

# TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH 343404

## KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE w ZAWODZIE

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

### CELE KSZTAŁCENIA

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych:

- 1) w zakresie kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań:
  - a) oceniania jakości produktów,
  - b) przechowywania żywności,
  - c) obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy,
  - d) obsługi sprzętu gastronomicznego,
  - e) przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów,
  - f) wydawania dań;
- 2) w zakresie kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych:
  - a) oceniania jakości żywności,
  - b) planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia,
  - c) organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej,
  - d) wykonywania usług gastronomicznych,
  - e) ekspedycji potraw i napojów.

### EFEKTY KSZTAŁCENIA i KRYTERIA WERYFIKACJI TYCH EFEKTÓW

Do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań niezbędne jest osiągnięcie niżej wymienionych efektów kształcenia:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań	
HGT.02.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią	1) posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska 2) wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska 3) określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy 4) określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku 5) opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy 6) rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania
2) charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska	1) wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska 2) wymienia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska
3) opisuje prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	1) wymienia prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy 2) wymienia prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy 3) omawia konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy

<p>4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) rozróżnia czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w środowisku pracy</li> <li>2) określa sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym i niebezpiecznym typowym dla stanowiska pracy</li> <li>3) określa wpływ czynników szkodliwych i niebezpiecznych na zachorowalność na choroby zawodowe</li> <li>4) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa</li> <li>5) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych</li> </ol>
<p>5) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii oraz przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zawodzie</li> <li>2) stosuje instrukcje bezpieczeństwa, higieny pracy, przeciwpożarowe i stanowiskowe w zawodzie</li> <li>3) identyfikuje zastosowanie gaśnic na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych</li> <li>4) rozróżnia znaki informacyjne dotyczące ochrony przeciwpożarowej</li> </ol>
<p>6) przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) przystosowuje stanowisko pracy do swoich potrzeb, uwzględniając wymagania ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej</li> <li>2) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy</li> <li>3) utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy</li> </ol>
<p>7) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) rozróżnia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanego zadania</li> <li>3) stosuje zabezpieczenia i środki ochrony podczas użytkowania maszyn, urządzeń i narzędzi wykorzystywanych podczas wykonywania zadań zawodowych</li> </ol>
<p>8) określa rolę układu funkcjonalnego pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) rozróżnia pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjno-socjalny</li> <li>2) opisuje wyposażenie techniczne pomieszczeń zakładu gastronomicznego, w tym maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej warzyw, urządzenia do obróbki termicznej</li> <li>3) wskazuje drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym</li> <li>4) zapobiega krzyżowaniu się dróg produktu, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie przygotowania potraw</li> </ol>
<p>9) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego</li> <li>2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego</li> <li>3) zabezpiecza siebie, osobę poszkodowaną i miejsce wypadku</li> </ol>

	<p>4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej</p> <p>5) powiadamia odpowiednie służby</p> <p>6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie</p> <p>7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar</p> <p>8) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji</p>
HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii	<p>1) rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii</p> <p>2) rozpoznaje smak i wygląd ziół świeżych i suszonych</p> <p>3) rozpoznaje przyprawy po smaku, zapachu i wyglądzie</p> <p>4) rozróżnia zboża i produkty zbożowe, np. mąki i makarony</p> <p>5) rozróżnia i nazywa ryby słodkowodne i morskie</p> <p>6) rozróżnia i nazywa owoce morza</p> <p>7) rozpoznaje i nazywa owoce i warzywa</p> <p>8) rozróżnia rodzaje mięs i elementy tusz oraz podroby (wołowe, wieprzowe, jagnięce, cielęce, drobiowe)</p> <p>9) rozróżnia rodzaje dziczyzny i ptactwa dzikiego (np. jeleń, sarna, dzik, przepiórka, bażant, kuropatwa, perliczka, gołąb)</p> <p>10) rozróżnia rodzaje wędlin (suszone, wędzone, gotowane)</p> <p>11) rozpoznaje sery (miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe)</p> <p>12) rozróżnia wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślanki)</p> <p>13) określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw</p>
2) ocenia jakość żywności	<p>1) ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia</p> <p>2) ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość</p>
3) rozróżnia produkty, półprodukty i wyroby gotowe stosowane podczas przygotowania potraw	<p>1) określa zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych podczas przygotowania potraw, np. musztardy, octy, pikle i kiszonki</p> <p>2) wskazuje parametry jakościowe produktów, półproduktów i wyrobów gotowych</p>
4) rozróżnia metody utrwalania żywności	<p>1) klasyfikuje metody utrwalania żywności</p> <p>2) opisuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności</p> <p>3) wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności</p> <p>4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych</p>
5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka	<p>1) opisuje składniki pokarmowe</p> <p>2) analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań</p> <p>3) ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu dań</p>

6) planuje alternatywne sposoby żywienia	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, fleksitarianizm, pescowegetarianizm</li> <li>2) komponuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z powyższymi dietami</li> </ol>
7) rozróżnia procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw</li> <li>2) rozróżnia nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacuum, pacojet</li> <li>3) dobiera proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii</li> </ol>
8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii</li> <li>2) dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania</li> </ol>
9) charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) rozróżnia drobny sprzęt stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie</li> <li>2) dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw</li> </ol>
10) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP ((Hazard Analysis and Critical Control Points System)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia</li> <li>2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania potraw</li> <li>3) rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii</li> <li>4) przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii</li> </ol>
11) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) wymienia cele normalizacji krajowej</li> <li>2) wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy</li> <li>3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej</li> <li>4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności</li> </ol>
<b>HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności</b>	
<b>Efekty kształcenia</b>	<b>Kryteria weryfikacji</b>
<b>Uczeń:</b>	<b>Uczeń:</b>
1) stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym</li> <li>2) odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym</li> <li>3) porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami</li> </ol>
2) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ocenia żywność pod względem jakościowym</li> <li>2) rozpoznaje wady jakościowe żywności</li> </ol>
3) dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) klasyfikuje czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność</li> <li>2) rozróżnia warunki przechowywania żywności</li> <li>3) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności</li> </ol>
4) stosuje urządzenia do przechowywania żywności	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności</li> <li>2) dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności</li> </ol>
5) przestrzega zasad przechowywania	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach</li> </ol>

