukcję oceni opiekun praktyk. Wykonywanie zadań i ćwiczeń zleconych – ocenianie przez opiekuna praktyk.</p>			
<p>Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:</p> <ul style="list-style-type: none"> – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia, – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia. 			

2. Czynności związane z produkcją gastronomiczną			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
BHP(4)5 określić zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń gastronomicznych;	P	B	<ul style="list-style-type: none"> – Zasady bezpiecznej i higienicznej pracy w gastronomii. – Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych; – Działalność usługowa zakładów gastronomicznych. – Zasady racjonalnego żywienia; – Metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności – regulacje prawne branżowe i procedury zakładowe. – Wyposażenie zakładów gastronomicznych – Zasady oceny organoleptycznej. – Pobieranie próbek kontrolnych żywności. – Zastosowanie programów komputerowych w zakładzie gastronomicznym. Forma zapisu. – Warunki przechowywania żywności. – Sporządzanie potraw i napojów w zakładach gastronomicznych.
BHP(4)7 zidentyfikować zagrożenia w pracy w gastronomii;	P	B	
BHP(7)2 uzasadnić sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonywania określonego zadania zawodowego;	P	C	
BHP(8)1 dobrać środki ochrony indywidualnej do wykonania zadania technika żywienia i usług gastronomicznych na różnych stanowiskach pracy;	P	C	
BHP(10)2 powiadomić system pomocy medycznej w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenie zdrowia i życia przy wykonywaniu zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych;	P	C	
PDG(2)5 przestrzegać przepisów prawa pracy, przepisów prawa dotyczących ochrony danych osobowych oraz przepisów prawa autorskiego;	P	C	
PDG(3)5 przestrzegać przepisów prawa dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej;	P	C	
PDG(4)4 określić możliwości funkcjonowania zakładu gastronomicznego w mikrootoczeniu;	p	C	
PDG(5)3 ustalić jakie czynniki wpływają na popyt na usługi gastronomiczne;	p	C	
PDG(6)3 określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi;	P	C	
PKZ(T.c)(1)2 zidentyfikować surowce dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;	P	B	
PKZ(T.c)(2)3 zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców;	P	C	
PKZ(T.c)(3)5 zinterpretować znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami;	P	C	
PKZ(T.c)(3)8. uzasadnić konieczność kontroli gospodarki odpadami;	P	D	
PKZ(T.c)(4)3zastosować zasady racjonalnego żywienia, planując posiłki;	P	C	
PKZ(T.c)(4)6 dobrać dodatki do przygotowanych potraw;	p	C	
PKZ(T.c)(6)1 rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej i ekspedycji potraw i napojów;	P	B	
PKZ(T.c)(6)7 zastosować urządzenia gastronomiczne do wykonania zadań zawodowych;	P	C	
PKZ(T.c)(7)2 rozróżnić sposoby oznakowania instalacji technicznych występujących w zakładzie gastronomicznym;	P	B	

PKZ(T.c)(7)4zastosować zasady bezpiecznego użytkowania instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych;	P	C	
PKZ(T.c)(8)3 zastosować zasady oceny organoleptycznej;	P	C	
PKZ(T.c)(9)6 zastosować procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	P	C	
PKZ(T.c)(9)8 zapobiec zanieczyszczeniom żywności w czasie produkcji gastronomicznej;	P	C	
PKZ(T.c)(10)3 zastosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań technika żywienia i usług gastronomicznych w zakresie gospodarki magazynowej oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni;	P	C	
PKZ(T.h)(1)3 zastosować zasady pobierania, zabezpieczania i przechowywania próbek kontrolnych żywności;	p	c	
PKZ(T.h)(2)4 zastosować przyrządy kontrolno-pomiarowe;	P	C	
PKZ(T.h)(3)2 zastosować systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	P	C	
PKZ(T.h)(4)3 dobrać warunki przechowywania żywności zgodnie z oznakowaniem;	p	c	
PKZ(T.h)(4)6 ocenić żywność na podstawie informacji zamieszczonych na opakowaniach żywności;	P	C	
PKZ(T.h)(5)2 skorzystać z programów komputerowych;	P	C	
T.6.1(1)2 wyodrębnić cechy żywności mające wpływ na jakość;	P	B	
T.6.1(3)2 ocenić żywność biorąc pod uwagę kryteria: funkcjonalności, ceny, zgodności z potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardem jakości;	P	C	
T.6.1(4)3 dobrać sposób przechowywania do określonego środka żywności;	p	C	
T.6.1(4)5 wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności;	P	B	
T.6.1(5)5 określić sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania;	P	B	
T.6.1(6)3 wskazać możliwości zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności;	P	C	
T.6.1(8)2 wskazać zastosowanie urządzeń części magazynowej zakładu gastronomicznego;	p	c	
T.6.1(9)2 obsłużyć urządzenia do przechowywania żywności;	P	C	
T.6.2(1)3 ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego;	p	c	

T.6.2(2)1 wymienić procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach gastronomicznych;	P	A	
T.6.2(3)6 sporządzić potrawę lub napój na podstawie receptury;	p	C	
T.6.2(4)5 dobrać metodę i technikę do wykonania określonej potrawy lub napoju;	p	C	
T.6.2(5)2 ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;	P	C	
T.6.2(5)3 wybrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;	P	C	
T.6.2(6)2 zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów;	P	C	
T.6.2(6)3 zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów lub półproduktów;	P	C	
T.6.2(6)5 zastosować zasady doprawiania potraw i napojów;	P	C	
T.6.2(6)6 zastosować zasady zabezpieczania potraw i napojów do momentu ekspedycji;	P	C	
T.6.2(7)4 zastosować zwroty poprodukcyjne w produkcji gastronomicznej w celu racjonalizacji kosztów;	p	C	
T.6.2(8)2 rozróżnić zmiany zachodzące w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;	P	B	
T.6.2.(9)3 dobrać urządzenia gastronomiczne do ekspedycji określonych potraw lub napojów w określonych warunkach;	p	C	
T.6.1(10)2 obsłużyć urządzenia do produkcji i ekspedycji potraw i napojów;	p	C	
T.6.2(11)3 dobrać przyprawy do określonej potrawy lub napoju;	p	C	
T.6.2(11)4 ocenić organoleptycznie potrawy i napoje oraz zastosować działania korygujące w razie gdy ocena jest negatywna;	p	D	
T.6.2(12)3 zastosować zasady utrzymania zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów;	p	C	
T.6.2(13)3 zważyć lub odmierzyć potrawy i napoje stosownie do określonej wielkości porcji;	P	C	
T.6.2(13)4 zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów;	p	C	
T.6.2(14)2 określić sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami;	p	C	
T.6.2(14)4 zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych;	p	C	
Planowane zadania: Planowanie etapów produkcji dania obiadowego			

Zaplanuj etapy produkcji dania obiadowego w zakładzie gastronomicznym:

1. Zorganizuj stanowisko pracy
2. Oceń żywność pod względem jakości
3. Dobierz metody i techniki wykonania potraw
4. Dobierz urządzenia produkcyjne

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Praktyki zawodowe powinny odbywać się w zakładach gastronomicznych oferujących różnorodny zakres produkcji i usług gastronomicznych, pracowniach i warsztatach szkolnych, placówkach kształcenia ustawicznego, placówkach kształcenia praktycznego.

Środki dydaktyczne

Wyposażenie zakładu gastronomicznego.

Zalecane metody dydaktyczne

Dominującą formą praktyk zawodowych powinno być wykonywanie ćwiczeń praktycznych gdyż pozwalają przećwiczyć umiejętności w rzeczywistych warunkach u pracodawcy.

Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie lub grupowo, maksymalnie grup 3-osobowych.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Wykonywanie zadań i ćwiczeń zleconych i ocenianych przez opiekuna praktyk

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

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

3. Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
T.15.2(1)3 opracować uproszczony schemat blokowy produkcji dziennej w zakładzie gastronomicznym;	P	D	<ul style="list-style-type: none"> – Planowanie produkcji w zakładzie gastronomicznym. – Zastosowanie programów komputerowych w zakładzie gastronomicznym. – Oferta usług gastronomicznych zakładu gastronomicznego. – Świadczenie usług gastronomicznych. – Rozliczanie kosztów wykonywanych usług.
T.15.2 (2)3 zaplanować produkcję potraw i napojów dla grupy konsumentów;	P	C	
T.15.2(2)4 zaprojektować produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług;	P	D	
T.15.2(3)5 dokonać analizy przebiegu procesu produkcyjnego i podejmować w razie konieczności działania naprawcze;	P	D	
T.15.2(4)2 ocenić jakość sporządzonych potraw i napojów pod względem jakościowym i ilościowym;	P	C	
T.15.2(5)2 zidentyfikować karty menu;	P	B	
T.15.2(7)2 obliczyć zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur gastronomicznych;	P	C	
T.15.2(7)3 zsumować zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji dziennej;	P	C	
T.15.2(9)1 opracować receptury na potrawy i napoje;	P	C	
T.15.2(10)2 zastosować programy komputerowe do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej;	P	C	
T.15.3(2/4)2 zaplanować oferty na usługi gastronomiczne;	P	D	
T.15.3(2/4)3 sporządzić ofertę usługi zgodną ze zleceniem klienta zakładu gastronomicznego;	P	C	
T.15.3(2/4)4 opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego;	P	C	
T.15.3(5)3 dobrać proponowane działania promocyjne do typu klienta;	P	C	
T.15.3(5)5 zaproponować działania promocyjne usług;	P	C	
T.15.3(7)4 zastosować procedury reklamacji usług;	P	C	
rozliczyć koszty wykonywanych usług;	P	C	
T.15.3(9)3 dobrać metodę obsługi do świadczonych usług gastronomicznych;	P	C	
T.15.3(9)4 zastosować różnorodne metody obsługi klientów;	P	C	
T.15.3(10)1 zastosować zasady ustawiania stołów;	P	C	
T.15.3(10)4 wyznaczyć miejsce ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas różnego typu usług;	P	C	

T.15.3(10)7 zaplanować dekorację stołu stosownie do świadczonej usługi;	P	C	
T.15.3(11)3dobrać bieliznę stołową do okoliczności, rodzaju menu;	P	C	
T.15.3(11)6 zestawić zastawę i bieliznę stołową w zależności od świadczonych usług;	P	C	
T.15.3(11)7 zaplanować bieliznę i zastawę stołową na przyjęcia różnego rodzaju, typu;	P	C	
T.15.3(12)2 zaplanować sprzęt i urządzenia do wykonania usługi gastronomicznej;	P	C	
T.15.3(12)3 obliczyć ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomicznej;	P	C	
T.15.3(13)2 skorzystać ze sprzętu i urządzeń w czasie wykonywania usług;	P	C	
T.15.3(14)1 zastosować zasady mycia sprzętu i zastawy;	P	C	
T.15.3(14)2 zastosować zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy stołowej i bielizny;	P	C	
T.15.3(14)3 skontrolować stan sprzętu wydawanego i zdanego;	P	C	
T.15.3(15)1 posłużyć się specjalistycznym programem do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych.	P	C	
<p>Planowane zadania: Planowanie i wykonanie usług Na podstawie otrzymanego zlecenia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zaplanuj potrawy i napoje dla grupy wycieczkowej. 2. Oblicz zapotrzebowanie na surowce i półprodukty. 3. Zaplanuj sprzęt i zastawę stołową. 4. Rozlicz koszty wykonania usługi. 			
<p>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne Praktyki zawodowe powinny odbywać się w zakładach gastronomicznych oferujących różnorodny zakres produkcji i usług gastronomicznych, pracowniach i warsztatach szkolnych, placówkach kształcenia ustawicznego, placówkach kształcenia praktycznego.</p> <p>Środki dydaktyczne Wyposażenie zakładu gastronomicznego.</p> <p>Zalecane metody dydaktyczne Dominującą formą praktyk zawodowych powinno być wykonywanie ćwiczeń praktycznych – umożliwiając kształtowanie umiejętności w rzeczywistych warunkach.</p> <p>Formy organizacyjne Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie lub grupowo maksymalnie 3-osobowych.</p>			
<p>Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia Wykonywanie zadań i ćwiczeń zleconych i ocenianych przez opiekuna praktyk</p>			
<p>Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:</p> <ul style="list-style-type: none"> – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia, – dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia. 			

11. ZAŁĄCZNIK USZCZEGÓLOWIONE EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA ZAWODU TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Efekty kształcenia z podstawy programowej Uczeń:	Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:
BHP(4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;	BHP(4)1 dokonać analizy możliwych zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związanych z wykonywaniem zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych na różnych stanowiskach pracy; BHP(4)4 wymienić sposoby zapobiegania wypadkom w pracy technika żywienia i usług gastronomicznych ; BHP(4)5 określić zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń gastronomicznych; BHP(4)7 zidentyfikować zagrożenia w pracy w gastronomii;
BHP(7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	BHP(7)1 wyjaśnić zasady organizowania stanowiska pracy technika żywienia i usług gastronomicznych podczas wykonywania różnych zadań zawodowych; BHP(7)2 uzasadnić sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonywania określonego zadania zawodowego;
BHP(8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;	BHP(8)1 dobrać środki ochrony indywidualnej do wykonania zadania technika żywienia i usług gastronomicznych na różnych stanowiskach pracy; BHP(8)2 zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas użytkowania instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym; BHP(8)4 uzasadnić dobór środków ochrony indywidualnej do wykonania zadań;
BHP(9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	BHP(9)1 wyjaśnić zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych ; BHP(9)2 uzasadnić konieczność przestrzegania procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym dotyczących bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony środowiska; BHP(9)3 wskazać przepisy prawne dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
BHP(10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia.	BHP(10)1 zidentyfikować system pomocy medycznej w stanach zagrożenia zdrowia i życia oraz sposoby powiadamiania; BHP(10)2 powiadomić system pomocy medycznej w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenie zdrowia i życia przy wykonywaniu zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych ; BHP(10)3 określić stany zagrożenia zdrowia i życia;
PDG(2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;	PDG(2)5 przestrzegać przepisów prawa pracy, przepisów prawa dotyczących ochrony danych osobowych oraz przepisów prawa autorskiego;
PDG(3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;	PDG(3)5 przestrzegać przepisów prawa dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej;
PDG(4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;	PDG(4)4 określić możliwości funkcjonowania zakładu gastronomicznego w mikrootoczeniu;
PDG(5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;	PDG(5)3 ustalić jakie czynniki wpływają na popyt na usługi gastronomiczne;
PDG(6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;	PDG(6)3 określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi;

Efekty kształcenia z podstawy programowej Uczeń:	Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:
PKZ(T.c)(1) rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;	PKZ(T.c)(1)2 zidentyfikować surowce dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;
PKZ(T.c)(2) przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;	PKZ(T.c)(2)3 zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców;
PKZ(T.c)(3) przestrzega zasad gospodarki odpadami;	PKZ(T.c)(3)5 zinterpretować znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami;
PKZ(T.c)(4) przestrzega zasad racjonalnego żywienia;	PKZ(T.c)(3)8 . uzasadnić konieczność kontroli gospodarki odpadami;
PKZ(T.c)(6) rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;	PKZ(T.c)(4)3 zastosować zasady racjonalnego żywienia planując posiłki;
PKZ(T.c)(7) rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;	PKZ(T.c)(4)6 dobrać dodatki do przygotowanych potraw;
PKZ(T.c)(8) przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;	PKZ(T.c)(6)1 rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej i ekspedycji potraw i napojów;
PKZ(T.c)(9) określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;	PKZ(T.c)(6)7 zastosować urządzenia gastronomiczne do wykonania zadań zawodowych;
PKZ(T.c)(10) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.	PKZ(T.c)(7)2 rozróżnić sposoby oznakowania instalacji technicznych występujących w zakładzie gastronomicznym;
PKZ(T.h)(1) wykonuje czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności;	PKZ(T.c)(7)4 zastosować zasady bezpiecznego użytkowania instalacji technicznych w zakładach; gastronomicznych;
PKZ(T.h)(2) interpretuje wskazania przyrządów kontrolno-pomiarowych;	PKZ(T.c)(8)3 zastosować zasady oceny organoleptycznej;
PKZ(T.h)(3) rozróżnia systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	PKZ(T.c)(9)6 zastosować procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
PKZ(T.h)(4) interpretuje oznakowania żywności;	PKZ(T.c)(9)8 zapobiec zanieczyszczeniom żywności w czasie produkcji gastronomicznej;
PKZ(T.h)(5) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.	PKZ(T.c)(10)3 zastosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań kucharza w zakresie gospodarki magazynowej oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni;
T.6.1(1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym;	PKZ(T.h)(1)3 zastosować zasady pobierania, zabezpieczania i przechowywania próbek kontrolnych żywności;
T.6.1(3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;	PKZ(T.h)(2)4 zastosować przyrządy kontrolno-pomiarowe;
	PKZ(T.h)(3)2 zastosować systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
	PKZ(T.h)(4)3 dobrać warunki przechowywania żywności zgodnie z oznakowaniem;
	PKZ(T.h)(4)6 ocenić żywność na podstawie informacji zamieszczonych na opakowaniach żywności;
	PKZ(T.h)(5)2 skorzystać z programów komputerowych;
	T.6.1(1)2 wyodrębnić cechy żywności mające wpływ na jakość;
	T.6.1(3)2 ocenić żywność biorąc pod uwagę kryteria: funkcjonalności, ceny, zgodności z potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardem jakości;

Efekty kształcenia z podstawy programowej Uczeń:	Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:
T.6.1(4) dobiera warunki do przechowywania żywności;	T.6.1(4)3 dobrać sposób przechowywania do określonego środka żywności;
	T.6.1(4)5 wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności;
T.6.1(5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;	T.6.1(5)5 określić sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania;
T.6.1(6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	T.6.1(6)3 wskazać możliwości zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności;
T.6.1(8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;	T.6.1(8)2 wskazać zastosowanie urządzeń części magazynowej zakładu gastronomicznego;
T.6.1(9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności;	T.6.1(9)2 obsłużyć urządzenia do przechowywania żywności;
T.6.2(1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;	T.6.2(1)3 ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego;
T.6.2(2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	T.6.2(2)1 wymienić procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach gastronomicznych;
T.6.2(3) stosuje receptury gastronomiczne;	T.6.2(3)6 sporządzić potrawę lub napój na podstawie receptury;
T.6.2(4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;	T.6.2(4)5 dobrać metodę i technikę do wykonania określonej potrawy lub napoju;
	T.6.2(5)2 ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;
T.6.2(5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;	T.6.2(5)3 wybrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;
T.6.2(6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;	T.6.2(6)2 zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów;
	T.6.2(6)3 zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów lub półproduktów;
	T.6.2(6)5 zastosować zasady doprawiania potraw i napojów;
	T.6.2(6)6 zastosować zasady zabezpieczania potraw i napojów do momentu ekspedycji;
T.6.2(7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;	T.6.2(7)4 zastosować zwroty poprodukcyjne w produkcji gastronomicznej w celu racjonalizacji kosztów;
T.6.2(8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;	T.6.2(8)2 rozróżnić zmiany zachodzące w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;
T.6.2(9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	T.6.2(9)3 dobrać urządzenia gastronomiczne do ekspedycji określonych potraw lub napojów w określonych warunkach;
T.6.2(10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	6.1(10)2 obsłużyć urządzenia do produkcji i ekspedycji potraw i napojów;
T.6.2(11) ocenia organoleptycznie żywność;	T.6.2(11)3 dobrać przyprawy do określonej potrawy lub napoju;
	T.6.2(11)4 ocenić organoleptycznie potrawy i napoje oraz zastosować działania korygujące w razie gdy ocena jest negatywna;
T.6.2(12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;	T.6.2(12)3 zastosować zasady utrzymania zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów;

Efekty kształcenia z podstawy programowej Uczeń:	Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:
T.6.2(13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;	T.6.2(13)3 zważyć lub odmierzyć potrawy i napoje stosownie do określonej wielkości porcji;
	T.6.2(13)4 zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów;
T.6.2(14) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point).	T.6.2(14)2 określić sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami;
	T.6.2(14)4 zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych;
T.15.2(1) przestrzega zasad planowania produkcji potraw i napojów;	T.15.2(1)3 opracować uproszczony schemat blokowy produkcji dziennej w zakładzie gastronomicznym;
T.15.2(2) planuje produkcję potraw i napojów;	T.15.2 (2)3 zaplanować produkcję potraw i napojów dla grupy konsumentów;
	T.15.2(2)4 zaprojektować produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług;
T.15.2(3) kontroluje procesy produkcji potraw i napojów;	T.15.2(3)5 dokonać analizy przebiegu procesu produkcyjnego i podejmować w razie konieczności działania naprawcze;
T.15.2(4) ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów;	T.15.2(4)2 ocenić jakość sporządzonych potraw i napojów pod względem jakościowym i ilościowym;
T.15.2(5) rozróżnia rodzaje kart menu;	T.15.2(5)2 zidentyfikować karty menu;
T.15.2(7) oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty;	T.15.2(7)2 obliczyć zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur gastronomicznych;
	T.15.2(7)3 zsumować zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji dziennej;
T.15.2(9) opracowuje receptury gastronomiczne;	T.15.2(9)1 opracować receptury na potrawy i napoje;
T.15.2(10) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej.	T.15.2(10)2 zastosować programy komputerowe do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej.
T.15.3(2/4) przygotowuje oferty usług gastronomicznych;	T.15.3(2/4)2 zaplanować oferty na usługi gastronomiczne;
	T.15.3(2/4)3 sporządzić ofertę usługi zgodną ze zleceniem klienta zakładu gastronomicznego;
	T.15.3(2/4)4 opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego;
T.15.3(5) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych;	T.15.3(5)3 dobrać proponowane działania promocyjne do typu klienta;
	T.15.3(5)5 zaplanować działania promocyjne usług;
T.15.3(7) prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych;	T.15.3(7)4 zastosować procedury reklamacji usług;
	rozliczyć koszty wykonywanych usług;
T.15.3(9) dobiera metody i techniki obsługi do rodzaju usług gastronomicznych;	T.15.3(9)3 dobrać metodę obsługi do świadczonych usług gastronomicznych;
	T.15.3(9)4 zastosować różnorodne metody obsługi klientów;
T.15.3(10) przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych;	T.15.3(10)1 zastosować zasady ustawiania stołów;
	T.15.3(10)4 wyznaczyć miejsce ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas różnego typu usług;
	T.15.3(10)7 zaplanować dekorację stołu stosownie do świadczonej usługi;
T.15.3(11) dobiera zastawę i bieliznę stołową;	T.15.3(11)3 dobrać bieliznę stołową do okoliczności, rodzaju menu;
	T.15.3(11)6 zestawić zastawę i bieliznę stołową w zależności od świadczonych usług;

Efekty kształcenia z podstawy programowej Uczeń:	Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:
	T.15.3(11)7 zaplanować bieliznę i zastawę stołową na przyjęcia różnego rodzaju, typu;
T.15.3(12) dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych;	T.15.3(12)2 zaplanować sprzęt i urządzenia do wykonania usługi gastronomicznej;
	T.15.3(12)3 obliczyć ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomicznej;
T.15.3(13) użytkuje sprzęt i urządzenia do wykonania usług gastronomicznych;	T.15.3(13)2 skorzystać ze sprzętu i urządzeń w czasie wykonywania usług;
T.15.3(14) wykonuje czynności porządkowe, rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych;	T.15.3(14)1 zastosować zasady mycia sprzętu i zastawy;
	T.15.3(14)2 zastosować zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy stołowej i bielizny;
	T.15.3(14)3 skontrolować stan sprzętu wydawanego i zdawanego;
T.15.3(15) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych.	T.15.3(15)1 posłużyć się specjalistycznym programem do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych;