

5. Procesy technologiczne w gastronomii

5.1. Przygotowanie półproduktów

5.2. Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów

1.1. Przygotowanie półproduktów			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
BHP(6)2 wskazać rozwiązania zmniejszające uciążliwość pracy na poszczególnych stanowiskach pracy kucharza podczas wykonywania różnych zadań zawodowych.	P	C	<ul style="list-style-type: none"> – Procedury obowiązujące w gastronomii. – Ocena jakości surowców i półproduktów. – Zabezpieczenie surowców i półproduktów. – Zasady organizacji stanowisk pracy do obróbki wstępnej. – Metody i techniki obróbki wstępnej. – Stosowanie receptur gastronomicznych.
PKZ(T.c)(3)6 sformułować procedury dotyczące postępowania z odpadkami pokonsumpcyjnymi w zakładzie gastronomicznym.	P	C	
T.6.2(14)3 dokonać analizy procedur dotyczących monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych.	P	C	
T.6.2(1)4 ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego.	P	C	
T.6.2(2)2 scharakteryzować procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii.	P	C	
T.6.1(6)2 dokonać analizy procedur zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności obowiązujących w gastronomii.	P	D	
PKZ(T.c)(3)7 scharakteryzować procedury obowiązujące w gastronomii wynikające z systemów GHP i HACCP, odnoszące się do gospodarki odpadami.	P	C	
PKZ(T.c)(9)3 wskazać możliwe źródła zagrożeń bezpieczeństwa i jakości żywności podczas przechowywania żywności.	P	C	
PKZ(T.c)(9)4 wskazać możliwe źródła zagrożeń bezpieczeństwa i jakości żywności podczas procesów technologicznych w zakładzie gastronomicznym.	P	C	
PKZ(T.c)(5)4 ustalić kolejność czynności podczas uruchamiania i obsługi urządzeń gastronomicznych na podstawie instrukcji obsługi.	P	C	
BHP(8)3 zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy.	P	C	
BHP(5)4 zastosować sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w pracy kucharza na różnych stanowiskach pracy.	P	C	
BHP(7)3 zastosować zasady ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach części magazynowej zakładu gastronomicznego, stanowiskach do obróbki wstępnej, termicznej, podczas wykańczania i ekspedycji potraw a także w czasie czynności porządkowych.	P	C	

1.1. Przygotowanie półproduktów			
PKZ(T.c)(7)4 zastosować zasady bezpiecznego użytkowania instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych.	P	C	
T.6.1(1)5 zidentyfikować czynniki obniżające jakość żywności.	P	B	
T.6.1(1)6 dobrać metodę oceny do rodzaju środka żywności.	P	C	
T.6.1(2)4 ocenić przydatność kulinarną żywności.	P	C	
T.6.1(3)3 ocenić jakość żywności przed jej użyciem do sporządzania potraw lub napojów.	P	C	
T.6.1(4)4 zabezpieczyć żywność przed zepsuciem.	P	C	
T.6.1(5)3 ocenić zmiany jakie zaszły w przechowywanej żywności.	P	C	
T.6.1(5)4 określić kiedy żywność jest zepsuta.	P	C	
T.6.1(6)3 wskazać możliwości zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności.	P	C	
T.6.1(7)4 dobrać metodę utrwalania do określonego środka żywności.	P	C	
T.6.1(8)3 dobrać urządzenie do przechowywania żywności.	P	C	
T.6.1(9)2 ocenić stan techniczny urządzeń magazynowych przed ich uruchomieniem oraz w czasie ich eksploatacji.	P	C	
T.6.2(3)5 dokonać analizy treści receptur gastronomicznych.	P	C	
T.6.2(8)1 scharakteryzować zmiany jakie mogą zachodzić w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej (obróbka wstępna).	P	C	
KPS(1)1 zastosować zasady kultury osobistej.			
KPS(1)2 zastosować zasady etyki zawodowej.			
KPS(2)1 zaproponować sposoby rozwiązywania problemów.			
KPS(2)2 dążyć wytrwale do celu.			
KPS(2)3 zrealizować działania zgodnie z własnymi pomysłami.			
KPS(2)4 zainicjować zmiany mające pozytywny wpływ na środowisko pracy.			
KPS(3)1 dokonać analizy rezultatów działań.			
KPS(3)2 przyjąć odpowiedzialność za podejmowane działania.			
KPS(4)1 dokonać analizy zmian zachodzących w branży.			
KPS(4)2 podjąć nowe wyzwania.			
KPS(4)3 wykazać się otwartością na zmiany w zakresie stosowanych metod i technik pracy.			
KPS(5)1 przewidzieć sytuacje wywołujące stres.			
KPS(5)2 zastosować sposoby radzenia sobie ze stresem.			
KPS(5)3 określić skutki stresu.			
KPS(6)1 wykazać gotowość do ciągłego uczenia się i doskonalenia zawodowego.			
KPS(6)2 wykorzystać różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności zawodowych.			
KPS(7)1 przyjąć odpowiedzialność za			

1.1. Przygotowanie półproduktów			
powierzone informacje zawodowe.			
KPS(7)2 respektować zasady dotyczące przestrzegania tajemnicy zawodowej.			
KPS(7)3 określić konsekwencje nieprzestrzegania tajemnicy zawodowej.			
KPS(8)1 ocenić ryzyko podejmowanych działań.			
KPS(8)2 przyjąć na siebie odpowiedzialność za podejmowane działania.			
KPS(8)3 wyciągnąć wnioski z podejmowanych działań.			
KPS(9)1 zastosować techniki negocjacyjne.			
KPS(9)2 zachować się asertywnie.			
KPS(9)3 zaproponować konstruktywne rozwiązania.			
KPS(10)1 doskonalić swoje umiejętności komunikacyjne.			
KPS(10)2 zastosować opinie i pomysły innych członków zespołu.			
KPS(10)3 zmodyfikować działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko.			
<p>Planowane zadania</p> <p>1. Przygotuj stanowisko pracy do wykonania zadania (np. do obróbki wstępnej warzyw, panierowania mięsa itp.) – uzasadnij sposób organizacji stanowiska. Przed przystąpieniem do wykonania zadania, polegającego na sporządzeniu potrawy lub napoju uczeń zawsze powinien przygotować stanowisko pracy, organizując je także przechodząc przez kolejne etapy procesu technologicznego, dlatego tak istotne jest wyrobienie u uczniów właściwych nawyków w tym zakresie.</p> <p>2. Rozdrobniej warzywa wykorzystując różne techniki rozdrabniania. To jedno z przykładowych ćwiczeń, które uczniowie będą wykonywać rozpoczynając praktyczne kształcenie umiejętności zawodowych. Po zakończeniu ćwiczenia należy ocenić i porównać staranność poszczególnych uczniów.</p> <p>3. Z przygotowanych półproduktów wykonaj surówkę lub sałatkę stosując kolejne etapy obróbki wstępnej czystej. To zadanie powiązane jest z poprzednim, aby wykorzystać rozdrabniany surowiec (co przyczynia się do osiągnięcia efektu racjonalnego gospodarowania surowcem), równocześnie uczeń ma możliwość poznania innych metod obróbki wstępnej czystej.</p> <p>4. Przygotowane półprodukty zabezpiecz i przechowaj do następnych zajęć, na następnych zajęciach oceń zmiany, jakie zaszły w półproduktach. Zadanie powiązane jest z poprzednimi. Zadanie służy osiągnięciu efektów kształcenia dotyczących – zabezpieczania żywności, utrwalania żywności, oceniania zmian jakie zachodzą w żywności w trakcie przechowywania.</p> <p>5. Wykorzystaj przygotowane wcześniej i zabezpieczone półprodukty do przeprowadzenia obróbki cieplnej. Wcześniej oceń, czy żywność nadaje się do produkcji. Kolejne zadanie powiązane z poprzednimi. Również pomaga osiągnięciu efektów dotyczących zabezpieczania żywności, oceniania zmian jakie zachodzą w żywności a przede wszystkim pozwala na nabycie umiejętności organizowania i przeprowadzania obróbki cieplnej.</p> <p>6. Przeprowadź obróbkę wstępną surowca (np. jaj, warzyw) wykorzystując urządzenia gastronomiczne. Zadanie ma na celu nabycie umiejętności obsługi urządzeń gastronomicznych i przestrzegania zasad zapewniających bezpieczeństwo żywności. Zadania można wykonywać oddzielnie, po kolei lub zadania od 1 do 3 można potraktować jako kolejne etapy jednego zadania.</p>			
<p>Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne</p> <p>Dział programowy przygotowanie półproduktów jest pierwszym wśród przedmiotów praktycznych. Rozpoczynając naukę praktycznych umiejętności zawodowych należy zwrócić szczególną uwagę na wyrobienie prawidłowych nawyków dotyczących czynności zawodowych. Chodzi o właściwe posługiwanie się sprzętem, np. nożem, dbanie o czystość na stanowisku pracy, stosowanie zasad organizacji stanowiska pracy. W pracy kucharza prawidłowe i szybkie rozdrabnianie jest niezwykle ważne, dlatego ta czynność powinna podlegać ocenie.</p> <p>Zajęcia należy zorganizować w grupach liczących maksymalnie 15 osób. Wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej powinno być zgodne z opisem zamieszczonym w podstawie programowej. W pracowni powinny być zorganizowane następujące stanowiska:</p> <ul style="list-style-type: none"> – stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe. – stanowiska sporządzania potraw i napojów (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: stoły produkcyjne, 			

1.1. Przygotowanie półproduktów

trzone kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków i innych naczyń kuchennych, zestaw noży kuchennych i drobny sprzęt produkcyjny, termometry, wagi i miarki, maszynki do mielenia, roboty kuchenne wieloczynnościowe, frytkownice do smażenia, bieliznę i zastawę stołową, tace kelnerskie metalowe oraz stoły i krzesła.

Ponadto pracownia powinna być wyposażona w: chłodziarkę z zamrażarką, zmywarkę do naczyń, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, Kuchenkę mikrofalową, podgrzewacz do talerzy, naświetlacz do jaj, kosz na odpady, apteczkę, katalogi oraz instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych, instrukcje do ćwiczeń. Dodatkowo zaleca się następujące urządzenia: przyrządy do dekoracyjnego rozdrabniania i do zdobienia.

Środki dydaktyczne

Do osiągnięcia zamierzonych efektów niezbędne są środki: termometry kuchenne, sonda termiczna, wagi, miarki objętości, surowce niezbędne do wykonania ćwiczeń, receptury gastronomiczne, albumy gastronomiczne.

Zalecane metody dydaktyczne

Główne zastosowanie powinny mieć metody praktyczne – pokaz, instruktaż, ćwiczenia praktyczne, metoda tekstu przewodniego oraz dyskusja dydaktyczna (metoda aktywizująca). Wymienione metody praktyczne (pokaz, instruktaż i ćwiczenia praktyczne) są niezbędne do wyrabiania prawidłowych nawyków oraz nabywania sprawności.

Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: indywidualnej jednolitej.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Główne kryteria oceny zadań – wynikają z opisu zadań. Należy ocenić zgodność wykonywanych zadań z instrukcją (opracowaną przez nauczyciela, najlepiej w formie pisemnej). Dodatkowo należy ocenić higienę na stanowisku pracy oraz przestrzeganie zasad BHP i procedur obowiązujących w gastronomii. Istotnym elementem oceny będzie jakość wykonanych półproduktów. Ocena powinna uwzględnić także właściwą organizację stanowiska pracy, dobór sprzętu, urządzeń i umiejętność posługiwania się nimi oraz konieczna jest ocena postępów w zakresie sprawności (poprawności, płynności) wykonywania zadań (operacji zawodowych). Istotnym kryterium jest także racjonalne gospodarowanie surowcami (w tym zapobieganie lub ograniczanie strat surowców).

Proponuje się test praktyczny oraz test pisemny – wielokrotnego wyboru.

Proponowany zestaw kryteriów, który nauczyciel może wykorzystać do oceny uczniów, wybierając kryteria odpowiednie dla danego działu programowego - nauczyciel może ocenić:

- wiadomości i umiejętności z zakresu działu – zgodnie z opracowaną taksonomią celów,
- postawę ucznia (w tym aktywność na zajęciach, gotowość do samokształcenia i dyscyplina podczas wykonywania zadań),
- przestrzeganie procedur obowiązujących w gastronomii,
- staranność w wykonywaniu zadań zwłaszcza przestrzeganie receptur, oraz higieny na stanowisku pracy,
- estetykę wykonania zadania,
- innowacyjność (w przypadku odpowiednio dobranych zadań), pomysłowość, rozwiązania twórcze,
- sprawność techniczną,
- racjonalne wykorzystanie surowców,
- dobór i stosowanie odpowiednich technik i metod technologicznych,
- właściwy dobór narzędzi, urządzeń i prawidłowe posługiwanie się nimi,
- przestrzeganie reżimu technologicznego,
- korzystanie z różnorodnych źródeł informacji i właściwą selekcję tych informacji,
- samodzielne pogłębianie umiejętności zawodowych,
- rozumienie (właściwą interpretację) zapisów prawnych, zapisów w dokumentacji HACCP, zapisów w instrukcjach stanowiskowych, zapisów w recepturach gastronomicznych,
- zdolność do współpracy w grupie,
- umiejętność samodzielnego planowania wykonania zadania,
- umiejętność dokonania samooceny,
- stosowanie słownictwa i zwrotów (fachowych) zawodowych,
- stosowanie się do poleceń (np. w tekstach przewodnich lub wydawanych przez nauczyciela) – chodzi o przestrzeganie standardów i dyscypliny pracy (np. wykonywanie zadań w określone kolejności, bezwzględne stosowanie receptur czy procedur na stanowisku pracy itp.),
- prowadzenie zeszytu ćwiczeń,
- umiejętność obsługi programów komputerowych niezbędnych w pracy kucharza.

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.

1.2. Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów

1.2. Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów			
Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
PKZ(T.c)(4)5 dobrać dodatki do przygotowanych potraw.	P	C	<ul style="list-style-type: none"> – Potrawy z różnych surowców i półproduktów (warzyw, ziemniaków, grzybów, owoców, przetworów zbożowych, mleka i jego przetworów, jaj, mięsa zwierząt rzeźnych i jego przetworów, podrobów, drobiu, dziczyzny, ryb i owoców morza, potrawy półmięsne) - sporządzanie i sposoby ich ekspediowania. – Zupy i sosy (zimne i gorące) – sporządzanie i sposoby ekspediowania. – Napoje zimne i gorące (bezalkoholowe i z dodatkiem alkoholu) - sporządzanie i sposób podania. – Ciasta (kruche, drożdżowe, biszkoptowe, biszkoptowo – tłuszczowe, piernikowe, półfrancuskie, parzone). – Desery zimne i gorące – sporządzanie i sposoby ekspediowania. – Zakąski zimne i gorące – sporządzanie i sposoby ekspediowania. – Potrawy regionalne – sporządzanie i sposoby ekspediowania. – Potrawy z kuchni obcych narodów – sporządzanie i sposoby ekspediowania. – Potrawy dietetyczne i wegetariańskie – sporządzanie i sposoby ekspediowania. – Koncentraty spożywcze, żywność wygodna i funkcjonalna – zastosowanie do sporządzania potraw i napojów.
PKZ(T.c)(6)7 zastosować urządzenia gastronomiczne do wykonania zadań zawodowych.	P	C	
PKZ(T.c)(1)7 zastosować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem.	P	C	
PKZ(T.c)(8)3 zastosować zasady oceny organoleptycznej.	P	C	
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(4)6 zastosować odpowiednią metodę (technikę) do sporządzania 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)3 zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów lub półproduktów.	P	C	
T.6.2(6)4 dokonać analizy przebiegu procesu technologicznego	PP	D	
T.6.2(6)5 zastosować zasady doprawiania potraw i napojów.	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 gastronomiczne urządzenia produkcyjne do wykonania określonych zadań.	P	C	
T.6.1(10)2 sprawdzić stan techniczny urządzeń produkcyjnych oraz do ekspedycji potraw i napojów przed ich uruchomieniem a także kontrolować podczas eksploatacji tych urządzeń	P	C	
T.6.2(11)3 ocenić organoleptycznie potrawy i napoje oraz zastosować odpowiednie działania w razie gdy ocena jest negatywna.	P	C	
T.6.2(12)3 dobrać zastawę stołową do określonej potrawy lub napoju.	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	
BHP(4)6 zastosować zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń gastronomicznych.	P	C	
KPS(1)1 zastosować zasady kultury osobistej.			
KPS(1)2 zastosować zasady etyki zawodowej.			
KPS(2)1 zaproponować sposoby rozwiązywania problemów.			
KPS(2)2 dążyć wytrwale do celu.			
KPS(2)3 zrealizować działania zgodnie z własnymi pomysłami.			

1.2.Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów			
KPS(2)4 zainicjować zmiany mające pozytywny wpływ na środowisko pracy.			
KPS(3)1 dokonać analizy rezultatów działań.			
KPS(3)2 przyjąć odpowiedzialność za podejmowane działania.			
KPS(4)1 dokonać analizy zmian zachodzących w branży.			
KPS(4)2 podjąć nowe wyzwania.			
KPS(4)3 wykazać się otwartością na zmiany w zakresie stosowanych metod i technik pracy.			
KPS(5)1 przewidzieć sytuacje wywołujące stres.			
KPS(5)2 zastosować sposoby radzenia sobie ze stresem.			
KPS(5)3 określić skutki stresu.			
KPS(6)1 wykazać gotowość do ciągłego uczenia się i doskonalenia zawodowego.			
KPS(6)2 wykorzystać różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności zawodowych.			
KPS(7)1 przyjąć odpowiedzialność za powierzone informacje zawodowe.			
KPS(7)2 respektować zasady dotyczące przestrzegania tajemnicy zawodowej.			
KPS(7)3 określić konsekwencje nieprzestrzegania tajemnicy zawodowej.			
KPS(8)1 ocenić ryzyko podejmowanych działań.			
KPS(8)2 przyjąć na siebie odpowiedzialność za podejmowane działania.			
KPS(8)3 wyciągnąć wnioski z podejmowanych działań.			
KPS(9)1 zastosować techniki negocjacyjne.			
KPS(9)2 zachować się asertywnie.			
KPS(9)3 zaproponować konstruktywne rozwiązania.			
KPS(10)1 doskonalić swoje umiejętności komunikacyjne.			
KPS(10)2 zastosować opinie i pomysły innych członków zespołu.			
KPS(10)3 zmodyfikować działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko.			
KPS(10)4 rozwiązać konflikty w zespole.			
Planowane zadanie			
Na podstawie receptury sporządź potrawę lub napój (dobierz sprzęt, zaplanuj kolejne etapy pracy, dobierz naczynia do ekspedycji, wyporcuj, udekoruj, przeprowadź ocenę organoleptyczną potrawy).			
Uczeń sporządza potrawę lub napój na podstawie receptury, zgodnie z instrukcją przygotowaną przez nauczyciela.			
Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne			
Kształtowanie umiejętności praktycznych wymaga stałych ćwiczeń, powtarzalnych, służących nabieraniu nawyków zawodowych. Aby uczeń wyrobił sobie właściwe nawyki, niezbędne jest prawidłowe wyposażenie pracowni – zgodne z opisem w podstawie programowej. Zajęcia powinny odbywać się w grupach liczących maksymalnie 15 osób.			
W pracowni technologii gastronomicznej powinny być zorganizowane następujące stanowiska:			
– stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe.			

1.2. Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów

- stanowiska sporządzania potraw i napojów (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków i innych naczyń kuchennych, zestaw noży kuchennych i drobny sprzęt produkcyjny, termometry, wagi i miarki, maszynki do mielenia, roboty kuchenne wieloczynnościowe, frytkownice do smażenia, bieliznę i zastawę stołową, tace kelnerskie metalowe oraz stoły i krzesła.

Ponadto pracownia powinna być wyposażona w: chłodziarkę z zamrażarką, zmywarę do naczyń, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, Kuchenkę mikrofalową, podgrzewacz do talerzy, naświetlacz do jaj, kosz na odpady, apteczkę, katalogi oraz instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych, instrukcje do ćwiczeń. Dodatkowo zaleca się następujące urządzenia: przyrządy do dekoracyjnego rozdrabniania i do zdobienia oraz ekspres do kawy a także kostkarkę i kruszarkę do lodu, blendery barowe, sokowirówki, wyciskarki do cytrusów i inny sprzęt z grupy akcesoriów barmańskich.

Środki dydaktyczne

Do osiągnięcia zamierzonych efektów niezbędne są środki: termometry kuchenne, sonda termiczna, wagi, miarki objętości, surowce niezbędne do wykonania ćwiczeń, receptury gastronomiczne, albumy. Do dyspozycji uczniów powinny być – receptury, pakiety edukacyjne i instrukcje do ćwiczeń a także albumy z fotografiami potraw i napojów.

Zalecane metody dydaktyczne

Główne zastosowanie powinny mieć metody praktyczne – pokaz, instruktaż, ćwiczenia praktyczne. Proponuje się także takie metody jak: dyskusja dydaktyczna np. burza mózgów i metoda tekstu przewodniego oraz mapy mentalne a także technika portfolio. Stosować należy także pracę z tekstem, np. w zakresie analizy obowiązujących procedur (HACCP, instrukcje stanowiskowe) i receptur gastronomicznych.

Metody aktywizujące ułatwiają przyswojenie treści teoretycznych natomiast dla osiągnięcia umiejętności niezbędne są metody praktyczne, zwłaszcza ćwiczenia wykonywane samodzielnie - po odpowiednim instruktażu nauczyciela. Powtarzanie czynności podczas wykonywania ćwiczeń służy podnoszeniu sprawności zawodowej. Nauczyciel obserwując ucznia podczas wykonywania ćwiczeń może nie tylko oceniać ucznia, ale też na bieżąco korygować jego ewentualne błędy.

Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: indywidualnej jednolitej.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Główne kryteria oceny zadania - kryteria wynikają z poleceń zawartych w instrukcji dla ucznia, należy ocenić zgodność wykonania zadania z instrukcją do tego zadania. Dodatkowo należy ocenić higienę na stanowisku pracy oraz przestrzegania zasad BHP i procedur obowiązujących w gastronomii. Istotnym elementem oceny będzie jakość wykonanej potrawy lub napoju oraz racjonalne gospodarowanie surowcami.

Proponuje się test praktyczny oraz test pisemny – wielokrotnego wyboru.

Proponowany zestaw kryteriów, który nauczyciel może wykorzystać do oceny uczniów, wybierając kryteria odpowiednie dla danego działu programowego - nauczyciel może ocenić:

- wiadomości i umiejętności z zakresu działu – zgodnie z opracowaną taksonomią celów,
- postawę ucznia (w tym aktywność na zajęciach, gotowość do samokształcenia i dyscyplina podczas wykonywania zadań),
- przestrzeganie procedur obowiązujących w gastronomii,
- staranność w wykonywaniu zadań zwłaszcza przestrzeganie receptur, oraz higieny na stanowisku pracy,
- estetykę wykonania zadania,
- innowacyjność (w przypadku odpowiednio dobranych zadań), pomysłowość, rozwiązania twórcze,
- sprawność techniczną,
- racjonalne wykorzystanie surowców,
- dobór i stosowanie odpowiednich technik i metod technologicznych,
- właściwy dobór narzędzi, urządzeń i prawidłowe posługiwanie się nimi,
- przestrzeganie reżimu technologicznego,
- korzystanie z różnorodnych źródeł informacji i właściwą selekcję tych informacji,
- samodzielne pogłębianie umiejętności zawodowych,
- rozumienie (właściwą interpretację) zapisów prawnych, zapisów w dokumentacji HACCP, zapisów w instrukcjach stanowiskowych, zapisów w recepturach gastronomicznych,
- zdolność do współpracy w grupie,
- umiejętność samodzielnego planowania wykonania zadania,
- umiejętność dokonania samooceny,
- stosowanie słownictwa i zwrotów (fachowych) zawodowych,
- stosowanie się do poleceń (np. w tekstach przewodnich lub wydawanych przez nauczyciela) – chodzi o przestrzeganie standardów i dyscypliny pracy (np. wykonywanie zadań w określone kolejności, bezwzględne stosowanie receptur czy procedur na stanowisku pracy itp.),
- prowadzenie zeszytu ćwiczeń,
- umiejętność obsługi programów komputerowych niezbędnych w pracy kucharza.

1.2. Sporządzanie potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów

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.

6. Gastronomia w praktyce - zajęcia praktyczne

6.1 Wykonywanie czynności zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej.

6.2. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładzie gastronomicznym

6.3. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce

6.1. Wykonywanie czynności porządkowych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej

Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
BHP(4)6 zastosować zasady bezpiecznego użytkowania urządzeń gastronomicznych.	P	C	<ul style="list-style-type: none">– Praktyczne zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym, instruktaż stanowiskowy.– Czynności porządkowe jako krytyczne punkty kontroli w zakładzie gastronomicznym.– Zasady zmywania i utrzymania naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym.
BHP(5)4 zastosować sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi w pracy kucharza na różnych stanowiskach pracy.	P	C	
BHP(7)3 zastosować zasady ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach części magazynowej zakładu gastronomicznego, stanowiskach do obróbki wstępnej, termicznej, podczas wykańczania i ekspedycji potraw a także w czasie czynności porządkowych.	P	C	
BHP(8)3 zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy.	P	C	
BHP(9)5 zastosować procedury dotyczące zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosować przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska na różnych stanowiskach pracy kucharza.	P	C	
PDG(2)5 przestrzegać przepisów prawa pracy, przepisów prawa dotyczących ochrony danych osobowych oraz przepisów prawa autorskiego.	P	C	
PKZ(T.c)(3)8 zastosować procedury dotyczące gospodarki odpadami obowiązujące w gastronomii.	P	C	
PKZ(T.c)(5)5 zastosować zasadę bezwzględnego zapoznawania się z instrukcją obsługi przed pierwszym uruchomieniem urządzenia.	P	C	
PKZ(T.c)(7)4 zastosować zasady bezpiecznego użytkowania instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych.	P	C	
PKZ(T.c)(9)5 zastosować procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.	P	C	
T.6.1(6)4 zastosować odpowiednie procedury zabezpieczenia jakości żywności wynikające z obowiązujących systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.	P	C	
T.6.2(1)5 przestrzegać zasad ruchu	P	C	

6.1. Wykonywanie czynności porządkowych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej

jednokierunkowego personelu, surowców, wyrobów i odpadów w zakładzie gastronomicznym.			
T.6.2(12)4 zastosować zasady utrzymania zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów.	P	C	
T.6.2(14)4 zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza.	P	C	
KPS(1)1 zastosować zasady kultury osobistej.			
KPS(1)2 zastosować zasady etyki zawodowej.			
KPS(2)1 zaproponować sposoby rozwiązywania problemów.			
KPS(2)2 dążyć wytrwale do celu.			
KPS(2)3 zrealizować działania zgodnie z własnymi pomysłami.			
KPS(2)4 zainicjować zmiany mające pozytywny wpływ na środowisko pracy.			
KPS(3)1 dokonać analizy rezultatów działań.			
KPS(3)2 przyjąć odpowiedzialność za podejmowane działania.			
KPS(4)1 dokonać analizy zmian zachodzących w branży.			
KPS(4)2 podjąć nowe wyzwania.			
KPS(4)3 wykazać się otwartością na zmiany w zakresie stosowanych metod i technik pracy.			
KPS(5)1 przewidzieć sytuacje wywołujące stres.			
KPS(5)2 zastosować sposoby radzenia sobie ze stresem.			
KPS(5)3 określić skutki stresu.			
KPS(6)1 wykazać gotowość do ciągłego uczenia się i doskonalenia zawodowego.			
KPS(6)2 wykorzystać różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności zawodowych.			
KPS(7)1 przyjąć odpowiedzialność za powierzone informacje zawodowe.			
KPS(7)2 respektować zasady dotyczące przestrzegania tajemnicy zawodowej.			
KPS(7)3 określić konsekwencje nieprzestrzegania tajemnicy zawodowej.			
KPS(8)1 ocenić ryzyko podejmowanych działań.			
KPS(8)2 przyjąć na siebie odpowiedzialność za podejmowane działania.			
KPS(8)3 wyciągnąć wnioski z podejmowanych działań.			
KPS(9)1 zastosować techniki negocjacyjne.			
KPS(9)2 zachować się asertywnie.			
KPS(9)3 zaproponować konstruktywne rozwiązania.			
KPS(10)1 doskonalić swoje umiejętności komunikacyjne.			
KPS(10)2 zastosować opinie i pomysły innych członków zespołu.			
KPS(10)3 zmodyfikować działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko.			

6.1. Wykonywanie czynności porządkowych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej

KPS(10)4 rozwiązać konflikty w zespole.

Planowane zadanie

Wykonaj czynności porządkowe w zakładzie gastronomicznym – zgodnie z harmonogramem

Uczniowie wykonują codzienne czynności porządkowe zgodnie z ustalonym harmonogramem. Do codziennych czynności porządkowych należy np. zmywanie naczyń stołowych i obsługa urządzeń myjących oraz porządkowanie części magazynowej zakładu.

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

Zajęcia edukacyjne odbywają się w rzeczywistych warunkach pracy, co pozwala uczniowi na skonfrontowanie dotychczas nabytych wiadomości i umiejętności z

wymogami na stanowiskach w zakładzie gastronomicznym. Zajęcia należy rozpocząć od zapoznania uczniów z zakładem gastronomicznym oraz bezwzględnie stosować instruktaż stanowiskowy, zwłaszcza w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz obsługi urządzeń gastronomicznych, przed rozpoczęciem pracy. Dział programowy „Wykonywanie czynności porządkowych zapewniających bezpieczeństwo produkcji gastronomicznej” jest wprowadzającym. W zakładzie gastronomicznym uczniowie „przechodzą” przez kolejne stanowiska pracy, rozpoczynając od czynności pomocniczych. Istotnym efektem zajęć jest wykształcenie nawyków bezpiecznych zachowań i przestrzegania zasad zapewniających bezpieczeństwo żywności. Pomimo, że w tym dziale programowym zaplanowano wykonywanie czynności porządkowych, zajęcia powinny się odbywać w dobrze wyposażonym zakładzie gastronomicznym, gdzie najważniejsze do osiągnięcia efektów kształcenia będą następujące pomieszczenia – stanowiska pracy: pomieszczenia magazynowe, zmywalnia naczyń kuchennych i zmywalnia naczyń stołowych. Zajęcia mogą także odbywać się w warsztatach szkolnych, które powinny być wyposażone zgodnie z opisem w podstawie programowej. Do realizacji działu „Wykonywanie czynności porządkowych zapewniających bezpieczeństwo produkcji gastronomicznej” niezbędne są:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe.
- stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak trzykomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki do naczyń.
- pomieszczenia magazynowe, wyposażone w urządzenia do przechowywania żywności.

Liczebność grup jest uzależniona od możliwości organizacyjnych zakładu gastronomicznego lub warsztatów, w których odbywają się zajęcia. Należy także uwzględnić obowiązujące w tym zakresie przepisy dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy.

Środki dydaktyczne

Wszystkie sprzęty niezbędne do wykonania zadań, instrukcje i procedury stanowiskowe.

Zalecane metody dydaktyczne

Uczniowie wykonują zadania typu próba pracy, niezbędny jest instruktaż, pokaz oraz ćwiczenia. Są to najbardziej odpowiednie metody do realizacji w warunkach zakładu pracy, w tym wypadku gastronomicznego.

Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów - indywidualnej jednolitej lub grupowej zróżnicowanej. Grupy nie powinny być liczne -najwyżej kilkusobowe, optymalnie 2-5 osobowe.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Główne kryteria oceny zadania – należy ocenić postawę ucznia: przestrzeganie procedur i regulaminów obowiązujących w gastronomii, staranność wykonywania zadań, punktualność i przestrzeganie dyscypliny pracowniczej, zdolność do współpracy, gotowość do nabywania nowych umiejętności, a także wykonywanie zadań zgodnie z poleceniami.

Ocena może polegać na obserwacji pracy ucznia i notowaniu wyników obserwacji w karcie obserwacji.

Proponowany zestaw kryteriów, który nauczyciel może wykorzystać do oceny uczniów, wybierając kryteria odpowiednie dla danego działu programowego - nauczyciel może ocenić:

- wiadomości i umiejętności z zakresu działu – zgodnie z opracowaną taksonomią celów,
- postawę ucznia (w tym aktywność na zajęciach, gotowość do samokształcenia i dyscyplina podczas wykonywania zadań),
- przestrzeganie procedur obowiązujących w gastronomii,
- staranność w wykonywaniu zadań zwłaszcza przestrzeganie receptur, oraz higieny na stanowisku pracy,
- estetykę wykonania zadania,
- innowacyjność (w przypadku odpowiednio dobranych zadań), pomysłowość, rozwiązania twórcze,
- sprawność techniczną,
- racjonalne wykorzystanie surowców,
- dobór i stosowanie odpowiednich technik i metod technologicznych,
- właściwy dobór narzędzi, urządzeń i prawidłowe posługiwanie się nimi,
- przestrzeganie reżimu technologicznego,
- korzystanie z różnorodnych źródeł informacji i właściwą selekcję tych informacji,
- samodzielne pogłębianie umiejętności zawodowych,
- rozumienie (właściwą interpretację) zapisów prawnych, zapisów w dokumentacji HACCP, zapisów w instrukcjach stanowiskowych, zapisów w recepturach gastronomicznych,

6.1. Wykonywanie czynności porządkowych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej

- zdolność do współpracy w grupie,
- umiejętność samodzielnego planowania wykonania zadania,
- umiejętność dokonania samooceny,
- stosowanie słownictwa i zwrotów (fachowych) zawodowych,
- stosowanie się do poleceń (np. w tekstach przewodnich lub wydawanych przez nauczyciela) – chodzi o przestrzeganie standardów i dyscypliny pracy (np. wykonywanie zadań w określone kolejności, bezwzględne stosowanie receptur czy procedur na stanowisku pracy itp.),
- prowadzenie zeszytu ćwiczeń,
- umiejętność obsługi programów komputerowych niezbędnych w pracy kucharza.

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.

6.2. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładzie gastronomicznym

Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
BHP(8)3 zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy.	P	C	<ul style="list-style-type: none">– Magazynowanie środków żywności w warunkach zakładu gastronomicznego.– Obróbka wstępna surowców spożywczych – przygotowywanie półproduktów w warunkach zakładu gastronomicznego.– Obróbka cieplna surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw.– Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw i napojów – w warunkach zakładu gastronomicznego.– Przygotowywanie posiłków codziennych i okolicznościowych w warunkach zakładu gastronomicznego.
BHP(10)4 zastosować procedury obowiązujące podczas udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia.	P	C	
PKZ(T.c)(1)7 zastosować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem.	P	C	
PKZ(T.c)(2)3 zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców.	P	C	
PKZ(T.c)(4)6 dobrać dodatki do przygotowanych posiłków.	P	C	
PKZ(T.c)(6)7 zastosować urządzenia gastronomiczne do wykonania zadań zawodowych.	P	C	
PKZ(T.c)(8)3 zastosować zasady oceny organoleptycznej.	P	C	
T.6.1(1)7 zastosować wybraną metodę do oceny towaroznawczej żywności.	P	C	
T.6.1(2)5 zastosować wiadomości na temat trwałości, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej żywności w praktyce.	P	C	
T.6.1(3)4 zastosować zasady oceny organoleptycznej żywności w praktyce.	P	C	
T.6.1(4)5 oszacować czas przechowywania określonego środka żywności.	P	C	
T.6.1(4)6 wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności.	P	B	
T.6.1(5)5 określić sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania.	P	C	
T.6.1(7)5 zastosować metody utrwalania żywności	P	C	
T.6.1(8)4 dobrać urządzenia części magazynowej zakładu gastronomicznego do przechowywania określonej żywności.	P	C	
T.6.1(9)3 obsłużyć urządzenia do przechowywania żywności.	P	C	
T.6.2(2)3 zastosować zasady określone w procedurach zapewnienia bezpieczeństwa żywności w gastronomii podczas produkcji gastronomicznej.	P	C	
T.6.2(2)4 zastosować zasady określone w procedurach zapewnienia bezpieczeństwa żywności w gastronomii podczas produkcji gastronomicznej.	P	C	
T.6.2(3)7 sporządzić potrawy i napoje zaplanowane w danym dniu produkcyjnym z wykorzystaniem	P	C	

6.2. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładzie gastronomicznym		
zakładowych receptur gastronomicznych.		
T.6.2(4)7 zastosować odpowiednie metody (techniki) sporządzania potraw i napojów w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym.	P	C
T.6.2(5)4 rozdzielić surowce do wykonania różnych potraw i napojów w oparciu o racjonalne przesłanki technologiczne i ekonomiczne.	P	C
T.6.2(5)5 wskazać możliwość zastąpienia określonego surowca surowcem zastępczym.	P	C
T.6.2(6)6 ocenić przebieg procesu technologicznego i w razie konieczności wprowadzać działania naprawcze.	P	D
T.6.2(6)7 zastosować zasady doprawiania potraw i napojów w warunkach zakładu gastronomicznego.	P	C
T.6.2(6)8 zastosować zasady zabezpieczania potraw i napojów do momentu ekspedycji.	P	C
T.6.2(7)5 zastosować zwroty poprodukcyjne w produkcji gastronomicznej w celu racjonalizacji kosztów.	P	C
T.6.2(8)3 ocenić zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów.	P	C
T.6.2.(9)4 dobrać urządzenia gastronomiczne do ekspedycji określonych potraw lub napojów w określonych warunkach.	P	C
T.6.1(10)4 obsłużyć urządzenia do produkcji i ekspedycji potraw i napojów stosowane w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym.	P	C
T.6.2(11)4 zastosować zasadę przeprowadzenia oceny organoleptycznej potraw i napojów przed ich wydaniem konsumentom.	P	C
T.6.2(13)5 porcjować dekorować potrawy stosując powtarzalność, zgodnie z ustalonym wzorcem porcji przykładowej potrawy lub zestawu potraw.	P	C
KPS(1)1 zastosować zasady kultury osobistej.		
KPS(1)2 zastosować zasady etyki zawodowej.		
KPS(2)1 zaproponować sposoby rozwiązywania problemów.		
KPS(2)2 dążyć wytrwale do celu.		
KPS(2)3 zrealizować działania zgodnie z własnymi pomysłami.		
KPS(2)4 zainicjować zmiany mające pozytywny wpływ na środowisko pracy.		
KPS(3)1 dokonać analizy rezultatów działań.		
KPS(3)2 przyjąć odpowiedzialność za		

6.2. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładzie gastronomicznym			
podejmowane działania.			
KPS(4)1 dokonać analizy zmian zachodzących w branży.			
KPS(4)2 podjąć nowe wyzwania.			
KPS(4)3 wykazać się otwartością na zmiany w zakresie stosowanych metod i technik pracy.			
KPS(5)1 przewidzieć sytuacje wywołujące stres.			
KPS(5)2 zastosować sposoby radzenia sobie ze stresem.			
KPS(5)3 określić skutki stresu.			
KPS(6)1 wykazać gotowość do ciągłego uczenia się i doskonalenia zawodowego.			
KPS(6)2 wykorzystać różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności zawodowych.			
KPS(7)1 przyjąć odpowiedzialność za powierzone informacje zawodowe.			
KPS(7)2 respektować zasady dotyczące przestrzegania tajemnicy zawodowej.			
KPS(7)3 określić konsekwencje nieprzestrzegania tajemnicy zawodowej.			
KPS(8)1 ocenić ryzyko podejmowanych działań.			
KPS(8)2 przyjąć na siebie odpowiedzialność za podejmowane działania.			
KPS(8)3 wyciągnąć wnioski z podejmowanych działań.			
KPS(9)1 zastosować techniki negocjacyjne.			
KPS(9)2 zachować się asertywnie.			
KPS(9)3 zaproponować konstruktywne rozwiązania.			
KPS(10)1 doskonalić swoje umiejętności komunikacyjne.			
KPS(10)2 zastosować opinie i pomysły innych członków zespołu.			
KPS(10)3 zmodyfikować działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko.			
KPS(10)4 rozwiązać konflikty w zespole.			
Planowane zadanie			
Wykonaj zadania kucharza na określonych stanowiskach zgodnie z przydzielonym harmonogramem			
Wykonywanie zadań zawodowych na różnych stanowiskach pracy: magazynowanie żywności, obróbka wstępna brudna i czysta, obróbka cieplna, doprawianie i wykańczanie potraw, ekspedycja potraw i napojów.			
Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne			
Uczeń pracuje na różnych stanowiskach pracy, wykonując coraz bardziej złożone czynności zawodowe. Podlega dyscyplinie i kontroli zbliżonej do kontroli pracowniczej. Aby osiągnąć zamierzony cel, powinien otrzymywać jasne, dobrze sprecyzowane polecenia oraz pomoc w razie napotkania trudności. Wymaga to stałej dyskretnej obserwacji pracy ucznia i rzetelnej informacji zwrotnej. Zajęcia powinny odbywać się w dobrze wyposażonym zakładzie gastronomicznym o możliwie szerokim			

6.2. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładzie gastronomicznym

asortymencie produkcji.

Jeśli zajęcia praktyczne odbywają się w warsztatach szkolnych lub centrach kształcenia praktycznego, zaleca się, aby były w nich zorganizowane następujące stanowiska:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,
- stanowiska obróbki wstępnej brudnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, płuczko-obieraczkę i urządzenie do dezynfekcji jaj,
- stanowiska obróbki wstępnej czystej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania warzyw i owoców, krajalnicę z przystawkami,
- stanowiska produkcji potraw z mięsa (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania mięsa,
- stanowiska produkcji ciast (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, robot kuchenny wieloczynnościowy, urządzenia chłodnicze,
- stanowiska obróbki cieplnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, taborety podgrzewcze i trzony kuchenne z wyciągami, patelnie elektryczne,
- stanowiska ekspedycji potraw i napojów (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół do ekspedycji potraw oraz komplet naczyń i drobnego sprzętu kuchennego, wagę, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do potraw i talerzy,
- stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak trzykomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki do naczyń.

Ponadto warsztaty szkolne powinny być wyposażone w: urządzenia chłodnicze oraz pomieszczenia magazynowe, wyposażone w urządzenia do przechowywania żywności, salę konsumencką, wyposażoną w: stoły, krzesła, bieliznę i zastawę stołową, tace oraz elementy do dekoracji stołów, kosze na odpady, apteczkę, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, receptury potraw, karty potraw i napojów.

Należy zwrócić szczególną uwagę na czynności związane z ekspedycją potraw i napojów. Wykonywanie czynności związanych z wydawaniem potraw i napojów to jedno z trzech zadań kucharza, określonych w podstawie programowej, dlatego umiejętność ta powinna podlegać ocenie. Zwłaszcza jeśli przedmiot „Procesy technologiczne w gastronomii” był realizowany w pracowni szkolnej, gdyż w warunkach szkolnych organizacja ekspedycji potraw i napojów jest inna.

Liczoność grup jest uzależniona od możliwości organizacyjnych zakładu gastronomicznego lub warsztatów, w których odbywają się zajęcia. Należy także uwzględnić obowiązujące w tym zakresie przepisy dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy.

Środki dydaktyczne

Wszystkie materiały, sprzęty i dokumenty niezbędne do wykonania zadań zawodowych na poszczególnych stanowiskach pracy.

Zalecane metody dydaktyczne

Stosować należy metody kształcenia praktycznego – instruktaż, pokaz, ćwiczenia oraz metodę pracy produkcyjnej. Metoda pracy produkcyjnej może zostać zastosowana po opanowaniu przez uczniów prostych czynności i operacji zawodowych, które były wcześniej kształtowane na zajęciach „Procesy technologiczne w gastronomii”. Umiejętności i sprawność manualna uczniów kształtowane są w wyniku wielokrotnego powtarzania czynności – działań zawodowych. Wykonywanie z pozoru takich samych zadań zawodowych w pracowni szkolnej i rzeczywistych warunkach pracy wymaga od uczniów innych umiejętności. Chodzi nie tylko o większą sprawność, ale również inna jest organizacja pracy – planowanie, czas wykonania, w warunkach pracy używa się bardziej skomplikowanych narzędzi i maszyn. Celem zajęć produkcyjnych jest nie tylko podniesienie sprawności uczniów, ale także osiągnięcie dyscypliny technologicznej, odpowiedzialności za jakość produkcji, przestrzeganie norm czasowych i organizacyjnych.

Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form organizacyjnych: pracy indywidualnej jednolitej i zróżnicowanej, jak również form pracy grupowej.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Główne kryteria oceny zadania – należy ocenić postawę ucznia w kontekście zadań zawodowych oraz postępy w wykonywaniu zadań (chodzi o sprawność, płynność i przestrzeganie obowiązujących zasad). Dodatkowo można ocenić innowacyjność ucznia i umiejętność dostosowania się do pracy w organizacji.

Bieżąca obserwacja i notatki w karcie obserwacji oraz test praktyczny.

Proponowany zestaw kryteriów, który nauczyciel może wykorzystać do oceny uczniów, wybierając kryteria odpowiednie dla

6.2. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładzie gastronomicznym

danego działu programowego - nauczyciel może ocenić:

- wiadomości i umiejętności z zakresu działu – zgodnie z opracowaną taksonomią celów,
- postawę ucznia (w tym aktywność na zajęciach, gotowość do samokształcenia i dyscyplina podczas wykonywania zadań),
- przestrzeganie procedur obowiązujących w gastronomii,
- staranność w wykonywaniu zadań zwłaszcza przestrzeganie receptur, oraz higieny na stanowisku pracy,
- estetykę wykonania zadania,
- innowacyjność (w przypadku odpowiednio dobranych zadań), pomysłowość, rozwiązania twórcze,
- sprawność techniczną,
- racjonalne wykorzystanie surowców,
- dobór i stosowanie odpowiednich technik i metod technologicznych,
- właściwy dobór narzędzi, urządzeń i prawidłowe posługiwanie się nimi,
- przestrzeganie reżimu technologicznego,
- korzystanie z różnorodnych źródeł informacji i właściwą selekcję tych informacji,
- samodzielne pogłębianie umiejętności zawodowych,
- rozumienie (właściwą interpretację) zapisów prawnych, zapisów w dokumentacji HACCP, zapisów w instrukcjach stanowiskowych, zapisów w recepturach gastronomicznych,
- zdolność do współpracy w grupie,
- umiejętność samodzielnego planowania wykonania zadania,
- umiejętność dokonania samooceny,
- stosowanie słownictwa i zwrotów (fachowych) zawodowych,
- stosowanie się do poleceń (np. w tekstach przewodnich lub wydawanych przez nauczyciela) – chodzi o przestrzeganie standardów i dyscypliny pracy (np. wykonywanie zadań w określone kolejności, bezwzględne stosowanie receptur czy procedur na stanowisku pracy itp.),
- prowadzenie zeszytu ćwiczeń,
- umiejętność obsługi programów komputerowych niezbędnych w pracy kucharza.

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.

6.3. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce

Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Poziom wymagań programowych	Kategoria taksonomiczna	Materiał nauczania
PDG(3)5 przestrzegać przepisów prawa dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej.	P	C	- Dokumentacja zakładu gastronomicznego – dokumenty magazynowe, produkcyjne. - Działalność promocyjna i reklamowa zakładu gastronomicznego. - Obsługa programów komputerowych stosowanych w gastronomii.
PDG(4)4 określić możliwości funkcjonowania zakładu gastronomicznego w mikrootoczeniu.	P	D	
PDG(5)4 porównać działania prowadzone przez przedsiębiorstwa konkurencyjne.	P	C	
PDG(6)3 określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi.	P	C	
PKZ(T.c)(10)3 zastosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań kucharza w zakresie gospodarki magazynowej oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni.	P	C	
KPS(1)1 zastosować zasady kultury osobistej.			
KPS(1)2 zastosować zasady etyki zawodowej.			
KPS(2)1 zaproponować sposoby rozwiązywania problemów.			
KPS(2)2 dążyć wytrwale do celu.			
KPS(2)3 zrealizować działania zgodnie z			

6.3. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce			
własnymi pomysłami.			
KPS(2)4 zainicjować zmiany mające pozytywny wpływ na środowisko pracy.			
KPS(3)1 dokonać analizy rezultatów działań.			
KPS(3)2 przyjąć odpowiedzialność za podejmowane działania.			
KPS(4)1 dokonać analizy zmian zachodzących w branży.			
KPS(4)2 podjąć nowe wyzwania.			
KPS(4)3 wykazać się otwartością na zmiany w zakresie stosowanych metod i technik pracy.			
KPS(5)1 przewidzieć sytuacje wywołujące stres.			
KPS(5)2 zastosować sposoby radzenia sobie ze stresem.			
KPS(5)3 określić skutki stresu.			
KPS(6)1 wykazać gotowość do ciągłego uczenia się i doskonalenia zawodowego.			
KPS(6)2 wykorzystać różne źródła informacji w celu doskonalenia umiejętności zawodowych.			
KPS(7)1 przyjąć odpowiedzialność za powierzone informacje zawodowe.			
KPS(7)2 respektować zasady dotyczące przestrzegania tajemnicy zawodowej.			
KPS(7)3 określić konsekwencje nieprzestrzegania tajemnicy zawodowej.			
KPS(8)1 ocenić ryzyko podejmowanych działań.			
KPS(8)2 przyjąć na siebie odpowiedzialność za podejmowane działania.			
KPS(8)3 wyciągnąć wnioski z podejmowanych działań.			
KPS(9)1 zastosować techniki negocjacyjne.			
KPS(9)2 zachować się asertywnie.			
KPS(9)3 zaproponować konstruktywne rozwiązania.			
KPS(10)1 doskonalić swoje umiejętności komunikacyjne.			
KPS(10)2 zastosować opinie i pomysły innych członków zespołu.			
KPS(10)3 zmodyfikować działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko.			
KPS(10)4 rozwiązać konflikty w zespole.			
Planowane zadanie			
Obsługa program komputerowy stosowany w gastronomii			
Uczniowie powinni ćwiczyć obsługę programów do prowadzenia gospodarki magazynowej oraz rejestracji zamówień kelnerskich.			
Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne			
Dział programowy „Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce” jest realizowany na zakończenie zajęć praktycznych, kiedy uczeń już dobrze poznał proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym. Dopelnieniem jest nabycie umiejętności obsługi komputerowych programów gastronomicznych oraz poznanie zasad funkcjonowania zakładu gastronomicznego jako przedsiębiorstwa. Uczniowie powinni w miarę możliwości pracować indywidualnie, dlatego liczebność grup jest uzależniona od możliwości organizacyjnych zakładu gastronomicznego, w których odbywają się zajęcia.			

6.3. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce

Należy także uwzględnić obowiązujące w tym zakresie przepisy dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy.

Środki dydaktyczne

Komputer z oprogramowaniem przeznaczonym dla gastronomii, dokumentacja gastronomiczna.

Zalecane metody dydaktyczne

Zaleca się zastosować pokaz z objaśnieniem, instruktaż, ćwiczenia praktyczne.

Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem (jako dominującej) formy organizacyjnej : indywidualnej jednolitej pracy uczniów.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Główne kryteria oceny zadania – należy ocenić gotowość ucznia do nabywania nowych umiejętności oraz postępy w obsłudze programów komputerowych (sprawność, prawidłowa kolejność operacji).

Bieżąca obserwacja i notatki w karcie obserwacji oraz test praktyczny.

Proponowany zestaw kryteriów, który nauczyciel może wykorzystać do oceny uczniów, wybierając kryteria odpowiednie dla danego działu programowego - nauczyciel może ocenić:

- wiadomości i umiejętności z zakresu działu – zgodnie z opracowaną taksonomią celów,
- postawę ucznia (w tym aktywność na zajęciach, gotowość do samokształcenia i dyscyplina podczas wykonywania zadań),
- przestrzeganie procedur obowiązujących w gastronomii,
- staranność w wykonywaniu zadań zwłaszcza przestrzeganie receptur, oraz higieny na stanowisku pracy,
- estetykę wykonania zadania,
- innowacyjność (w przypadku odpowiednio dobranych zadań), pomysłowość, rozwiązania twórcze,
- sprawność techniczną,
- racjonalne wykorzystanie surowców,
- dobór i stosowanie odpowiednich technik i metod technologicznych,
- właściwy dobór narzędzi, urządzeń i prawidłowe posługiwanie się nimi,
- przestrzeganie reżimu technologicznego,
- korzystanie z różnorodnych źródeł informacji i właściwą selekcję tych informacji,
- samodzielne pogłębianie umiejętności zawodowych,
- rozumienie (właściwą interpretację) zapisów prawnych, zapisów w dokumentacji HACCP, zapisów w instrukcjach stanowiskowych, zapisów w recepturach gastronomicznych,
- zdolność do współpracy w grupie,
- umiejętność samodzielnego planowania wykonania zadania,
- umiejętność dokonania samooceny,
- stosowanie słownictwa i zwrotów (fachowych) zawodowych,
- stosowanie się do poleceń (np. w tekstach przewodnich lub wydawanych przez nauczyciela) – chodzi o przestrzeganie standardów i dyscypliny pracy (np. wykonywanie zadań w określone kolejności, bezwzględne stosowanie receptur czy procedur na stanowisku pracy itp.),
- prowadzenie zeszytu ćwiczeń,
- umiejętność obsługi programów komputerowych niezbędnych w pracy kucharza.

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.