żywności w warunkach optymalnych	<p>optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2) przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym</li> <li>3) stosuje zasady FIFO (First In, First Out)</li> <li>4) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności</li> </ol>
6) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas magazynowania żywności</li> <li>2) rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności</li> <li>3) zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania</li> <li>4) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)</li> </ol>
<b>HGT.02.4. Przygotowanie dań</b>	
<b>Efekty kształcenia</b>	<b>Kryteria weryfikacji</b>
<b>Uczeń:</b>	<b>Uczeń:</b>
1) stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) rozróżnia nazwy stosowane w terminologii kuchennej, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów podstawowych, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych</li> <li>2) rozróżnia nazwy stosowane w terminologii cukierniczej, np. chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue</li> </ol>
2) stosuje receptury gastronomiczne	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) rozróżnia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy</li> <li>2) oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw</li> <li>3) odważa i odmierza składniki na podstawie receptur</li> <li>4) odważa i odmierza gramaturę porcji potraw</li> <li>5) szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost)</li> </ol>
3) stosuje metody i techniki przygotowania dań	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) rozróżnia techniki obróbki termicznej przygotowania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie</li> <li>2) dobiera metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów</li> <li>3) dobiera metody i techniki stosowane podczas przygotowania dań dietetycznych, w tym gotowanie w wodzie lub na parze (sous vide)</li> <li>4) przewiduje zagrożenia dla przebiegu procesu technologicznego, a w razie konieczności wprowadza działania korygujące podczas przygotowania dań</li> </ol>
4) dobiera produkty do przygotowania dań	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie</li> <li>2) wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie</li> <li>3) zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej</li> </ol>
5) stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne,</li> </ol>

	<p>mikroziola do sporządzania określonej potrawy</p> <p>2) przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty</p> <p>3) komponuje klasyczne mieszanki przypraw, np. bouquet garni, curry, garam masala, pięć smaków</p>
6) stosuje tłuszcze do przygotowania dań	<p>1) wskazuje zasady doboru tłuszczów do rodzaju dania</p> <p>2) dobiera rodzaj tłuszczu do smażenia określonych dań, w tym oleje roślinne, masło świeże klarowane, smalec, oliwa, frytura</p> <p>3) rozpoznaje zmiany korzystne i niekorzystne zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej</p> <p>4) zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej</p> <p>5) dobiera tłuszcze do przygotowania dań z uwzględnieniem ich pochodzenia, funkcji technologicznych i konsystencji</p> <p>6) dobiera tłuszcze do przygotowania dań zgodnie z recepturą</p>
7) przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów	<p>1) kroji i rozdrabnia warzywa, owoce i grzyby, stosując różne techniki, takie jak: macedoine, julienne, brunoise, concasse, chiffonade</p> <p>2) przygotowuje zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy</p> <p>3) przygotowuje sorbety</p> <p>4) przygotowuje purée warzywne i owocowe przecierane lub mielone</p> <p>5) przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, selerowe</p> <p>6) przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw)</p> <p>7) przygotowuje sałatki (np. ceszar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf)</p> <p>8) przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli)</p> <p>9) garniruje potrawy</p>
8) przygotowuje zupy	<p>1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup</p> <p>2) dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup</p> <p>3) przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw</p> <p>4) dobiera wywary do przygotowywanych zup</p> <p>5) przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur)</p>
9) przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych	<p>1) określa zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju</p> <p>2) przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznicę, omelet, sadzone, poche, confit</p> <p>3) przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione)</p> <p>4) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie</p>
10) przygotowuje podstawowe desery	<p>1) przygotowuje elementy deserów, w tym chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue (beza), lody, sorbety</p> <p>2) stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym</p>

	<p>flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie</p> <p>3) dekoruje desery stosując owoce, czekoladę, zioła i kwiaty jadalne</p>
11) przygotowuje wyroby ciastkarskie	<p>1) planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie</p> <p>2) przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego</p> <p>3) dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe</p>
12) przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu	<p>1) planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i cieplną kasz i ryżu, wyrób makaronu</p> <p>2) dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań</p> <p>3) rozpoznaje rodzaje mąki w zależności od rodzaju produktów lub ziarna, w tym glutenowa, pszenna, orkiszowa, owsiana i bezglutenowa (np. kukurydziana i ryżowa)</p> <p>4) dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy</p> <p>5) przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego</p>
13) przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	<p>1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</p> <p>2) planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</p> <p>3) rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny</p> <p>4) przygotowuje elementy półtuszy do obróbki termicznej, w tym oczyszczanie z błon, trybowanie, porcjowanie, wiązanie elementów mięsa sznurkiem</p> <p>5) dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania</p> <p>6) wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie)</p> <p>7) dobiera rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń)</p> <p>8) przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit)</p>
14) przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego	<p>1) przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego</p> <p>2) wykonuje obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego mycie, rozbiór, formowanie</p>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>3) przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu</li> <li>4) uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: <ol style="list-style-type: none"> <li>a) gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu</li> <li>b) smażenie – pierś i wątróbka</li> <li>c) confit – udko</li> <li>d) pieczenie – w całości, skrzydełka, udko</li> <li>e) sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia</li> <li>f) grillowanie – pierś z kurczaka i indyka</li> </ol> </li> <li>5) przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego</li> </ol>
15) przygotowuje dania z ryb i owoców morza	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza</li> <li>2) wykonuje obróbkę wstępną ryb, w tym sprawdzenie świeżości, mycie, usuwanie łusek, filetowanie, usuwanie ości, porcjowanie</li> <li>3) wykonuje obróbkę wstępną owoców morza, w tym sprawdzenie świeżości, oczyszczanie</li> <li>4) uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy: <ol style="list-style-type: none"> <li>a) gotowanie – zupa rybna i ryby na parze</li> <li>b) smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk</li> <li>c) duszenie – mule</li> <li>d) pieczenie ryb – w soli, w pergaminie</li> <li>e) grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary)</li> <li>f) sous vide – łosoś, dorsz</li> <li>g) stir fry – krewetki, kalmary</li> </ol> </li> <li>5) przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego</li> </ol>
16) przygotowuje sosy	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów</li> <li>2) przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego</li> <li>3) przygotowuje sosy podstawowe w tym beszamel, demi-glace, béarnaise, holenderski, beurre blanc</li> <li>4) przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge)</li> <li>5) przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney)</li> </ol>
17) przygotowuje przystawki	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek</li> <li>2) przygotowuje przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu, z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i</li> </ol>



	techniki procesu technologicznego, (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florentyńsku, surowe warzywa (crudités), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i paszтет (pâté))
18) przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) dobiera produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety</li> <li>2) stosuje zamienność produktów</li> <li>3) wykonuje dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów z diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekanek z bakłażana), stosując różne metody i techniki wykonywania potraw</li> </ol>
19) charakteryzuje dania kuchni różnych narodów	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) opisuje tradycyjne produkty kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej</li> <li>2) opisuje dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej)</li> </ol>
20) rozpoznaje zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowania dań	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) dokonuje oceny organoleptycznej dań na poszczególnych etapach procesu technologicznego</li> <li>2) wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda</li> <li>3) zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań</li> </ol>
21) stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań</li> <li>2) dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań</li> <li>3) obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy</li> </ol>
22) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowywania dań</li> <li>2) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań</li> <li>3) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)</li> </ol>
HGT.02.5. Wydawanie dań	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) definiuje mise en place</li> <li>2) przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania</li> <li>3) sprawdza sekcje i ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia</li> </ol>
2) używa zastawy stołowej do serwowania dań	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) opisuje zastawę stołową do serwowania dań</li> <li>2) dobiera zastawę stołową do serwowanego dania</li> <li>3) stosuje zastawę stołową do serwowania określonych</li> </ol>

	dań
3) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań	1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie wydawania dań 2) zapobiega zagrożeniom w trakcie serwowania dań 3) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)
HGT.02.6. Język obcy zawodowy	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych e) świadczonych usług, w tym obsługi klienta
2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)	1) określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu 2) znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje 3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu 4) układa informacje w określonym porządku
3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję) b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru)	1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi 2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek, 3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko 4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze 5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji

<p>4) uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu:</p> <p>a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p> <p>b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p>	<p>1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę</p> <p>2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia</p> <p>3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób</p> <p>4) prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi</p> <p>5) stosuje zwroty i formy grzecznościowe</p> <p>6) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji</p>
<p>5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p>	<p>1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych)</p> <p>2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym</p> <p>3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym</p> <p>4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (np. prezentację)</p>
<p>6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową:</p> <p>a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym</p> <p>b) współdziała w grupie</p> <p>c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym</p> <p>d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne</p>	<p>1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego</p> <p>2) współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe</p> <p>3) korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych</p> <p>4) identyfikuje słowa kluczowe i internacjonalizmy</p> <p>5) wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa</p> <p>6) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznanne słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne</p>
<p>HGT.02.7. Kompetencje personalne i społeczne</p>	
<p>Efekty kształcenia</p>	<p>Kryteria weryfikacji</p>
<p>Uczeń:</p>	<p>Uczeń:</p>
<p>1) przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej</p>	<p>1) stosuje zasady etyki obowiązujące w komunikacji z klientami, gośćmi i współpracownikami</p> <p>2) przestrzega zasad etyki i etykiety obowiązujących w komunikacji z pracownikami, klientami oraz gośćmi</p> <p>3) przestrzega zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych</p> <p>4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym</p>
<p>2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej</p>	<p>1) stosuje aktywne metody słuchania współpracowników, klientów i gości</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>2) interpretuje mowę ciała w komunikacji werbalnej i niewerbalnej</li> <li>3) komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę</li> <li>4) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie</li> </ul>
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej</li> <li>2) ocenia wpływ stresu na efektywność działania</li> <li>3) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych</li> </ul>
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) wyjaśnia znaczenie zmian</li> <li>2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii</li> <li>4) stosuje nowatorskie rozwiązania</li> </ul>
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy</li> <li>2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie</li> <li>3) planuje rozwój zawodowy</li> </ul>
6) planuje wykonanie zadania	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu</li> <li>2) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego</li> <li>3) szacuje czas, zasoby i budżet zadania</li> </ul>
7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania</li> <li>2) wskazuje obszary odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania</li> </ul>
8) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) stosuje techniki negocjacyjne</li> <li>2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów</li> <li>3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu</li> </ul>
9) współpracuje w zespole	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) współorganizuje pracę zespołu</li> <li>2) przestrzega zasad współpracy w zespole</li> <li>3) modyfikuje własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko</li> </ul>

Do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.12 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych niezbędne jest osiągnięcie niżej wymienionych efektów kształcenia:

HGT.12 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych	
HGT.12.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w gastronomii	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) wymienia rodzaje czynników szkodliwych i niebezpiecznych występujących w środowisku pracy</li> <li>2) rozróżnia czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w gastronomii</li> <li>3) podaje sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w gastronomii</li> <li>4) rozróżnia znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników szkodliwych i niebezpiecznych w gastronomii</li> </ul>
2) organizuje stanowisko pracy pracownika gastronomii zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) przygotowuje stanowisko pracy pracownika gastronomii uwzględniając wymagania ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej</li> <li>2) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na</li> </ul>

	<p>stanowisku pracy w gastronomii</p> <p>3) utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy</p>
3) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych	<p>1) opisuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii</p> <p>2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanego zadania</p> <p>3) stosuje zabezpieczenia i ochrony podczas użytkowania maszyn, urządzeń i narzędzi wykorzystywanych podczas wykonywania zadań zawodowych</p>
4) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego	<p>1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego</p> <p>2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego</p> <p>3) zabezpiecza siebie, osobę poszkodowaną i miejsce wypadku</p> <p>4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej</p> <p>5) powiadamia odpowiednie służby</p> <p>6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie</p> <p>7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar</p> <p>8) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji</p>

#### HGT.12.2. Podstawy żywienia i gastronomii

Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii	<p>1) rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii</p> <p>2) rozpoznaje smak i wygląd ziół świeżych i suszonych</p> <p>3) rozpoznaje przyprawy po smaku, zapachu i wyglądzie</p> <p>4) rozróżnia zboża i produkty zbożowe, np. mąki i makarony</p> <p>5) rozróżnia i nazywa ryby słodkowodne i morskie</p> <p>6) rozróżnia i nazywa owoce morza</p> <p>7) rozpoznaje i nazywa owoce i warzywa</p> <p>8) rozróżnia rodzaje mięs i elementy tusz oraz podroby (wołowe, wieprzowe, jagnięce, cielęce, drobiowe)</p> <p>9) rozróżnia rodzaje dziczyzny i ptactwa dzikiego (np. jeleń, sarna, dzik, przepiórka, bażant, kuropatwa, perliczka, gołąb)</p> <p>10) rozróżnia rodzaje wędlin (suszone, wędzone, gotowane)</p> <p>11) rozpoznaje sery (miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe)</p> <p>12) rozróżnia wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślanki)</p> <p>13) określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw</p>
2) ocenia jakość żywności	<p>1) ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia</p> <p>2) ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość</p>
3) rozróżnia produkty, półprodukty i wyroby gotowe stosowane podczas przygotowania	<p>1) określa zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych podczas przygotowania potraw,</p>

potraw	np. musztardy, octy, pikle i kiszonki 2) wskazuje parametry jakościowe produktów, półproduktów i wyrobów gotowych
4) rozróżnia metody utrwalania żywności	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności 2) opisuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności 3) wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności 4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych
5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka	1) opisuje składniki pokarmowe 2) analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań 3) ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu dań
6) planuje alternatywne sposoby żywienia	1) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, fleksitarianizm, pescowegetarianizm 2) komponuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z powyższymi dietami
7) rozróżnia procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw	1) rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw 2) rozróżnia nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacuum, pacojet 3) dobiera proces technologiczny przygotowania potraw zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii
8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw	1) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii 2) dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania
9) charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań	1) rozróżnia drobny sprzęt gastronomiczny stosowany do przygotowania potraw ze względu na jego zastosowanie 2) dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw
10) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System)	1) rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania potraw 3) rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii 4) przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii
11) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych	1) wymienia cele normalizacji krajowej 2) wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy 3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej 4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności
HGT.12.3. Planowanie żywienia	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) wyjaśnia wpływ składników odżywczych na funkcjonowanie organizmu	1) rozróżnia pojęcia z zakresu planowania żywienia, np. składnik odżywczy, nieodżywczy, nie niezbędny, niezbędny, naturalnie występujący w żywności,

	<p>specjalnie dodany, głód, niedożywienie, racjonalne żywienie, jadłospis, posiłek</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2) oblicza zawartość energii i składników odżywczych w produktach i potrawach na podstawie danych, takich jak: receptury, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej</li> <li>3) analizuje zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze z produktów, potraw i napojów na podstawie danych</li> <li>4) analizuje gospodarkę wodną w organizmie człowieka</li> <li>5) wskazuje zagrożenia zdrowotne wynikające z nieprzestrzegania zasad racjonalnego żywienia</li> <li>6) określa rolę instytucji zajmujących się problematyką żywienia: Światowej Organizacji Zdrowia (WHO), Instytutu Żywności i Żywienia, stacji sanitarno-epidemiologicznych</li> </ol>
2) określa przemiany składników odżywczych zachodzące w organizmie człowieka	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) rozróżnia pojęcia, takie jak: enzym, hormon, podstawowa i całkowita przemiana materii, trawienie, przyswajanie, współczynnik aktywności fizycznej</li> <li>2) opisuje funkcje przewodu pokarmowego</li> <li>3) wskazuje czynniki wpływające na strawność pokarmów</li> <li>4) rozróżnia etapy trawienia składników pokarmowych</li> <li>5) określa rolę enzymów i hormonów w funkcjonowaniu organizmu człowieka</li> <li>6) określa znaczenie przyswajalności składników odżywczych przez organizm człowieka</li> <li>7) analizuje czynniki wpływające na efektywność wykorzystania przez organizm składników odżywczych zawartych w żywności</li> <li>8) analizuje przemiany składników odżywczych: węglowodanów, białek, tłuszczów będących źródłem energii dla organizmu człowieka (określa bilans energetyczny ustroju)</li> <li>7) oblicza dobowe wydatki energetyczne</li> </ol>
3) stosuje normy i zasady planowania żywienia	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) rozróżnia rodzaje norm żywienia człowieka</li> <li>2) określa zastosowanie modelowych racji pokarmowych</li> <li>3) analizuje tabele norm dla różnych grup ludności</li> <li>4) interpretuje zalecenia przedstawione w piramidzie zdrowego żywienia</li> </ol>
4) planuje żywienie różnych grup ludności	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) stosuje zasady planowania podczas układania jadłospisów</li> <li>2) sporządza receptury potraw z uwzględnieniem potrzeb wskazanej grupy ludności, w tym podaje spis produktów, ubytki, straty, zasady racjonalnego przygotowania potrawy lub napoju, wartość odżywczą potrawy lub napoju</li> <li>3) określa procentowy rozdział energii całodziennej racji pokarmowej na posiłki</li> <li>4) oblicza dzienne zapotrzebowanie energetyczne różnych grup ludności</li> <li>5) oblicza wartość energetyczną i odżywczą posiłków</li> <li>6) ocenia jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia</li> <li>7) wykorzystuje programy komputerowe do układania i oceny jadłospisów</li> <li>8) modyfikuje jadłospisy</li> </ol>
5) stosuje zasady żywienia dietetycznego	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) opisuje żywienie dietetyczne</li> <li>2) rozróżnia diety stosowane w żywieniu</li> <li>3) rozróżnia składniki odżywcze różnych diet</li> </ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>4) dobiera produkty spożywcze stosowane w żywieniu dietetycznym</li> <li>5) stosuje techniki przygotowania potraw dietetycznych w tym gotowanie w wodzie i na parze, pieczenie w folii</li> <li>6) planuje posiłki dietetyczne w chorobach cywilizacyjnych i przewlekłych z uwzględnieniem wymienników produktów spożywczych pokrywających potrzeby żywieniowe osób na diecie</li> <li>7) określa czynniki ryzyka chorób dietozależnych: krążenia, alergii, próchnicy zębów, osteoporozy, nowotworów</li> </ul>
<b>HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej</b>	
<b>Efekty kształcenia</b>	<b>Kryteria weryfikacji</b>
<b>Uczeń:</b>	<b>Uczeń:</b>
1) sporządza zamówienia na produkty i półprodukty, uwzględniając recepturę i planowaną produkcję	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) sporządza harmonogram zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w produkty i półprodukty</li> <li>2) dobiera dostawców zgodnie z przyjętymi kryteriami w zakładzie gastronomicznym: cena, jakość, terminowość dostaw, niezawodność, lokalizacja dostawy</li> <li>3) stosuje przeliczniki jednostek miary w obliczaniu zapotrzebowania na produkty, półprodukty i towary handlowe w oparciu o receptury i plan produkcji</li> <li>4) sporządza dokumentację zaopatrzenia, obiegu produktów, półproduktów, towarów handlowych i wyrobów gotowych w zakładzie gastronomicznym</li> </ul>
2) planuje przygotowanie potraw	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) planuje przygotowanie potraw w zależności od rodzaju prowadzonych usług</li> <li>2) określa czynniki wpływające na jakość potrawy</li> <li>3) dobiera maszyny i urządzenia w zależności od wielkości produkcji</li> <li>4) określa sposoby wykorzystywania zwrotów poprodukcyjnych</li> <li>5) sporządza harmonogram czasu pracy pracownikom produkcyjnym</li> <li>6) opracowuje schematy blokowe produkcji potraw</li> </ul>
3) kontroluje procesy przygotowania potraw	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) dobiera metody nadzorowania procesów przygotowania potraw</li> <li>2) wykonuje czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności</li> <li>3) opisuje zadania stacji sanitarno-epidemiologicznej w kontrolowaniu procesu produkcji gastronomicznej</li> <li>4) nadzoruje procesy przygotowania potraw stosując zasady bezpieczeństwa zdrowotnego żywności GHP (Good Hygienic Practice), GMP (Good Manufacturing Practice), HACCP HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) prowadzi dokumentację nadzoru przygotowania potraw</li> </ul>
4) opracowuje karty menu	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) stosuje zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem różnych potrzeb</li> <li>2) opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw</li> <li>3) planuje karty menu z oznaczeniem alergenów</li> </ul>
5) sporządza kalkulację cen potraw i napojów	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) rozróżnia podstawowe pojęcia stosowane w kalkulacji kosztów przygotowania potraw, w tym koszt, koszt jednostkowy, koszt stały i zmienny, cena, rabat, marża gastronomiczna, food</li> </ul>



	<p>cost</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2) stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów</li> <li>3) rozróżnia składniki ceny gastronomicznej: koszty produktów, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT</li> <li>4) określa czynniki wpływające na cenę potraw i napojów, takich jak: sezonowość, dostępność i cenę produktów, półproduktów i towarów handlowych, popyt, jakość potraw i napojów, zwyczaje żywieniowe</li> <li>5) oblicza ceny potraw i napojów, stosując różne metody: kosztową, popytową, cen konkurencji</li> <li>6) sporządza kalkulację cen potraw do kart menu</li> <li>7) opracowuje kalkulację potraw i napojów w zależności od rodzaju usług: cateringowa impreza okolicznościowa, żywienie zbiorowe, w zakładach typu otwartego</li> </ol>
6) rozlicza produkcję gastronomiczną	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) sporządza inwentaryzację w magazynie w lokalu gastronomicznym na podstawie dokumentacji magazynowej</li> <li>2) sporządza zestawienie poniesionych nakładów w produkcji zakładu gastronomicznego</li> <li>3) oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym</li> </ol>
7) wykorzystuje programy komputerowe w organizowaniu produkcji gastronomicznej	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na produkty i półprodukty</li> <li>2) posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów magazynowych</li> <li>3) stosuje programy komputerowe do planowania żywienia</li> <li>4) oblicza ceny potraw z wykorzystaniem programów komputerowych</li> <li>5) posługuje się specjalistycznym programem do rozliczania kosztów usług gastronomicznych</li> </ol>
8) projektuje wdrażanie systemów zarządzania środowiskowego	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) sporządza wykaz przepisów i dokumentów dotyczących świadczenia usług gastronomicznych, takich jak: ustawy, rozporządzenia, certyfikaty, umowy z odbiorcami odpadów</li> <li>2) analizuje wymagane dokumenty w celu wdrożenia systemu zarządzania środowiskowego</li> <li>3) identyfikuje procesy, wyroby i usługi gastronomiczne wywierające wpływ na środowisko, takie jak: emisja do środowiska, gospodarka wodno- ściekowa, zarządzanie odpadami</li> </ol>
HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) ocenia oferty usług gastronomicznych i cateringowych	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) rozróżnia podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych, w tym usługa, klient, gość, przyjęcie, catering</li> <li>2) analizuje rynek usług gastronomicznych z uwzględnieniem popytu, w tym dane statystyczne, własne badania ankietowe</li> <li>3) przygotowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne</li> <li>4) modyfikuje ofertę dostosowując ją do wymagań i potrzeb klienta: jego możliwości finansowych, stylu życia, mody w gastronomii</li> </ol>

2) stosuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych: reklama, public relations, promocja sprzedaży</li> <li>2) dobiera działania promocyjne do typu klienta</li> <li>3) prowadzi działania promocyjne świadczonej usług gastronomicznych i cateringowych: pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, bilbordy, ulotki</li> </ol>
3) sporządza kalkulację usług gastronomicznych i cateringowych	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) stosuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych</li> <li>2) kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost</li> <li>3) stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów</li> </ol>
4) prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) stosuje zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od różnych czynników, takich jak: typy gości, rodzaj przyjęcia</li> <li>2) dobiera formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych: sprzedaż osobista, promocja sprzedaży</li> </ol>
5) dobiera metody i techniki obsługi konsumentów do rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) rozróżnia metody i techniki obsługi konsumentów</li> <li>2) dobiera metody i techniki obsługi konsumentów odpowiednie do rodzaju świadczonych usług</li> <li>3) stosuje nowoczesne techniki obsługi konsumenta</li> </ol>
6) przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych i cateringowych	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) sporządza listę kontrolną do przygotowania przyjęć okolicznościowych</li> <li>2) oblicza wielkość stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi</li> <li>3) wskazuje miejsca ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas usług gastronomicznych i cateringowych</li> <li>4) stosuje różne sposoby ustawiania stołów w zależności od wielkości pomieszczenia, liczby gości i rodzaju usługi gastronomicznej</li> <li>5) dobiera aranżację sali stosownie do świadczonej usługi gastronomicznej</li> <li>6) nakrywa stoły białą stołową zgodnie z zamówieniem</li> <li>7) nakrywa stoły zastawą stołową zgodnie z zamówieniem</li> </ol>
7) użytkuje sprzęt, zastawę, białą stołową i opakowania do wykonania usług gastronomicznych i cateringowych	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) kompletuje zastawę stołową w zależności od rodzaju menu usługi gastronomicznej</li> <li>2) dobiera opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos</li> </ol>
8) rozlicza sprzęt, zastawę i białą stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) przestrzega zasad zbierania zastawy stołowej, elementów dekoracyjnych, urządzeń i sprzętu serwisowego oraz białej stołowej</li> <li>2) segreguje sprzęt, zastawę stołową i białą stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych</li> <li>3) stosuje zasady składania, sztaplowania i magazynowania stołów, krzeseł i sprzętu</li> <li>4) sporządza dokumentację niezbędną do rozliczenia sprzętu, zastawy stołowej i białej stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych</li> </ol>
9) prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) rozróżnia formy rozliczeń usług gastronomicznych i cateringowych</li> <li>2) stosuje formę bezgotówkową i gotówkową płatności za usługi gastronomiczne</li> <li>3) sporządza rozliczenia finansowe na podstawie</li> </ol>

	<p>dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż: faktury VAT, paragonów, polecenie przelewu, kasa przyjęła (KP)</p> <p>4) oblicza zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata</p> <p>5) wskazuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych</p> <p>6) rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania</p>
HGT.12.6. Język obcy zawodowy	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
<p>1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych:</p> <p>a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem</p> <p>b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie</p> <p>c) z dokumentacją związaną z danym zawodem</p> <p>d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie</p>	<p>1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe w języku obcym nowożytnym umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie:</p> <p>a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy</p> <p>b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych</p> <p>c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych</p> <p>d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych</p> <p>e) świadczonych usług, w tym obsługi klienta</p>
<p>2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:</p> <p>a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje), artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka</p> <p>b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)</p>	<p>1) określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu</p> <p>2) znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje</p> <p>3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu</p> <p>4) układa informacje w określonym porządku</p>
<p>3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:</p> <p>a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)</p> <p>b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail,</p>	<p>1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi</p> <p>2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek, określa zasady)</p> <p>3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko</p> <p>4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze</p> <p>5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji</p>

list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru)	
4) uczestniczy w rozmowie i w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu: a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, menu i inny dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych	1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę 2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia 3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób 4) prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi 5) pyta o upodobania i intencje innych osób 6) proponuje, zachęca 7) stosuje zwroty i formy grzecznościowe 8) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji
5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych.	1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych) 2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym 3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym 4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (np. prezentację)
6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym b) współdziała w grupie c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne	1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego 2) współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe 3) korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych 4) identyfikuje słowa kluczowe, internacjonalizmy 5) wykorzystuje kontekst (tam gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa 6) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznanne słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne
<b>HGT.12.7. Kompetencje personalne i społeczne</b>	
<b>Efekty kształcenia</b>	<b>Kryteria weryfikacji</b>
<b>Uczeń:</b>	<b>Uczeń:</b>
1) przestrzega zasad kultury i etyki w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach	1) wymienia zasady etyki obowiązujące w komunikacji z klientami, gośćmi i współpracownikami stosowane w gastronomii 2) przestrzega zasad etyki i etykiety obowiązujących w komunikacji z pracownikami, klientami oraz gośćmi 3) przestrzega zasad etycznych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych 4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym

	5) przestrzega zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych
2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej	1) stosuje aktywne metody słuchania współpracowników, klientów i gości 2) interpretuje mowę ciała w komunikacji werbalnej i niewerbalnej 3) komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę) 4) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem	1) definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej 2) wskazuje sposoby przeciwdziałania stresom 3) wskazuje wpływ stresu na efektywność działania
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany	1) wyjaśnia znaczenie zmian zachodzących w gastronomii 2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych 3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii stosowanych w gastronomii 4) proponuje innowacyjne rozwiązania w zakładzie gastronomicznym
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy 2) wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia 3) wskazuje rodzaje i możliwości form doskonalenia się w zawodzie
6) planuje wykonanie zadania w gastronomii	1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu 2) szacuje czas, zasoby i budżet zadania 3) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego 4) ponosi odpowiedzialność za wykonywane zadania
7) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów	1) opisuje zasady negocjacji 2) dobiera techniki negocjacyjne do rodzaju prowadzonych negocjacji 3) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów 4) zawiera prostą umowę lub porozumienie w oparciu o zasady negocjacji
8) współpracuje w zespole	1) współorganizuje pracę zespołu 2) dzieli się zadaniami 3) przestrzega zasad współpracy w zespole 4) modyfikuje własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko

#### HGT.12.8. Organizacja pracy małych zespołów

Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań	1) odnosi się do typów grup społecznych 2) określa funkcjonowanie w grupie 3) identyfikuje zakres planowanych zadań 4) opracowuje plan pracy zespołu 5) określa etapy wykonania poszczególnych czynności 6) sporządza plan wykonania zadań dla całego zespołu
2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań	1) rozpoznaje kompetencje i umiejętności osób do wykonywania zadań zawodowych w zespole 2) przydziela zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu 3) rozdziela zadania pracy w zespole, biorąc pod uwagę wiedzę i umiejętności

	4) ustala hierarchiczność wykonywania zadań w zespole
3) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań	1) dokonuje analizy przydzielonych zadań 2) opracowuje lub stosuje opracowane standardy wykonania zadań 3) monitoruje jakość wykonywanych zadań 4) interpretuje raporty i sprawozdania
4) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań	1) wyznacza terminy realizacji i zakres zadań 2) koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników 3) udziela informacji zwrotnej członkom zespołu 4) mobilizuje członków zespołu do wykonywania zadań
5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy	1) stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy 2) proponuje rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy

## WARUNKI REALIZACJI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA i USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Szkoła prowadząca kształcenie w zawodzie zapewnia pomieszczenia dydaktyczne z wyposażeniem odpowiadającym technologii i technice stosowanej w zawodzie, aby zapewnić osiągnięcie wszystkich efektów kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego oraz umożliwić przygotowanie absolwenta do wykonywania zadań zawodowych.

### Wyposażenie szkoły niezbędne do realizacji kształcenia w kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

Pracownia technologii gastronomicznej wyposażona w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji rąk, ręczniki papierowe, kosz na odpady umożliwiający segregację,
- stanowiska przygotowania dań (jedno stanowisko dla trzech uczniów) wyposażone w stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków różnej wielkości i innych naczyń kuchennych, oraz drobny sprzęt produkcyjny (np. deski do krojenia, deski HACCP, tace, półmiski, miski, łyżki do serwowania, łyżki cedzakowe, łopatki, miarki, chochle, noże kuchenne, noże HACCP, różgi, czajniki), termometry, wagi, miarki różnej objętości, urządzenia rozdrabniające, roboty kuchenne wieloczynnościowe, frytkownice, blendery, prodiże, sorbetierę, bieliznę i zastawę stołową, tace kelnerskie,
- zamrażarkę i chłodziarkę, szybkoschładzarkę, profesjonalny blender ręczny, kuchenkę indukcyjną przenośną, pakowaczkę próżniową (jedna dla sześciu uczniów), instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Warsztaty szkolne wyposażone w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe, kosze na odpady z uwzględnieniem segregacji,
- 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,
- 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 przygotowania dań 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, maszynkę do mielenia mięsa, chłodziarkę,
- stanowiska przygotowania 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, 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, taborety podgrzewacze i trzony kuchenne z wyciągami, patelnie elektryczne, frytownicę, urządzenie do sous vide,
- stanowiska ekspedycji dań (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół do ekspedycji dań oraz komplet naczyń i drobnego sprzętu kuchennego, wagę, Kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do dań i talerzy,
- stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki do naczyń
- pomieszczenia magazynowe wyposażone w urządzenia do przechowywania żywności.

Szkoła zapewnia wyposażenie w niezbędne produkty i półprodukty do przygotowania poszczególnych dań określonych w podstawie programowej.

Szkoła zapewnia uczniowi dostęp do sali konsumenckiej, wyposażonej w stoły, krzesła, bieliznę i zastawę stołową, tace oraz elementy do dekoracji stołów, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, receptury potraw, karty dań.

### **Wyposażenie szkoły niezbędne do realizacji kształcenia w kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**

Pracownia planowania żywienia i organizacji produkcji gastronomicznej wyposażona w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu z oprogramowaniem biurowym, oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii umożliwiające układanie menu, analizę składników odżywczych i energii w porównaniu do norm żywienia, planowanie sali, sporządzanie zapotrzebowania, zarządzanie zasobami, kalkulowanie cen potraw i napojów, rozliczanie usług gastronomicznych z możliwością ciągłej aktualizacji
- drukarkę laserową ze skanerem i kopiarką A4, projektor multimedialny, ekran projekcyjny, tablicę szkolną białą suchościeralną,
- stanowiska komputerowe dla uczniów (jedno stanowisko dla jednego ucznia) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu z oprogramowaniem biurowym, oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii umożliwiające układanie menu, analizę składników odżywczych i energii w porównaniu do norm żywienia, planowanie sali, sporządzanie zapotrzebowania, zarządzanie zasobami, kalkulowanie cen potraw i napojów, rozliczanie usług gastronomicznych z możliwością ciągłej aktualizacji,
- biblioteczkę zawodową wyposażoną w książki zawodowe, tabele składu i wartości odżywczych produktów spożywczych, normy żywienia, tabele zamiany produktów, jadłospisy codzienne i okolicznościowe, karty potraw i napojów, zbiór receptur potraw i napojów, normy jakości stosowane w gastronomii, zbiór przepisów i procedur systemu GMP, GHP i HACCP stosowanych w gastronomii,
- prospekty reklamowe, katalogi z wyposażeniem części produkcyjnej i handlowej gastronomii, schematy rozwiązań układów funkcjonalnych pomieszczeń zakładów, wzory druków stosowanych w gastronomii,
- kalkulatory proste (jeden dla jednego ucznia).

Pracownia usług gastronomicznych wyposażona w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu, dowolnym oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii, w tym zarządzania salami dla gości, drukarkę laserową ze skanerem i kopiarką A4, projektor multimedialny, ekran projekcyjny, flipchart, tablicę szkolną białą suchościeralną,
- stanowiska komputerowe dla uczniów (jedno stanowisko dla pięciu uczniów) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu, dowolnym oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii, w tym zarządzania salami dla gości,
- kasę kelnerską, terminal i inne akcesoria do obsługi i rozliczania usług gastronomicznych,
- biblioteczkę zawodową wyposażoną w zbiór książek oraz albumów prezentujących nakrywanie i dekorację stołów oraz otoczenie realizacji usług gastronomicznych, katalogi zastawy i bielizny stołowej, sprzętu kelnerskiego, dekoracji stołów, wyposażenia sal bankietowych, środki dydaktyczne, komplety dokumentów i druków do planowania usług gastronomicznych, do prowadzenia i rozliczania usług gastronomicznych, przykładowe karty menu różnych przyjęć okolicznościowych, teczki ofertowe do

- wizualizacji rozmowy z klientem zamawiającym usługę gastronomiczną,
- plansze bezpieczeństwa i higieny pracy i przeciwpożarowe, schematy dróg ewakuacyjnych,
  - środki ochrony indywidualnej (strój roboczy kelnerski: fartuszek włoski w trzech kolorach, zapaska 60 cm w trzech kolorach damska i męska po trzy sztuki, bluza kelnerska damska i marynarka męska w kolorze białym po sześć sztuk),
  - kącik czystości z pełnym wyposażeniem (środki i sprzęt do utrzymania stanowiska, żelazko, deska do prasowania, miejsce do mycia rąk),
  - meble, takie jak: pomocnik kelnerski-kredens (trzy sztuki), szafy, stoły kwadratowe o wymiarach 90 x 90 lub 110 x 110 cm i prostokątne 90 x 120 cm (jeden stół dla dwóch uczniów),
  - stół okrągły do kawiarni i cukierni  $\varnothing$  60 cm, do restauracji  $\varnothing$  90, 110 lub 170 cm, stoły bankietowe, takie jak: stół bufetowy 300 cm x 200 cm x 100 cm (co najmniej po jednej sztuce), konferencyjne w różnych kształtach, stoły bankietowe cateringowe (liczba zależna od prowadzonej działalności usługowej szkoły), krzesła o wymiarach siedziska w cm około: szerokość 40 cm, długość 40-42 cm i wysokość 40 cm w liczbie odpowiedniej do liczby stołów, pomocnik kelnerski serwisowy na kółkach (co najmniej trzy sztuki),
  - bieliznę stołową, taką jak: obrusy stołowe i bankietowe, serwetki osobistego użytku,
  - ozdoby w szerokim asortymencie.

Pracownia powinna składać się z pomieszczeń takich jak: ekspedycja, sala restauracyjna, sala bankietowa, bar, zmywalnia naczyń stołowych.

Pracownia obsługi gości wyposażona w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji rąk, ręczniki papierowe,
- stanowiska obsługi gości (jedno stanowisko dla trzech uczniów) wyposażone w stoły restauracyjne z możliwością zestawiania w bloki, stół okrągły, krzesła dobrane do stołów, pomocniki kelnerskie, bieliznę i zastawę stołową, tace do serwowania potraw i napojów, drobny sprzęt kelnerski oraz elementy dekoracji stołów,
- stanowisko barowe (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w ladę barową, stołki barowe (hockery), sprzęt barowy, regał barowy, zlewozmywak, chłodziarkę barową, dystrybutor napojów zimnych, ekspres do kawy i do herbaty, urządzenia do parzenia kawy, blender, walizkę barmańską dużą, mikser barowy, pojemniki termoizolacyjne, kostkarkę i kruszarkę do lodu, wyciskacz do cytrusów, dozowniki i miarki do napojów i produktów sypkich, naczynia do przygotowania i serwowania napojów gorących i zimnych, stół stalowy lub blat roboczy, zmywarkę do naczyń, naczynia do napojów i sztućce,
- drobny sprzęt barmański,
- biblioteczkę wyposażoną w dokumentację, instrukcje, normy, procedury, przewodniki, regulaminy, przepisy prawne właściwe dla danego stanowiska, instrukcje obsługi urządzeń stosowanych w gastronomii, normy jakości stosowane w gastronomii, zbiór przepisów i procedur systemu GMP, GHP i HACCP stosowanych w gastronomii, zbiór receptur gastronomicznych, katalogi urządzeń i sprzętu barowego,
- chłodziarkę, zamrażarkę, zmywarkę do naczyń, trzon kuchenny z piekarnikiem, podgrzewacze do potraw i talerzy, wózki kelnerskie z wyposażeniem,
- wózek kelnerski do flambrowania z kuchenką jednopalnikową, podgrzewacze do potraw, witrynę chłodniczą, kuchenkę mikrofalową, kasę kelnerską, terminal z oprogramowaniem sieciowym,
- środki ochrony indywidualnej, takie jak: strój roboczy, środki i sprzęt do utrzymania stanowiska w czystości.

Miejsce realizacji praktyk zawodowych: restauracje wolnostojące i przyhotelowe, zakłady żywienia zbiorowego świadczące szeroki zakres usług, podmioty świadczące usługi gastronomiczne z obsługą kelnerską oraz inne podmioty stanowiące potencjalne miejsce zatrudnienia absolwentów szkół prowadzących kształcenie w zawodzie.

Liczba tygodni przeznaczonych na realizację praktyk zawodowych: 8 tygodni (280 godzin).

#### **MINIMALNA LICZBA GODZIN KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO DLA KWALIFIKACJI WYODRĘBNIONYCH W ZAWODZIE<sup>1)</sup>**

<b>HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań</b>	
Nazwa jednostki efektów kształcenia	Liczba godzin
HGT.02.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	30
HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii	120
HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności	60
HGT.02.4. Przygotowanie dań	470
HGT.02.5. Wydawanie dań	90
HGT.02.6. Język obcy zawodowy	30
<b>Razem</b>	<b>800</b>



HGT.02.7. Kompetencje personalne i społeczne <sup>2)</sup>	
<b>HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych</b>	
Nazwa jednostki efektów kształcenia	Liczba godzin
HGT.12.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	30
HGT.12.2. Podstawy żywienia i gastronomii <sup>3)</sup>	120 <sup>3)</sup>
HGT.12.3. Planowanie żywienia	100
HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej	150
HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych	120
HGT.12.6. Język obcy zawodowy	30
Razem	430+120 <sup>3)</sup>
HGT.12.7. Kompetencje personalne i społeczne <sup>2)</sup>	
HGT.12.8. Organizacja pracy małych zespołów <sup>4)</sup>	

<sup>1)</sup> W szkole liczbę godzin kształcenia zawodowego należy dostosować do wymiaru godzin określonego w przepisach w sprawie ramowych planów nauczania dla publicznych szkół, przewidzianego dla kształcenia zawodowego w danym typie szkoły, zachowując minimalną liczbę godzin wskazanych w tabeli dla efektów kształcenia właściwych dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie.

<sup>2)</sup> Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczniom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych.

<sup>3)</sup> Wskazana jednostka efektów kształcenia nie jest powtarzana w przypadku, gdy kształcenie zawodowe odbywa się w szkole prowadzącej kształcenie w tym zawodzie.

<sup>4)</sup> Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczniom warunki do nabywania umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów.