



MINISTERSTWO
EDUKACJI NARODOWEJ



MINISTERSTWO EDUKACJI NARODOWEJ

512[05]/ ZSZ-2 /MEN/2006.06.05

MODUŁOWY PROGRAM NAUCZANIA
KUCHARZ MAŁEJ GASTRONOMII 512[05]

Zatwierdzam
Minister Edukacji Narodowej

WZ MINISTRA
SEKRETARZ STANU
Mirosław Orzechowski
Mirosław Orzechowski

Warszawa 2006

Autorzy:

mgr inż. Janina Krajewska

mgr inż. Małgorzata Piecyk

mgr inż. Urszula Raś

mgr inż. Wioletta Skuratowicz

Recenzenci:

mgr inż. Magdalena Krystowska

mgr inż. Bogusława Pęciak

Opracowanie redakcyjne:

mgr inż. Teresa Sagan

Korekta merytoryczna i techniczna:

mgr Małgorzata Cencelewicz

Spis treści

| | |
|---|----|
| Wprowadzenie | 3 |
| I. Założenia programowo-organizacyjne kształcenia w zawodzie | 5 |
| 1. Opis pracy w zawodzie | 5 |
| 2. Zalecenia dotyczące organizacji procesu dydaktyczno-wychowawczego | 6 |
| II. Plan nauczania | 12 |
| III. Moduły kształcenia w zawodzie | 13 |
| 1. Podstawy zawodu | 13 |
| Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska | 16 |
| Wykorzystanie produktów spożywczych jako źródła składników pokarmowych | 19 |
| Prowadzenie gospodarki produktami żywnościowymi | 23 |
| 2. Technologia sporządzania potraw | 27 |
| Stosowanie zasad higieny podczas produkcji i sprzedaży wyrobów kulinarnych | 31 |
| Przygotowanie surowców do sporządzania potraw | 35 |
| Sporządzanie półproduktów i podstawowego asortymentu potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów | 39 |
| Sporządzanie półproduktów i podstawowego asortymentu potraw z mąki i kasz | 45 |
| Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z jaj, mleka i przetworów mlecznych | 50 |
| Sporządzanie podstawowego asortymentu napojów oraz wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast | 55 |
| Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw i półproduktów z mięsa zwierząt rzeźnych | 60 |
| Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw i półproduktów z drobiu i ryb | 65 |
| Stosowanie żywności wygodnej w produkcji kulinarnej | 70 |
| 3. Usługi gastronomiczne | 74 |
| Nawiązywanie i utrzymywanie kontaktów międzyludzkich | 77 |
| Sprzedaż wyrobów kulinarnych w punktach małej gastronomii | 80 |
| Prowadzenie działalności gospodarczej | 84 |

Wprowadzenie

Celem kształcenia w zawodzie kucharz małej gastronomii jest przygotowanie absolwenta do efektywnego wykonywania zadań zawodowych w warunkach gospodarki rynkowej. Wymaga to dobrego przygotowania ogólnego, jak i opanowania podstawowej wiedzy i umiejętności zawodowych. Absolwent szkoły powinien charakteryzować się otwartością, komunikatywnością, wyobraźnią, zdolnością do ciągłego uczenia się i podnoszenia kwalifikacji, a także umiejętnością oceny swoich możliwości. Realizacja programu nauczania o modułowym układzie treści kształcenia ułatwia osiągnięcie tych zamierzeń.

Kształcenie zawodowe z wykorzystaniem podejścia modułowego, poprzez powiązanie celów i materiału nauczania z procesem pracy i zadaniami zawodowymi umożliwia:

- przygotowanie uczniów do wykonywania zadań zawodowych, głównie przez realizację zadań zbliżonych do tych, które są wykonywane na stanowisku pracy,
- integrację treści nauczania z różnych dyscyplin wiedzy,
- stymulowanie aktywności intelektualnej i motorycznej ucznia, pozwalającej na indywidualizację procesu nauczania.

Kształcenie modułowe charakteryzuje się tym, że:

- preferowane są aktywizujące metody nauczania, które wyzwalają aktywność, kreatywność, zdolność do samooceny uczącego się oraz zmieniają rolę nauczyciela w kierunku doradcy, partnera, projektanta, organizatora i ewaluatora procesu dydaktycznego,
- proces nauczania-uczenia się ukierunkowany jest na osiąganie wymiernych rezultatów w formie ukształtowanych umiejętności intelektualnych i praktycznych, które umożliwiają wykonywanie określonego zakresu pracy w zawodzie,
- wykorzystywana jest w szerokim zakresie zasada transferu wiedzy i umiejętności,
- program nauczania posiada elastyczną strukturę, a znajdujące się w nim moduły i jednostki można aktualizować, modyfikować, uzupełniać i wymieniać w zależności od potrzeb edukacyjnych.

Modułowy program nauczania dla zawodu składa się z „modułów kształcenia w zawodzie” i odpowiadających im „jednostek modułowych”, wyodrębnionych na podstawie określonych kryteriów, umożliwiających zdobywanie wiedzy oraz kształtowanie umiejętności i postaw właściwych dla zawodu.

W strukturze programu wyróżnia się:

- założenia programowo-organizacyjne kształcenia w zawodzie,
- plany nauczania,
- programy modułów i jednostek modułowych.

Moduł kształcenia w zawodzie zawiera: cele kształcenia, wykaz jednostek modułowych, schemat układu jednostek modułowych i literaturę.

Program jednostki modułowej zawiera: szczegółowe cele kształcenia, materiał nauczania, ćwiczenia, środki dydaktyczne, wskazania metodyczne do realizacji programu nauczania oraz propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia.

Dydaktyczna mapa programu nauczania, zamieszczona w założeniach programowo-organizacyjnych kształcenia w zawodzie, przedstawia schemat powiązań między modułami i jednostkami modułowymi, który określa kolejność ich realizacji. Mapa ma ułatwić planowanie i organizowanie procesu dydaktycznego.

W programie przyjęto system kodowania modułów i jednostek modułowych, który zawiera następujące elementy:

- symbol cyfrowy zawodu zgodnie z obowiązującą klasyfikacją zawodów szkolnictwa zawodowego,
- symbol literowy, oznaczający grupę modułów:
 - O – dla modułów ogólnozawodowych,
 - Z – dla modułów zawodowych,
- cyfra arabska dla kolejnego modułu w grupie i dla kolejnej wyodrębnionej w module jednostki modułowej.

Przykładowy zapis kodowania modułu:

512[05].O1

512[05] – symbol cyfrowy dla zawodu: Kucharz małej gastronomii

O1 – pierwszy moduł ogólnozawodowy: Podstawy zawodu

Przykładowy zapis kodowania jednostki modułowej:

512[05].O1.O1

512[05] – symbol cyfrowy dla zawodu: Kucharz małej gastronomii

O1 – pierwszy moduł ogólnozawodowy: Podstawy zawodu

O1 – pierwsza jednostka modułowa wyodrębniona w module O1: Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

I. Założenia programowo-organizacyjne kształcenia w zawodzie

1. Opis pracy w zawodzie

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie kucharz małej gastronomii może podejmować pracę w:

- zakładach i punktach małej gastronomii,
 - barach szybkiej obsługi,
 - restauracjach, kawiarniach, pubach,
 - szkołach, przedszkolach, internatach,
 - stołówkach zakładów pracy,
 - szpitalach,
 - przedsiębiorstwach produkujących wyroby i półprodukty spożywcze.
- Absolwent może prowadzić działalność gospodarczą.

Zadania zawodowe

- sporządzanie typowych potraw i napojów,
- przygotowywanie półproduktów podstawowych potraw, napojów i innych wyrobów kulinarnych,
- przeprowadzanie obróbki cieplnej półproduktów potraw i napojów oraz ich bezpośredniej sprzedaży w punktach małej gastronomii,
- przechowywanie i magazynowanie surowców, półproduktów i produktów kulinarnych.

Umiejętności zawodowe

W wyniku kształcenia w zawodzie absolwent szkoły powinien umieć:

- stosować zasady racjonalnego żywienia,
- dokonywać jakościowej oceny surowców, półproduktów i potraw,
- dobierać surowce do produkcji potraw i napojów,
- przechowywać surowce, półprodukty i gotowe potrawy,
- prowadzić racjonalną gospodarkę surowcami,
- przygotowywać półprodukty potraw do sprzedaży w punktach małej gastronomii,
- sporządzać potrawy i napoje oferowane do sprzedaży w zakładach i punktach małej gastronomii,
- stosować różne techniki sporządzania potraw i napojów,
- zestawiać potrawy i napoje w dania oraz posiłki,

- opracowywać ofertę kulinarną dla małych zakładów i punktów gastronomicznych,
- przeprowadzać kalkulację cenową potraw i napojów,
- użytkować narzędzia, maszyny i urządzenia stosowane w produkcji oraz ekspedycji potraw i napojów,
- prowadzić bieżącą konserwację narzędzi, maszyn i urządzeń,
- przestrzegać zasad zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności,
- przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych,
- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- organizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy,
- komunikować się z uczestnikami procesu pracy,
- przestrzegać przepisów kodeksu pracy dotyczących praw i obowiązków pracownika i pracodawcy,
- przestrzegać przepisów prawa dotyczących wykonywanych zadań zawodowych,
- korzystać z różnych źródeł informacji,
- prowadzić działalność gospodarczą.

2. Zalecenia dotyczące organizacji procesu dydaktyczno-wychowawczego

Proces kształcenia według modułowego programu nauczania dla zawodu kucharz małej gastronomii może być realizowany w dwuletniej szkole zawodowej dla młodzieży i dla dorosłych, w formie stacjonarnej i zaocznej.

Program obejmuje kształcenie ogólnozawodowe i zawodowe. Kształcenie ogólnozawodowe umożliwia zdobycie podstawowych umiejętności z zakresu podstaw zawodu, zapewnia również orientację w zawodzie i ułatwia ewentualną zmianę zawodu.

Kształcenie zawodowe ma na celu przygotowanie absolwenta szkoły do realizacji zadań na typowych dla zawodu stanowiskach pracy.

Ogólne i szczegółowe cele kształcenia wynikają z podstawy programowej kształcenia w zawodzie kucharz małej gastronomii.

Moduły są podzielone na jednostki modułowe. Każda jednostka modułowa zawiera treści stanowiące pewną całość. Realizacja celów kształcenia modułów i jednostek modułowych umożliwia opanowanie umiejętności pozwalających na wykonywanie określonego zakresu pracy. Czynnikiem sprzyjającym nabywaniu umiejętności zawodowych

jest wykonywanie ćwiczeń zaproponowanych w programach jednostek modułowych.

Program składa się z jednego modułu ogólnozawodowego i dwóch modułów zawodowych.

Moduł 512[05].O1 *Podstawy zawodu* składa się z trzech jednostek modułowych i obejmuje treści kształcenia dotyczące przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, wykorzystania żywności jako źródła składników pokarmowych, prowadzenia gospodarki produktami spożywczymi. Moduł ten powinien być realizowany w pierwszej kolejności.

Moduł 512[05].Z1 *Technologia sporządzania potraw* składa się z dziewięciu jednostek modułowych i obejmuje treści dotyczące stosowania zasad higieny podczas produkcji i sprzedaży wyrobów kulinarnych oraz sporządzania i ekspedycji potraw, napojów.

Moduł 512[05].Z2 *Usługi gastronomiczne* składa się z trzech jednostek modułowych i obejmuje treści dotyczące komunikacji międzyludzkiej, sprzedaży wyrobów kulinarnych w punktach małej gastronomii oraz prowadzenia działalności gospodarczej.

Związki oraz zależności między modułami i jednostkami modułowymi przedstawiono w wykazie modułów i jednostek modułowych oraz dydaktycznej mapie programu.

Wykaz modułów i jednostek modułowych

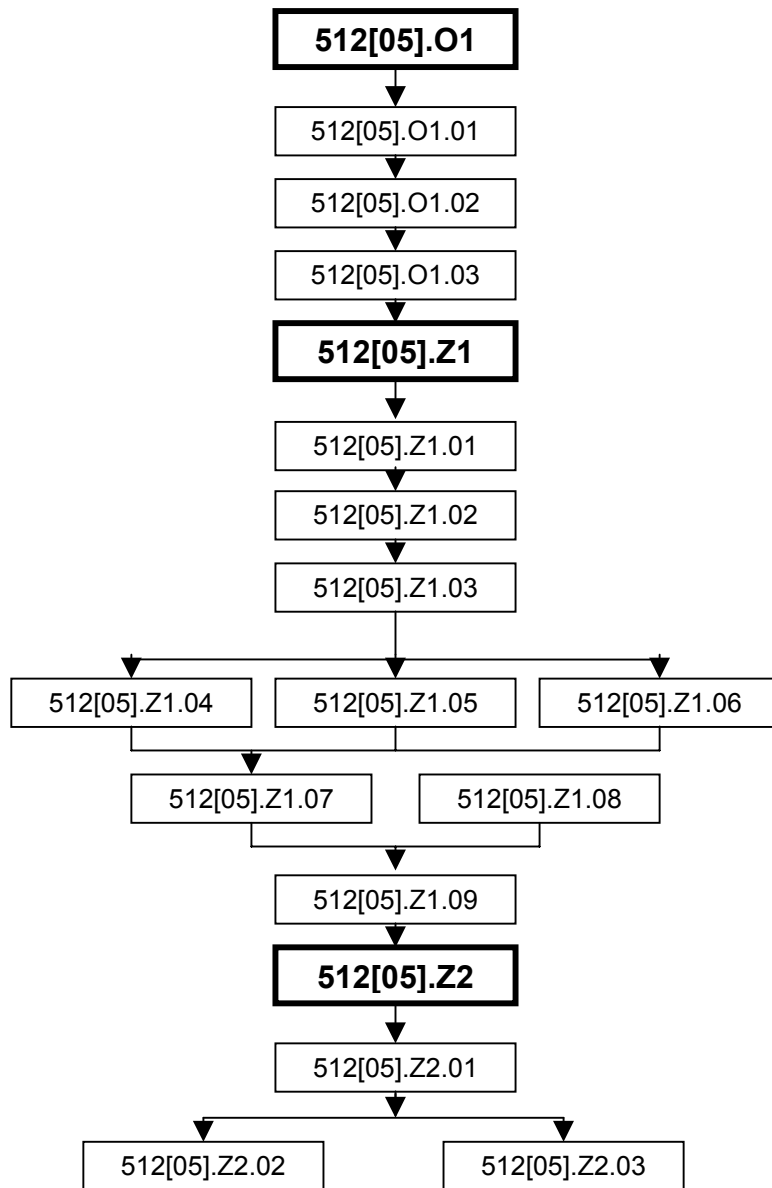
| Symbol jednostki modułowej | Zestawienie modułów i jednostek modułowych | Orientacyjna liczba godzin na realizację. |
|----------------------------|---|---|
| | 512[05].O1 Podstawy zawodu | 180 |
| 512[05].O1.01 | Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska | 52 |
| 512[05].O1.02 | Wykorzystanie produktów spożywczych jako źródła składników pokarmowych | 85 |
| 512[05].O1.03 | Prowadzenie gospodarki produktami żywnościowymi | 43 |
| | 512[05].Z1 Technologia sporządzania potraw | 828 |
| 512[05].Z1.01 | Stosowanie zasad higieny podczas produkcji i sprzedaży wyrobów kulinarnych | 50 |
| 512[05].Z1.02 | Przygotowanie surowców do sporządzania potraw | 75 |
| 512[05].Z1.03 | Sporządzanie półproduktów i podstawowego asortymentu potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów | 132 |

| | | |
|---------------|--|-------------|
| 512[05].Z1.04 | Sporządzanie półproduktów i podstawowego asortymentu potraw z mąki i kasz | 99 |
| 512[05].Z1.05 | Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z jaj, mleka i przetworów mlecznych | 75 |
| 512[05].Z1.06 | Sporządzanie podstawowego asortymentu napojów oraz wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast | 75 |
| 512[05].Z1.07 | Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw i półproduktów z mięsa zwierząt rzeźnych | 140 |
| 512[05].Z1.08 | Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw i półproduktów z drobiu i ryb | 124 |
| 512[05].Z1.09 | Stosowanie żywności wygodnej w produkcji kulinarnej | 58 |
| | 512[05].Z2 Usługi gastronomiczne | 216 |
| 512[05].Z2.01 | Nawiązywanie i utrzymywanie kontaktów międzyludzkich | 72 |
| 512[05].Z2.02 | Sprzedaż wyrobów kulinarnych w punktach małej gastronomii | 72 |
| 512[05].Z2.03 | Prowadzenie działalności gospodarczej | 72 |
| | Razem | 1224 |

Orientacyjna liczba godzin na realizację programu dotyczy procesu kształcenia w dwuletniej szkole zawodowej dla młodzieży.

Na podstawie wykazu modułów i jednostek modułowych oraz schematów układów jednostek modułowych sporządzono dydaktyczną mapę programu.

Dydaktyczna mapa programu



Dydaktyczna mapa modułowego programu nauczania stanowi schemat powiązań między modułami oraz jednostkami modułowymi i określa kolejność ich realizacji. Stanowi podstawę do planowania procesu dydaktycznego. Ewentualna zmiana kolejności realizacji programu modułów lub jednostek modułowych powinna być poprzedzona szczegółową analizą dydaktycznej mapy programu nauczania, przy zachowaniu korelacji treści kształcenia.

Podana w tabeli wykazu modułów i jednostek modułowych orientacyjna liczba godzin na realizację może ulegać zmianie w zależności od stosowanych przez nauczyciela metod nauczania i środków dydaktycznych.

Nauczyciel realizujący modułowy program nauczania powinien być przygotowany do zintegrowanego nauczania teorii i praktyki. Niezbędne jest przygotowanie nauczyciela w zakresie metodologii kształcenia modułowego, aktywizujących metod nauczania, pomiaru dydaktycznego oraz projektowania i opracowywania materiałów edukacyjnych.

W celu osiągnięcia założonych celów kształcenia, dominującymi metodami nauczania powinny być ćwiczenia praktyczne, metoda przewodniego tekstu oraz metoda projektów. Samokształcenie powinno odgrywać ważną rolę w nauczaniu zawodu, gdyż przygotowuje do kształcenia ustawicznego. Powinno być realizowane w oparciu o różne źródła informacji, jak: normy, instrukcje, poradniki, akty prawne, materiały informacyjne.

Stosowanie tych metod zapewnia dominację procesu uczenia się nad procesem nauczania, co w naturalny sposób aktywizuje uczniów do pracy i przygotowuje do planowania działań, dokonywania samokontroli i samooceny. Nie zwalnia to jednak nauczyciela od pomocy uczniom w rozwiązywaniu problemów związanych z realizacją zadań oraz sterowania tempem ich pracy. Nauczyciel przez swoją postawę i działania powinien rozwijać zainteresowanie zawodem oraz kształtować postawy uczniów, jak: rzetelność i odpowiedzialność, dbałość o porządek na stanowisku pracy, bezpieczeństwo swoje i innych oraz poszanowanie pracy wykonanej przez inne osoby.

Programy jednostek modułowych powinny być realizowane w grupie do 15 osób, w blokach trzygodzinnych. Ze względu na czas trwania procesu technologicznego w module 512[05].Z1 *Technologia sporządzania potraw* zajęcia powinny odbywać się w blokach pięciogodzinnych.

Z procesem dydaktycznym nierozzerwalnie związany jest proces sprawdzania i oceniania osiągnięć edukacyjnych uczniów. Przed rozpoczęciem realizacji programu jednostki modułowej nauczyciel powinien opracować wymagania edukacyjne na poszczególne oceny szkolne oraz sposoby sprawdzania osiągnięć edukacyjnych uczniów. Każda forma sprawdzania osiągnięć edukacyjnych powinna być poprzedzona informacją o kryteriach oceniania.

Sprawdzanie osiągnięć uczniów należy przeprowadzić w trzech etapach.

Sprawdzanie diagnostyczne powinno dostarczyć informacji o stopniu przygotowania uczniów do realizacji celów jednostki modułowej. Wyniki powinny być wykorzystane do właściwego zaplanowania procesu nauczania.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać na bieżąco. Ocenie powinny podlegać wiadomości i umiejętności oraz postawy. Należy

oceniać: wypowiedzi ustne, pisemne, ćwiczenia oraz realizowane projekty. Na podstawie tych informacji nauczyciel może na bieżąco wprowadzać zmiany w organizacji procesu kształcenia.

Sprawdzanie sumatywne powinno dostarczać informacji zwrotnej o osiągnięciach uczniów w zakresie realizacji celów jednostki modułowej. Wiedza i umiejętności intelektualne mogą być sprawdzane za pomocą sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz testów osiągnięć szkolnych. Umiejętności praktyczne mogą być sprawdzane podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania zadań oraz za pomocą sprawdzianów praktycznych z zadaniami typu próba pracy i z zadaniami niskosymulowanymi.

Ocenianie powinno uświadomić uczniom poziom ich osiągnięć w stosunku do wymagań edukacyjnych, mobilizować do systematycznej pracy, samokontroli i samooceny.

Kształtowanie umiejętności praktycznych powinno odbywać się na odpowiednio wyposażonych stanowiskach dydaktycznych w pracowniach i warsztatach szkolnych. Szkoła realizująca kształcenie w zawodzie kucharz małej gastronomii powinna posiadać pracownię technologii gastronomicznej z wydzielonymi stanowiskami do podawania i degustacji potraw oraz pracownię podstaw żywienia.

Jeżeli szkoła nie może zapewnić realizacji programu niektórych jednostek modułowych w oparciu o własną bazę, powinna skorzystać z oferty Centrum Kształcenia Praktycznego lub zorganizować zajęcia w zakładzie gastronomicznym.

II. Plan nauczania

PLAN NAUCZANIA

Zasadnicza szkoła zawodowa

Zawód: Kucharz małej gastronomii 512[05]

Podbudowa programowa: gimnazjum

| Lp. | Moduły kształcenia w zawodzie | Dla młodzieży | Dla dorosłych | |
|-------|---------------------------------|--|--|---|
| | | Liczba godzin tygodniowo w dwuletnim okresie nauczania | Liczba godzin tygodniowo w dwuletnim okresie nauczania | Liczba godzin w dwuletnim okresie nauczania |
| | | Klasy I-II | Semestry I-IV | |
| | | | Forma stacjonarna | Forma zaoczna |
| 1. | Podstawy zawodu | 5 | 4 | 69 |
| 2. | Technologia sporządzania potraw | 23 | 18 | 316 |
| 3. | Usługi gastronomiczne | 6 | 4 | 83 |
| Razem | | 34 | 26 | 468 |

III. Moduły kształcenia w zawodzie

Moduł 512[05].O1 Podstawy zawodu

1. Cele kształcenia

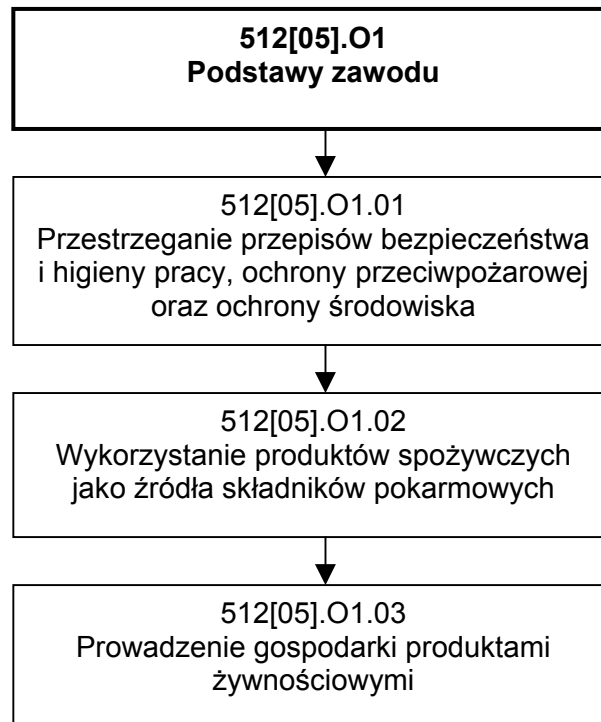
W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- organizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- zapobiegać zagrożeniom w środowisku pracy,
- stosować procedury udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia,
- korzystać z aktów prawnych regulujących działalność zakładów gastronomicznych, produkcję i obrót żywnością,
- określać wartość odżywczą podstawowych surowców i półproduktów,
- oceniać jakość produktów spożywczych,
- stosować zasady racjonalnego żywienia,
- stosować zasady przechowywania surowców, półproduktów, potraw i napojów,
- prowadzić racjonalną gospodarkę surowcami,
- korzystać z różnych źródeł informacji oraz doradztwa specjalistycznego.

2. Wykaz jednostek modułowych

| Symbol jednostki modułowej | Nazwa jednostki modułowej | Orientacyjna liczba godzin na realizację |
|----------------------------|---|--|
| 512[05].O1.01 | Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska | 52 |
| 512[05].O1.02 | Wykorzystanie produktów spożywczych jako źródła składników pokarmowych | 85 |
| 512[05].O1.03 | Prowadzenie gospodarki produktami żywnościowymi | 43 |
| | Razem | 180 |

3. Schemat układu jednostek modułowych



4. Literatura

Buchfelder M. A.: Podręcznik pierwszej pomocy. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 1999

Chuchłowa J.: Materiały pomocnicze i dodatki do żywności. WSiP, Warszawa 1996

Czarnecka-Skubina E., Rosiak E.: Poradnik Gastronoma. ProMedia, Warszawa 2004

Drewniak E., Drewniak T.: Mikrobiologia żywności. WSiP, Warszawa 2005

Gawęcki J., Gertig H.: Słownik terminów żywieniowych. PWN, Warszawa 2001

Gawęcki J., Hasik J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. WNT, Warszawa 2000

Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywnienie człowieka – podstawy nauki o żywieniu. WNT, Warszawa 1998

Hansen A.: Bezpieczeństwo i higiena pracy. WSiP, Warszawa 1998

Jastrzębski W.: Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. WSiP, Warszawa 2005

Kamiński B., Dziak A.: Postępowanie w stanach zagrożenia życia. Podręcznik dla szkół medycznych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 1997

Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Towaroznawstwo żywności. WSiP, Warszawa 2004

Kunachowicz H., Nadolna I.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i potraw. PZWL, Warszawa 1997

Leszczyński W., Zakrzewska K.: Bezpieczeństwo i higiena pracy. PROEGRO, Warszawa 1993

Rączkowski B.: BHP w praktyce. ODDK, Gdańsk 2003

Rączkowski B.: Omówienie zmian w zakresie przepisów bhp. ODDK, Gdańsk 2003

Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M.: Zasady żywienia. Rea, Warszawa 2004

Turlejska H. i inni: Przewodnik do wdrażania zasad GMP/GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa, Warszawa 2003

Turlejska H. i inni: Zasady systemu HACCP i GHP/GMP w zakładach produkcji i obrotu żywnością i żywieniu zbiorowym. GIS, Warszawa 2004

Wojciechowski E.: Pierwsza pomoc w nagłych wypadkach. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr Sp. z o.o., Gdańsk 1998

Zalewski S.: Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa 1997

Ziemiański Ś.: Normy żywienia człowieka. PZWL, Warszawa 2001

Czasopisma specjalistyczne: *Bezpieczeństwo Pracy: Nauka i Praktyka*

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych.

Jednostka modułowa 512[05].O1.01

Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- określić prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy,
- posłużyć się przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- rozpoznać źródła i czynniki szkodliwe, uciążliwe oraz niebezpieczne w środowisku pracy i określić ich skutki działania,
- zabezpieczyć się przed działaniem czynników szkodliwych i niebezpiecznych w środowisku pracy,
- zastosować środki ochrony indywidualnej,
- zastosować zasady zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia pracowników,
- zareagować w przypadku zagrożenia pożarowego zgodnie z instrukcją przeciwpożarową,
- udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia,
- zastosować zasady ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.

2. Materiał nauczania

Prawna ochrona pracy.

Higiena pracy.

Wymagania ergonomii dotyczące organizacji stanowisk pracy.

Czynniki szkodliwe, uciążliwe i niebezpieczne występujące w środowisku pracy – metody i środki zapobiegania.

Środki ochrony indywidualnej.

Zagrożenia życia i zdrowia pracownika.

Pierwsza pomoc.

Wymagania dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska w zakładach usługowych.

3. Ćwiczenia

- Dobieranie środków ochrony indywidualnej odpowiednio do rodzaju wykonywanej pracy.
- Stosowanie podręcznego sprzętu i środków gaśniczych do gaszenia zarzewia pożaru.
- Wykonywanie sztucznego oddychania na fantomie zgodnie z obowiązującymi zasadami.
- Wykonywanie masażu zewnętrznego serca na fantomie zgodnie z procedurami udzielania pierwszej pomocy.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Kodeks pracy.

Przepisy dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska obowiązujące w zakładzie usługowym.

Foliogramy dotyczące zagrożeń na stanowisku pracy.

Środki ochrony indywidualnej.

Filmy dydaktyczne dotyczące udzielania pierwszej pomocy, stosowania sprzętu i środków gaśniczych.

Procedury: udzielania pierwszej pomocy, postępowania w przypadku zagrożeń pożarowych i sposobów ewakuacji.

Wyposażenie do udzielania pierwszej pomocy – fantom, środki medyczne.

Podręczny sprzęt gaśniczy.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące kształtowania umiejętności i postaw warunkujących realizację zadań zawodowych zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska. Zaleca się, aby program był realizowany przez nauczyciela specjalistę do spraw bezpieczeństwa i higieny pracy.

W procesie nauczania-uczenia się należy zwrócić uwagę na obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, znaczenie ochrony zdrowia w pracy zawodowej oraz nieprawidłowości, mogące wystąpić w procesie pracy. Ważne jest również kształtowanie umiejętności udzielania pierwszej pomocy osobie poszkodowanej oraz przeprowadzania reanimacji. Każdy uczeń powinien samodzielnie wykonać na fantomie ćwiczenia dotyczące udzielania

pierwszej pomocy. Niezwykle ważne jest kształtowanie postawy odpowiedzialności, sumienności i umiejętności współdziałania w grupie.

Zajęcia proponuje się prowadzić z zastosowaniem następujących metod nauczania: tekstu przewodniego, inscenizacji oraz ćwiczeń praktycznych. Zaleca się, aby uczniowie korzystali z różnych źródeł informacji, jak: instrukcje, poradniki, normy. Realizację programu jednostki modułowej może ułatwić zorganizowanie zajęć w pomieszczeniach straży pożarnej i punktach pomocy medycznej.

Ćwiczenia powinny być realizowane w grupie do 15 osób, w zespołach 6 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu jednostki na podstawie określonych kryteriów oceniania. Wiedza uczniów może być sprawdzana za pomocą testów osiągnięć szkolnych oraz sprawdzianów ustnych i pisemnych. Zadania w teście powinny obejmować zagadnienia z zakresu podstawowych aktów prawnych, praw oraz obowiązków pracownika i pracodawcy dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, wymagań ergonomii, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Sprawdzanie umiejętności praktycznych może odbywać się podczas obserwacji czynności uczniów w trakcie wykonywania zadań. Oceniając osiągnięcia uczniów należy zwracać uwagę na:

- przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- stosowanie procedur zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia pracowników,
- dobieranie środków ochrony indywidualnej,
- udzielanie pierwszej pomocy zgodnie z przyjętą procedurą,
- poprawność wykonania ćwiczeń.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 512[05].O1.02

Wykorzystanie produktów spożywczych jako źródła składników pokarmowych

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- rozróżnić składniki pokarmowe i określić ich wpływ na funkcjonowanie organizmu,
- scharakteryzować skutki nadmiaru i niedoboru składników odżywczych dla organizmu człowieka,
- określić zapotrzebowanie organizmu na energię i składniki pokarmowe,
- określić wartość energetyczną i odżywczą surowców, półproduktów, potraw i posiłków,
- sklasyfikować produkty spożywcze pod względem wartości energetycznej i odżywczej,
- obliczyć bilans energetyczny i wodny organizmu,
- zestawić potrawy w dania i posiłki,
- zastosować normy żywienia i wyżywienia,
- zaplanować i ocenić jadłospis codzienny,
- zastosować zasady żywienia dietetycznego,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Składniki pokarmowe i ich wpływ na funkcjonowanie organizmu.

Przemiany energetyczne w organizmie. Wartość energetyczna pożywienia.

Równowaga kwasowo-zasadowa organizmu człowieka.

Bilans energetyczny i wodny organizmu.

Produkty spożywcze – podział na grupy, charakterystyka.

Zasady zamiany produktów spożywczych.

Normy żywienia i wyżywienia.

Zasady układania jadłospisów.

Ocena jadłospisów.

Zasady żywienia dietetycznego.

3. Ćwiczenia

- Analizowanie skutków nadmiaru i niedoboru składników odżywczych w organizmie.
- Obliczanie wartości odżywczej wybranych produktów spożywczych, potraw i posiłków.
- Porównywanie wartości odżywczej produktów spożywczych o różnej zawartości białka, tłuszczów i węglowodanów.
- Porównywanie zawartości wody w produktach spożywczych.
- Obliczanie wartości energetycznej wybranych produktów spożywczych i potraw.
- Klasyfikowanie produktów spożywczych pod względem wartości energetycznej.
- Dokonywanie zamiany produktów między grupami i w obrębie grupy z uwzględnieniem ich wartości odżywczej.
- Planowanie jadłospisów codziennych dla różnych grup ludności.
- Planowanie jadłospisów dla osób będących na diecie lekkostrawnej.
- Ocenianie jadłospisów metodą punktową.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy przedstawiające: podział składników pokarmowych i ich źródła, podział produktów spożywczych na grupy, bilans wodny, bilans energetyczny, zawartość składników odżywczych w produktach spożywczych oraz skutki niedoboru i nadmiaru składników odżywczych.

Filmy dydaktyczne dotyczące trawienia, wchłaniania i przemian składników pokarmowych w organizmie człowieka.

Tabele składu i wartości odżywczej produktów spożywczych.

Tabele zamiany produktów spożywczych.

Normy żywienia i wyżywienia.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie umiejętności planowania posiłków codziennych dla ludzi zdrowych i będących na diecie lekkostrawnej. Należy zwrócić uwagę na określanie zależności dotyczących zdrowia i sposobu odżywiania, opanowanie umiejętności obliczania wartości energetycznej i odżywczej surowców, półproduktów i potraw oraz zestawiania potraw i dodatków w posiłki.

Podczas realizacji programu należy odwołać się do wiedzy uczniów z zakresu budowy i właściwości składników pokarmowych, opanowanej podczas zajęć z biologii i chemii.

Osiągnięcie celów jednostki modułowej wymaga aktywnego udziału uczniów w procesie dydaktycznym. W tym celu zaleca się zastosowanie następujących metod nauczania: dyskusji dydaktycznej, metody przewodniego tekstu oraz ćwiczeń praktycznych. Można również zaproponować wykonanie prostego projektu dotyczącego planowania żywienia dla określonej grupy osób. Do obliczania wartości energetycznej i odżywczej potraw oraz posiłków zaleca się zastosowanie specjalistycznego oprogramowania komputerowego.

Zajęcia powinny odbywać w pracowni podstaw żywienia, w grupach do 15 osób. Ćwiczenia mogą być realizowane indywidualnie lub w zespołach 2 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie edukacyjnych osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie, w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiedza uczniów może być sprawdzana za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Sprawdzanie diagnostyczne powinno dotyczyć oceny poziomu wiedzy uczniów z zakresu budowy i właściwości składników pokarmowych, opanowanej podczas zajęć z biologii i chemii.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie w celu motywowania uczniów do pracy. W trakcie zajęć należy zwracać uwagę na zaangażowanie i kreatywność uczniów oraz wykorzystanie wiedzy podczas wykonywania ćwiczeń. W procesie kontroli i oceny szczególną uwagę należy zwracać na:

- określanie źródeł składników odżywczych,
- określanie skutków niedoboru składników odżywczych,
- planowanie jadłospisów codziennych,
- zestawianie posiłków.

Sprawdzanie sumatywne należy przeprowadzać na zakończenie realizacji programu jednostki modułowej. Powinno być ono zaplanowane w sposób umożliwiający sprawdzenie stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych.

W procesie oceniania zaleca się zastosowanie sprawdzianu praktycznego z zadaniami typu próba pracy dotyczącymi planowania jadłospisów. Zadania powinny uwzględniać: obliczanie wartości energetycznej i odżywczej produktów spożywczych oraz potraw, a także dokonywanie zamiany produktów w grupie i między grupami.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 512[05].O1.03

Prowadzenie gospodarki produktami żywnościowymi

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- dokonać klasyfikacji produktów spożywczych według pochodzenia i wartości odżywczej,
- zinterpretować informacje umieszczone na etykietach produktów spożywczych,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- posłużyć się normami dotyczącymi oceny jakości surowców,
- dokonać oceny jakości surowców, półproduktów oraz innych wyrobów kulinarnych,
- dokonać klasyfikacji opakowań stosowanych do dystrybucji żywności,
- dobrać opakowania do produktów spożywczych,
- dokonać podziału żywności ze względu na warunki przechowywania,
- określić warunki przechowywania surowców, półproduktów i gotowych wyrobów,
- scharakteryzować układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego,
- określić rodzaje magazynów w zakładach gastronomicznych,
- rozróżnić urządzenia chłodnicze,
- dobrać urządzenia chłodnicze użytkowane w części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego,
- określić zależność między jakością żywności a zachowaniem łańcucha chłodniczego,
- rozróżnić ubytki naturalne i określić przyczyny ich powstawania,
- zastosować zasady zapobiegania niekorzystnym zmianom zachodzącym podczas przechowywania surowców,
- przyjąć towar do magazynu zgodnie z fakturą i zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej,
- dokonać zapisów w dokumentacji magazynowej,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

2. Materiał nauczania

Podział produktów spożywczych.

Znakowanie produktów spożywczych.

Organizacja stanowiska pracy.

Normy jakościowe surowców.

Ocena jakości żywności.

Rodzaje opakowań do produktów spożywczych.

Układ funkcjonalny zakładów gastronomicznych.

Rodzaje magazynów. Urządzenia chłodnicze.

Warunki przechowywania środków żywnościowych.

Zasady zapobiegania mianom zachodzącym w środkach żywnościowych podczas przechowywania.

Dokumentacja magazynowa.

Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska dotyczące realizacji zadań zawodowych.

3. Ćwiczenia

- Analizowanie informacji znajdujących się na opakowaniach produktów spożywczych.
- Przeprowadzanie oceny jakości produktów spożywczych.
- Dokonywanie podziału produktów spożywczych pod względem trwałości.
- Projektowanie wyposażenia magazynów żywnościowych.
- Dobieranie warunków przechowywania do rodzaju żywności.
- Opracowywanie listy działań mających na celu zapobieganie niekorzystnym zmianom zachodzącym podczas przechowywania żywności.
- Opracowywanie instrukcji dotyczącej warunków przechowywania poszczególnych grup produktów spożywczych.
- Obliczanie ubytków naturalnych surowców.
- Wypełnianie druków dokumentacji magazynowej.
- Organizowanie i wykonywanie prac porządkowych w części magazynowej zakładu.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy ilustrujące: podział produktów spożywczych na grupy, układ funkcjonalny pomieszczeń zakładów gastronomicznych, rodzaje urządzeń chłodniczych oraz warunki i czas składowania środków spożywczych.

Opakowania produktów spożywczych.

Normy jakościowe produktów spożywczych, receptury gastronomiczne.

Katalogi urządzeń chłodniczych.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie przez uczniów umiejętności związanych z prowadzeniem gospodarki produktami żywnościowymi.

Podczas realizacji programu należy odwoływać się do wiedzy uczniów opanowanej w trakcie realizacji programu jednostki 512[05].O1.02 *Wykorzystanie produktów spożywczych jako źródła składników pokarmowych*.

W celu opanowania założonych celów kształcenia wskazane jest stosowanie następujących metod nauczania: metody tekstu przewodniego, pokazu z objaśnieniem, wykładu informacyjnego oraz ćwiczeń praktycznych.

Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń należy zapoznać uczniów z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska. Nauczyciel powinien rozpocząć ćwiczenia od pokazu z objaśnieniem, a w trakcie ich realizacji udzielać pomocy oraz dodatkowych wyjaśnień i wskazówek.

W czasie prowadzenia zajęć szczególną uwagę należy zwrócić na kształtowanie nawyków i umiejętności:

- organizowania stanowiska pracy,
- dobierania opakowań do produktów spożywczych,
- przechowywania produktów spożywczych,
- prowadzenia dokumentacji magazynowej,
- przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Na bieżąco należy kontrolować poprawność wykonywanych ćwiczeń i w razie potrzeby korygować błędy popełniane przez uczniów.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni technologii gastronomicznej w grupach do 15 osób. Ćwiczenia mogą być realizowane indywidualnie lub zespołach 2-3-osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych uczniów

Sprawdzanie i ocenianie edukacyjnych osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie, w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiedza uczniów może być sprawdzana za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Na początku realizacji zajęć należy dokonać diagnozy wiedzy uczniów z zakresu znajomości przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy,

ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a także klasyfikacji produktów spożywczych.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie w celu motywowania uczniów do pracy. W trakcie zajęć należy zwracać uwagę na zaangażowanie i kreatywność uczniów oraz wykorzystanie wiedzy podczas wykonywania ćwiczeń. Podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń należy zwrócić uwagę na:

- organizację stanowiska pracy,
- ocenę jakości surowców,
- interpretowanie informacji umieszczonych na opakowaniach produktów spożywczych,
- dobieranie opakowań do produktów spożywczych,
- ustalanie warunków przechowywania określonego rodzaju żywności,
- prowadzenie dokumentacji magazynowej,
- przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Sprawdzanie sumatywne należy przeprowadzać na zakończenie realizacji programu jednostki modułowej. Powinno być ono zaplanowane w sposób umożliwiający sprawdzenie stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych. W tym celu proponuje się zastosowanie sprawdzianu pisemnego.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Moduł 512[05].Z1

Technologia sporządzania potraw

1. Cele kształcenia

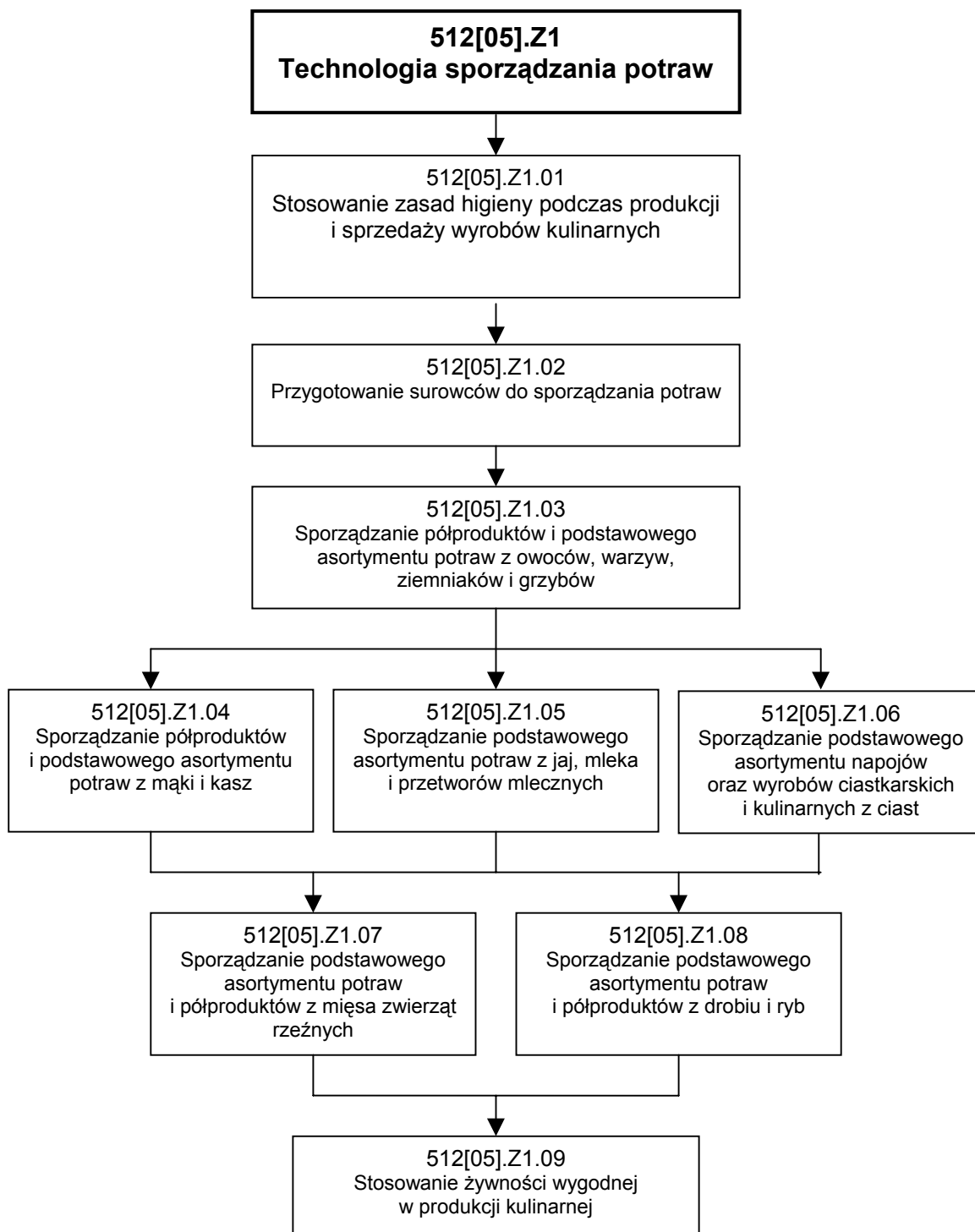
W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- organizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- przestrzegać zasad higieny w procesie produkcyjnym,
- stosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne,
- dokonywać jakościowej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych,
- stosować zasady przechowywania surowców, półproduktów i gotowych wyrobów,
- określać zasady wstępnej i cieplnej obróbki surowców,
- dobierać surowce i półprodukty do sporządzania podstawowych potraw,
- przygotowywać półprodukty potraw i napojów do bezpośredniej sprzedaży w punktach małej gastronomii,
- sporządzać podstawowy asortyment potraw z warzyw, owoców, grzybów, jaj, mleka i jego przetworów, mąki, kasz, mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb,
- sporządzać proste potrawy dietetyczne,
- sporządzać typowe potrawy kuchni staropolskiej i kuchni regionalnej,
- stosować różne techniki porcjowania i dekorowania potraw,
- stosować zasady racjonalnego wykorzystania surowców,
- rozróżniać narzędzia, maszyny i urządzenia gastronomiczne,
- posługiwać się narzędziami, naczyniami oraz sprzętem kuchennym w procesie sporządzania potraw,
- użytkować maszyny i urządzenia podczas sporządzania potraw i napojów,
- organizować prace porządkowe w części produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego,
- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- korzystać z różnych źródeł informacji.

2. Wykaz jednostek modułowych

| Symbol jednostki modułowej | Nazwa jednostki modułowej | Orientacyjna liczba godzin na realizację |
|----------------------------|--|--|
| 512[05].Z1.01 | Stosowanie zasad higieny podczas produkcji i sprzedaży wyrobów kulinarnych | 50 |
| 512[05].Z1.02 | Przygotowanie surowców do sporządzania potraw | 75 |
| 512[05].Z1.03 | Sporządzanie półproduktów i podstawowego asortymentu potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów | 132 |
| 512[05].Z1.04 | Sporządzanie półproduktów i podstawowego asortymentu potraw z mąki i kasz | 99 |
| 512[05].Z1.05 | Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z jaj, mleka i przetworów mlecznych | 75 |
| 512[05].Z1.06 | Sporządzanie podstawowego asortymentu napojów oraz wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast | 75 |
| 512[05].Z1.07 | Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw i półproduktów z mięsa zwierząt rzeźnych | 140 |
| 512[05].Z1.08 | Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw i półproduktów z drobiu i ryb | 124 |
| 512[05].Z1.09 | Stosowanie żywności wygodnej w produkcji kulinarnej | 58 |
| | Razem | 828 |

3. Schemat układu jednostek modułowych



4. Literatura

- Arens-Azêvedo U., Grimpe E. i inni: Technologia gastronomiczna. Część 1-3. Rea, Warszawa 2002
- Chuchłowa J.: Materiały pomocnicze i dodatki do żywności. WSiP, Warszawa 1996
- Czarnecka-Skubina E., Rosiak E.: Poradnik Gastronoma. ProMedia, Warszawa 2004
- Gawęcki J., Gertig H.: Słownik terminów żywieniowych. PWN, Warszawa 2001
- Jastrzębski W.: Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. WSiP, Warszawa 2005
- Konarzewska M., Zielonka B., Konarzewska-Sokołowska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 1 i 2. Rea, Warszawa 2003
- Krzyżanowska W.: Technologia gastronomiczna. Zeszyt ćwiczeń. Część 1-3, Rea, Warszawa 2000
- Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Towaroznawstwo żywności. WSiP, Warszawa 2004
- Mikuta B.: Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta. Format AB, Warszawa 1998
- Ostrowski E., Snaglewska B., Tarnowska K.: Organizacja produkcji gastronomicznej. WSiP, Warszawa 1996
- Superczyńska E., Żylińska-Karczmarek M.: Zasady żywienia. Rea, Warszawa 2004
- Szewczyński J., Skrodzka Z.: Higiena żywienia. PZWL, Warszawa 1995
- Rawdanowicz H.: Ogólne wiadomości z towaroznawstwa. WSiP, Warszawa 2003
- Zalewski S.: Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa 1997
- Zajączkowska A. (red.): Podstawy przetwórstwa spożywczego. Format AB, Warszawa 1998
- Praca zbiorowa: Kucharz & Gastronom, Vademecum. Rea, Warszawa 2001
- Praca zbiorowa: Wielka encyklopedia kulinarna. Muza, Warszawa 2001
- Przepisy prawa o działalności gospodarczej
- Czasopisma specjalistyczne: *Przegląd gastronomiczny*, *Hotelarz*, *Kuchnia – magazyn dla smakoszy*, *Food service*

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych.

Jednostka modułowa 512[05].Z1.01

Stosowanie zasad higieny podczas produkcji i sprzedaży wyrobów kulinarnych

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczniów (słuchacz) powinien umieć:

- posłużyć się podstawowymi przepisami prawa dotyczącymi produkcji, dystrybucji i przechowywania żywności,
- wskazać instytucje zajmujące się nadzorem nad żywnością i żywieniem w Polsce,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- ocenić warunki higieniczno-sanitarne w miejscu pracy,
- określić znaczenie stosowania systemów zapewniania jakości zdrowotnej żywności,
- zastosować procedury dotyczące zapewniania jakości zdrowotnej żywności,
- określić zasady pobierania i zabezpieczania próbek pokarmowych,
- zastosować zasady higieny osobistej,
- dobrać środki ochrony indywidualnej,
- utrzymać czystość i porządek na stanowisku pracy,
- zorganizować i wykonać prace porządkowe w produkcyjnej i ekspedycyjnej części zakładu gastronomicznego,
- zorganizować prace związane ze zmywaniem naczyń stołowych i kuchennych,
- określić źródła i rodzaje zanieczyszczeń żywności,
- zabezpieczyć żywność przed zanieczyszczeniami i zakażeniem mikrobiologicznym,
- zagospodarować odpadki poprodukcyjne i pokonsumpcyjne,
- zastosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

2. Materiał nauczania

Podstawowe akty prawne dotyczące produkcji i dystrybucji żywności.

Nadzór nad żywnością i żywieniem w Polsce.

Systemy zapewniania jakości zdrowotnej żywności: GHP, GMP, HACCP.

Organizacja stanowiska pracy.

Zasady pobierania i zabezpieczania próbek pokarmowych.

Zasady higieny osobistej. Wymagania zdrowotne dotyczące pracowników zakładów gastronomicznych.

Higiena produkcji żywności, pomieszczeń, maszyn, urządzeń i sprzętu.
Prace porządkowe w zakładzie gastronomicznym, zmywanie naczyń.

Zanieczyszczenia żywności.

Czynniki chorobotwórcze w żywności – źródła zakażenia mikrobiologicznego.

Zatrucia pokarmowe – przyczyny, objawy, zapobieganie.

Przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

3. Ćwiczenia

- Wyszukiwanie i analizowanie podstawowych aktów prawnych dotyczących produkcji i dystrybucji żywności.
- Określanie warunków sanitarno-higienicznych dotyczących osób zatrudnionych w zakładzie gastronomicznym.
- Dobieranie poszczególnych elementów oraz prezentacja stroju ochronnego pracownika działu produkcyjnego.
- Opracowywanie instrukcji dotyczącej stosowania zasad czystości w pracowni technologii gastronomicznej.
- Określanie przyczyn i sposobów zapobiegania zatruciom pokarmowym.
- Opracowywanie wykazu środków do mycia i dezynfekcji rąk, maszyn, urządzeń oraz pomieszczeń.
- Mycie naczyń stołowych i kuchennych.
- Przeprowadzanie codziennych i okresowych czynności porządkowych w pracowni technologii gastronomicznej lub w zakładzie gastronomicznym.
- Opracowywanie procedury postępowania z odpadkami poprodukcyjnymi i pokonsumpcyjnymi.
- Wyznaczanie krytycznych punktów kontroli wybranych wyrobów kulinarnych zgodnie z zasadami systemu HACCP.
- Pobieranie i zabezpieczanie prób pokarmowych do badań laboratoryjnych.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Podstawowe akty prawne dotyczące higieny produkcji w zakładach gastronomicznych.

Prezentacje multimedialne, foliogramy ilustrujące: drogi przenoszenia zakażeń i zanieczyszczeń oraz szkodniki żywności, układ funkcjonalny pomieszczeń w zakładach gastronomicznych.

Filmy dydaktyczne prezentujące wybrane zakłady gastronomiczne.
Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.
Normy jakościowe.
Receptury gastronomiczne.
Środki myjące i dezynfekcyjne.
Instrukcje stosowania środków myjących i dezynfekcyjnych.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie nawyków związanych z utrzymaniem czystości w zakładzie gastronomicznym oraz przygotowanie uczniów do działań dotyczących zapewniania jakości zdrowotnej żywności.

Na początku zajęć należy odwołać się do wiedzy uczniów opanowanej podczas realizacji programu jednostki 512[05].O1.01 *Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska*, która ułatwi zrozumienie systemów zapewnienia jakości zdrowotnej żywności.

Podczas zajęć szczególną uwagę należy zwrócić na przyczyny powstawania zatruc pokarmowych oraz sposoby zapobiegania im. Bardzo ważne jest kształtowanie umiejętności pobierania i zabezpieczania prób pokarmowych oraz nawyków dotyczących stosowania przepisów sanitarnych obowiązujących w zakładach gastronomicznych. W trakcie zajęć uczniowie powinni mieć możliwość dokonania oceny stanu higienicznego pomieszczeń produkcyjnych oraz poznać technikę mycia naczyń kuchennych i stołowych.

Do realizacji założonych celów kształcenia proponuje się zastosować następujące metody nauczania: pokaz z objaśnieniem, dyskusję dydaktyczną i ćwiczenia praktyczne.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni technologii gastronomicznej, wyposażonej w środki myjące i dezynfekcyjne, sprzęt gastronomiczny, maszyny oraz urządzenia do mycia naczyń stołowych i kuchennych. Ćwiczenia powinny odbywać się w grupach do 15 osób, indywidualnie lub w zespołach 2 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiedza uczniów może być sprawdzana za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Sprawdzanie diagnostyczne powinno dotyczyć oceny wiadomości i umiejętności uczniów z zakresu systematyki drobnoustrojów oraz ich wpływu na środowisko, opanowanych podczas zajęć z biologii oraz znajomości przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie w celu motywowania uczniów do pracy. Nauczyciel powinien na bieżąco kontrolować przebieg ćwiczeń praktycznych i stopień opanowania wiadomości niezbędnych do realizacji ćwiczeń. Obserwując pracę uczniów szczególną uwagę należy zwrócić na:

- planowanie pracy,
- sposób pobierania i zabezpieczania prób pokarmowych,
- utrzymywanie czystości na stanowisku pracy,
- dobór środków myjących i dezynfekcyjnych,
- wykonywanie prac porządkowych,
- sposoby zabezpieczania żywności przed zanieczyszczeniami i zakażeniem mikrobiologicznym,
- stosowanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Sprawdzanie sumatywne należy przeprowadzać na zakończenie realizacji programu jednostki modułowej. Powinno być ono zaplanowane w sposób umożliwiający sprawdzenie stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych. W procesie oceniania zaleca się zastosowanie sprawdzianu praktycznego z zadaniami typu próba pracy, dotyczącymi oceny higieny stanowiska pracy i mycia naczyń stołowych oraz kuchennych zgodnie z instrukcją.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 512[05].Z1.02

Przygotowanie surowców do sporządzania potraw

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- scharakteryzować etapy procesu technologicznego,
- zorganizować stanowisko pracy do obróbki wstępnej i cieplnej zgodnie z zasadami organizacji procesu produkcyjnego oraz wymaganiami ergonomii,
- zaplanować na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce spożywcze,
- dobrać maszyny i urządzenia do rodzaju i wielkości produkcji,
- obsłużyć maszyny i urządzenia gastronomiczne,
- posłużyć się urządzeniami transportowymi,
- przygotować surowce i półprodukty do prowadzenia procesów technologicznych zgodnie z recepturą,
- określić wpływ obróbki wstępnej i cieplnej na wartość odżywczą i organoleptyczną potraw,
- scharakteryzować sposoby ograniczania strat składników odżywczych,
- przeprowadzić obróbkę wstępną i cieplną surowców oraz półproduktów,
- dobrać tłuszcze do obróbki cieplnej różnych półproduktów,
- określić właściwości przypraw i ich zastosowanie w procesie produkcji potraw,
- wyjaśnić znaczenie przeprowadzania obróbki wstępnej jaj,
- zastosować skrobię mąki pszennej i ziemniaczanej oraz żółtko jaj do zagęszczania potraw,
- zorganizować i wykonać prace porządkowe,
- dokonać mycia i konserwacji maszyn oraz urządzeń stosowanych do sporządzania i ekspedycji potraw,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Etapy procesu technologicznego.

Organizacja stanowiska pracy.

Zasady obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej.

Zapotrzebowanie na surowce spożywcze.

Obróbka wstępna surowców.

Obróbka cieplna surowców.

Tłuszcze roślinne i zwierzęce – zastosowanie i dobór do produkcji gastronomicznej.

Przyprawy.

Skrobia mąki pszennej i ziemniaczanej, żółtka jaj – właściwości i zastosowanie.

Zasady mycia i konserwacji maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej.

Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska dotyczące prowadzenia procesów technologicznych i podawania potraw.

3. Ćwiczenia

- Organizowanie stanowiska pracy do obróbki wstępnej i cieplnej surowców oraz półproduktów.
- Obliczanie ilości surowców niezbędnych do sporządzenia potrawy, na podstawie receptury.
- Odważanie i odmierzanie surowców.
- Rozróżnianie i dobieranie przypraw do potraw.
- Przeprowadzanie obróbki wstępnej wybranych surowców roślinnych i jaj.
- Przeprowadzanie obróbki cieplnej wybranych surowców i półproduktów.
- Dobieranie rodzaju tłuszczu do obróbki cieplnej oraz rodzaju surowca.
- Zagęszczanie potraw skrobią mąki pszennej, ziemniaczanej i żółtkami jaj.
- Analizowanie zmian zachodzących w produktach podczas obróbki wstępnej i cieplnej.
- Dobieranie maszyn i urządzeń odpowiednio do wielkości produkcji.
- Porównywanie wydajności surowców przy zastosowaniu obróbki wstępnej ręcznej i mechanicznej.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy ilustrujące: etapy procesu technologicznego, sposoby rozdrabniania warzyw, techniki zagęszczania potraw, budowę maszyn i urządzeń.

Filmy dydaktyczne dotyczące obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w punktach małej gastronomii.

Surowce spożywcze i półprodukty.

Waga elektroniczna, termometry.

Receptury gastronomiczne.

Maszyny i urządzenia stosowane w produkcji gastronomicznej.

Katalogi maszyn i urządzeń gastronomicznych.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące przygotowania uczniów do sporządzania półproduktów i potraw z różnych surowców.

W trakcie zajęć należy kształtować umiejętności: ważenia, mierzenia i przeliczania jednostek miar, oraz normatywów surowcowych w zależności od ilości porcji gotowej potrawy, przeprowadzania obróbki wstępnej (brudnej i czystej) surowców, przeprowadzania obróbki cieplnej różnymi technikami, doboru przypraw, zagęszczania potraw. Ważne jest przedstawienie konsekwencji wynikających z nieprzestrzegania etapów procesu technologicznego i błędnego naliczania surowców potrzebnych do sporządzania potraw. Należy również zwrócić uwagę na dobór narzędzi, maszyn i urządzeń stosowanych w procesie sporządzania potraw oraz na zagrożenia związane z nieprawidłową ich obsługą.

W procesie nauczania-uczenia się zaleca się zastosowanie następujących metod nauczania: metody tekstu przewodniego, pokazu z instruktążem, pokazu z objaśnieniem oraz ćwiczeń praktycznych. Ćwiczenia powinny być poprzedzone instruktążem dotyczącym przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska na stanowisku ćwiczeniowym.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni technologii gastronomicznej, w grupach do 15 osób. Ćwiczenia mogą być realizowane indywidualnie lub w zespołach 2 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiedza uczniów może być sprawdzana za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Podczas sprawdzania diagnostycznego należy dokonać oceny wiedzy uczniów z zakresu zasad przewodzenia ciepła, opanowanych podczas zajęć z fizyki, znajomości zasad oceny jakościowej surowców i półproduktów oraz ich przechowywania.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie w celu motywowania uczniów do pracy. Nauczyciel powinien na bieżąco kontrolować przebieg ćwiczeń praktycznych i stopień opanowania wiadomości niezbędnych do realizacji ćwiczeń. Obserwując pracę uczniów szczególną uwagę należy zwracać na:

- organizację stanowiska pracy,
- obliczanie ilości surowców niezbędnych do sporządzenia potrawy,
- sposób przeprowadzania obróbki wstępnej i ciepłej,
- zastosowanie przypraw,
- sposób zagęszczania potraw,
- dobór i użytkowanie narzędzi, maszyn, urządzeń,
- stosowanie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

W procesie oceniania należy również uwzględniać aktywność, dokładność i samodzielność uczniów. Kontrolę poprawności wykonania ćwiczenia należy przeprowadzać na bieżąco oraz po jego wykonaniu. Do tego celu można zastosować arkusz obserwacji.

Sprawdzanie sumatywne należy przeprowadzać na zakończenie realizacji programu jednostki modułowej. Powinno być ono zaplanowane w sposób umożliwiający sprawdzenie stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych. W tym celu zaleca się zastosowanie sprawdzianu praktycznego.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 512[05].Z1.03

Sporządzanie półproduktów i podstawowego asortymentu potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczniów (słuchacz) powinien umieć:

- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- zastosować zasady higieny w procesie produkcyjnym,
- określić wartość odżywczą warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców,
- określić zastosowanie potraw z owoców, warzyw, ziemniaków, grzybów oraz zup w żywieniu,
- ocenić przydatność kulinarną owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów,
- sporządzić zapotrzebowanie na surowce i półprodukty niezbędne do produkcji zup oraz wyrobów kulinarnych z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów,
- określić wydajność warzyw, grzybów i ziemniaków podczas obróbki wstępnej i termicznej,
- dobrać sposoby obróbki cieplnej owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów,
- dobrać maszyny i urządzenia do sporządzania półproduktów i potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów,
- obsłużyć i dokonać konserwacji maszyn oraz urządzeń stosowanych w produkcji,
- przeprowadzić obróbkę wstępną owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów,
- zabezpieczyć owoce i warzywa przed ciemnieniem i stratami składników odżywczych,
- przygotować półprodukty z warzyw i owoców,
- sporządzić desery z owoców,
- sporządzić podstawowy asortyment potraw z owoców i warzyw,
- sporządzić półprodukty oraz podstawowy asortyment potraw z ziemniaków i grzybów,
- sporządzić podstawowy asortyment zakąsek z warzyw, ziemniaków i grzybów,
- zastosować techniki garniowania i podawania podstawowych zakąsek,
- dokonać klasyfikacji wywarów i zup,

- sporządzić podstawowe wywary,
- sporządzić i podać zupy zimne,
- sporządzić i podać podstawowy asortyment zup gorących,
- dobrać i sporządzić dodatki do zup przygotowane z półproduktów,
- sporządzić zupy oraz potrawy z warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków, charakterystyczne dla kuchni staropolskiej i regionalnej,
- przygotować zupy oraz proste potrawy dietetyczne z owoców, warzyw i ziemniaków,
- zastosować przetwory z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów do sporządzania potraw,
- zastosować techniki porcjowania i garniowania sporządzonych potraw,
- dokonać oceny organoleptycznej sporządzonych potraw,
- określić warunki i zastosować zasady przechowywania półproduktów i wyrobów z owoców, warzyw i ziemniaków,
- zastosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Organizacja stanowiska pracy.

Ocena jakości owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów.

Wartość odżywcza owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów.

Zastosowanie potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów oraz zup w żywieniu.

Obsługa i konserwacja maszyn oraz urządzeń do obróbki wstępnej i ciepłej żywności.

Obróbka wstępna i ciepła owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów.

Potrawy z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów.

Zakąski zimne i gorące z warzyw oraz grzybów.

Półprodukty i przetwory z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów stosowane w produkcji gastronomicznej.

Klasyfikacja wywarów i zup.

Zasady sporządzania wywarów.

Zasady sporządzania i podawania zup zimnych.

Zupy czyste, podprawiane i kremy – sporządzanie i podawanie.

Dodatki do zup.

Potrawy półmieszane z warzyw.

Potrawy z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, charakterystyczne dla kuchni staropolskiej i regionalnej.

Potrawy dietetyczne.

Przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska dotyczące realizacji zadań zawodowych.

3. Ćwiczenia

- Organizowanie stanowiska pracy do brudnej i czystej obróbki wstępnej surowców.
- Dokonywanie oceny jakości owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów oraz ich przetworów.
- Sporządzanie zapotrzebowania na surowce niezbędne do wykonania półproduktów i potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, na podstawie określonej receptury.
- Przygotowywanie półproduktów z warzyw i owoców.
- Sporządzanie surówek z owoców i warzyw.
- Ustalanie optymalnego sposobu gotowania warzyw.
- Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z owoców, warzyw, grzybów i ziemniaków.
- Sporządzanie zakąsek z warzyw i grzybów.
- Przygotowywanie półproduktów z ziemniaków.
- Sporządzanie potraw z zastosowaniem przetworów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów.
- Sporządzanie wywarów.
- Sporządzanie podstawowego asortymentu zup: czystych, podprawianych, kremów i chłodników.
- Sporządzanie dodatków do zup z półproduktów.
- Dobieranie naczyń do podawania zup.
- Sporządzanie potraw z owoców, warzyw i ziemniaków, charakterystycznych dla kuchni staropolskiej oraz kuchni regionalnych.
- Sporządzanie potraw dietetycznych z owoców, warzyw i ziemniaków.
- Garniowanie i podawanie sporządzonych potraw.
- Dobieranie sprzętu i narzędzi niezbędnych do sporządzenia określonych potraw.
- Wyszukiwanie potraw półmiesnych z warzyw w przykładowych jadłospisach dekadowych i kartach menu.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy ilustrujące: sposoby rozdrabniania owoców, warzyw i ziemniaków, podział owoców i warzyw, klasyfikację wywarów i zup, sposoby podawania zup, podstawowe elementy dekoracyjne.

Ilustracje obrazujące sposoby przygotowywania elementów dekoracyjnych z warzyw i owoców oraz sposoby dekoracji potraw.

Receptury gastronomiczne.

Karty oceny organoleptycznej potraw.

Jadłospisy dekadowe, karty menu.

Tabele składu i wartości odżywczej produktów spożywczych.

Atlas grzybów.

Przepisy kulinarne kuchni staropolskiej i kuchni regionalnych.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące kształtowania umiejętności związanych z produkcją półproduktów, zup i podstawowych potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów.

W procesie nauczania-uczenia się zaleca się zastosowanie następujących metod nauczania: metodę przewodniego tekstu, pokazu z instruktażem, pokazu z objaśnieniem oraz ćwiczenia praktyczne.

Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń, należy zapoznać uczniów z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska obowiązującymi na stanowisku pracy.

W czasie prowadzenia zajęć szczególną uwagę należy zwrócić na kształtowanie nawyków i umiejętności:

- organizowania stanowiska pracy,
- przygotowania surowców do sporządzania półproduktów i potraw,
- planowania pracy i przeprowadzania procesu technologicznego,
- posługiwania się sprzętem i maszynami znajdującymi się na stanowisku pracy,
- garniowania i podawania sporządzonych potraw,
- przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Podczas realizacji programu jednostki należy zwracać uwagę na zachowanie kolejności etapów obróbki wstępnej oraz na dobór optymalnych metod przeprowadzania obróbki cieplnej owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni technologii gastronomicznej, w grupie do 15 osób. Ćwiczenia proponuje się przeprowadzać indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie edukacyjnych osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie, na podstawie określonych kryteriów przedstawionych na początku zajęć. Wiedza uczniów może być sprawdzana za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Podczas sprawdzania diagnostycznego należy dokonać oceny wiedzy uczniów z zakresu wykonywania obróbki wstępnej i cieplnej surowców, ograniczania strat składników odżywczych w trakcie procesu technologicznego oraz technik zagęszczania potraw.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie w celu motywowania uczniów do pracy. Nauczyciel powinien na bieżąco kontrolować przebieg ćwiczeń praktycznych i stopień opanowania wiadomości niezbędnych do realizacji ćwiczeń. W trakcie zajęć należy oceniać osiągnięcia uczniów za pomocą sprawdzianów ustnych i testów osiągnięć szkolnych. Sprawdzania osiągnięć edukacyjnych uczniów można również dokonywać podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń. Do tego celu proponuje się zastosować kartę oceny określonych umiejętności praktycznych. Szczególną uwagę należy zwrócić na:

- organizację pracy i utrzymanie porządku na stanowisku pracy,
- przestrzeganie zasad higieny produkcji,
- dobór surowców do produkcji potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów,
- przebieg procesu technologicznego,
- określanie warunków przechowywania surowców, półproduktów i gotowych potraw,
- ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw,
- estetykę potraw i sposób podania,
- współpracę w zespole.

Sprawdzanie sumatywne należy przeprowadzać na zakończenie realizacji programu jednostki modułowej. Powinno być ono zaplanowane w sposób umożliwiający sprawdzenie stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych. W procesie oceniania proponuje się zastosowanie testu pisemnego i praktycznego. Ponadto należy wdrażać uczniów do dokonywania samooceny.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 512[05].Z1.04

Sporządzanie półproduktów i podstawowego asortymentu potraw z mąki i kasz

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczniów (słuchacz) powinien umieć:

- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- zastosować zasady higieny w procesie produkcyjnym,
- dokonać klasyfikacji kasz w zależności od rodzaju zboża i sposobu otrzymywania,
- określić warunki i zastosować zasady przechowywania mąki i kasz,
- określić wartość odżywczą mąki i kasz,
- zaplanować przebieg procesu technologicznego,
- dobrać surowce i sprzęt do sporządzania potraw,
- dobrać maszyny i urządzenia do rodzaju i wielkości produkcji,
- sporządzić zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji wyrobów kulinarnych z mąki i kasz,
- zastosować sprzęt, narzędzia, maszyny i urządzenia podczas sporządzania potraw,
- przygotować półprodukty potraw mącznych,
- sporządzić podstawowy asortyment wyrobów z ciast zarabianych w naczyniu i na stolnicy,
- przeprowadzić obróbkę wstępną i cieplną kasz,
- obliczyć przyrost wagowy i objętościowy kasz podczas obróbki termicznej,
- dobrać dodatki uzupełniające wartość odżywczą potraw z mąki i kasz,
- przygotować proste potrawy dietetyczne z mąki i kasz,
- zastosować techniki porcjowania i dekorowania sporządzonych potraw,
- sporządzić potrawy z mąki i kasz, charakterystyczne dla kuchni staropolskiej i regionalnej,
- dokonać klasyfikacji sosów gorących,
- sporządzić podstawowy asortyment sosów gorących,
- dokonać oceny organoleptycznej sporządzonych potraw,
- wskazać potrawy półmięsne z mąki i kasz w jadłospisach dekadowych i kartach menu,
- zastosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,

- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Organizacja stanowiska pracy.

Klasyfikacja mąki i kasz.

Zasady przechowywania mąki i kasz.

Ocena jakości mąki i kasz.

Wartość odżywcza mąki i kasz – zastosowanie w żywieniu.

Przebieg procesu technologicznego.

Dobór surowców narzędzi, maszyn i urządzeń do sporządzania potraw.

Obsługa i konserwacja maszyn i urządzeń gastronomicznych.

Zasady sporządzania półproduktów potraw mącznych.

Zasady sporządzania i ekspedycji ciast zarabianych na stolnicy: pierogowego, kluskowego, ziemniaczanego, mieszanego i serowego.

Zasady sporządzania i ekspedycji wyrobów z ciast zarabianych w naczyniu – gotowanych i smażonych.

Obróbka wstępna i cieplna kasz.

Zasady obliczania przyrostu wagowego i objętościowego kasz.

Dobór dodatków uzupełniających wartość odżywczą potraw z mąki i kasz.

Potrawy dietetyczne z mąki i kasz.

Potrawy z mąki i kasz, charakterystyczne dla kuchni staropolskiej i regionalnej.

Sosy gorące.

Ocena organoleptyczna sporządzonych potraw.

Przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska dotyczące realizacji zadań zawodowych.

3. Ćwiczenia

- Określanie wpływu warunków przechowywania na jakość mąki i kasz.
- Dokonać klasyfikacji kasz w zależności od rodzaju zboża i stopnia rozdrobnienia ziarna.
- Sporządzanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty niezbędne do produkcji wyrobów kulinarnych z mąki i kasz.
- Przygotowywanie półproduktów potraw mącznych.
- Sporządzanie potraw z ciast zarabianych w naczyniu: klusek lanych, kładzionych, półfrancuskich i francuskich, naleśników zwykłych i biszkoptowych, krokietów z naleśników.

- Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z ciast zarabianych na stolnicy: makaronu, klusek krajanych, łazanek, zacierek, pierogów, uszek, kołdunów, knedli, klusek śląskich, kotletów ziemniaczanych,
- Przeprowadzanie obróbki wstępnej kasz.
- Sporządzanie potraw z kasz gotowanych: sypkich, półsypkich i rozklejanych.
- Obliczanie przyrostu objętościowego i wagowego potraw mącznych i kasz po obróbce cieplnej.
- Sporządzanie i podawanie deserów z mąki i kasz.
- Sporządzanie wybranych sosów gorących.
- Sporządzanie potraw z mąki i kasz oraz sosów gorących, charakterystycznych dla kuchni staropolskiej i regionalnej.
- Sporządzanie sosów i potraw dietetycznych z mąki i kasz.
- Porcjowanie i dekorowanie potraw z mąki i kasz.
- Dobieranie dodatków uzupełniających do potraw z mąki i kasz.
- Dobieranie sprzętu i narzędzi niezbędnych do sporządzania potraw mącznych i z kasz.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy ilustrujące: budowę ziarna zbożowego, rozmieszczenie składników pokarmowych w ziarnie, podział potraw z kasz, ilość wody potrzebnej do gotowania kasz, podział potraw mącznych, klasyfikację sosów gorących, etapy sporządzania sosów gorących.

Surowce spożywcze do sporządzania potraw z mąki i kasz.

Próbki zbóż i kasz.

Receptury gastronomiczne.

Karty oceny organoleptycznej potraw.

Jadłospisy dekadowe, karty menu.

Tabele składu i wartości odżywczej produktów spożywczych.

Przepisy kulinarne kuchni staropolskiej i kuchni regionalnej.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie umiejętności dotyczących planowania, organizacji i wykonywania prac związanych z produkcją półproduktów oraz podstawowego asortymentu potraw z mąki i kasz oraz sosów gorących. Ponadto należy kształtować nawyki dotyczące przestrzegania zasad higieny, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas użytkowania maszyn i urządzeń stosowanych do sporządzania półproduktów i gotowych potraw. Szczególną uwagę należy zwrócić na dokładność i precyzję formowania wyrobów z ciast zarabianych w naczyniu i na stolnicy, obróbkę cieplną półproduktów oraz wykończanie i podawanie sporządzonych potraw.

W procesie nauczania-uczenia się zaleca się zastosowanie metody przewodniego tekstu i ćwiczeń praktycznych. Ćwiczenia należy poprzedzić pokazem z objaśnieniem oraz instruktażem. Wprowadzenie do zajęć można przeprowadzić metodą krótkiego wykładu.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni technologii gastronomicznej w grupach do 15 osób. Ćwiczenia można realizować indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie edukacyjnych osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie, w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiedza uczniów może być sprawdzana za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Na początku realizacji programu jednostki należy dokonać diagnozy wiedzy uczniów z zakresu: oceny jakości i przeprowadzania obróbki wstępnej oraz cieplnej surowców, doboru sposobu obróbki cieplnej warzyw, doboru tłuszczu do sporządzania potraw, sporządzania podstawowego asortymentu potraw i półproduktów z warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców, zasad przechowywania sporządzonych półproduktów i potraw. Oceny można dokonywać za pomocą testu osiągnięć szkolnych.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie w celu motywowania uczniów do pracy. Nauczyciel powinien na bieżąco kontrolować przebieg ćwiczeń praktycznych i stopień opanowania wiadomości niezbędnych do realizacji ćwiczeń. Do tego celu proponuje się zastosować testy osiągnięć szkolnych. Podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń szczególną uwagę należy zwrócić na:

- planowanie produkcji,
- organizację stanowiska pracy,
- dobór surowców do produkcji potraw,
- przebieg procesu technologicznego,
- przestrzeganie zasad higieny produkcji,
- prezentację i estetykę oraz sposób podania sporządzonych potraw.

Sprawdzanie sumatywne należy przeprowadzać na zakończenie realizacji programu jednostki modułowej. Powinno być ono zaplanowane w sposób umożliwiający sprawdzenie stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych. W procesie oceniania zaleca się zastosowanie testu pisemnego i praktycznego. Ponadto należy wdrażać uczniów do dokonywania samooceny.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 512[05].Z1.05

Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z jaj, mleka i przetworów mlecznych

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczniów (słuchacz) powinien umieć:

- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- zastosować zasady higieny w procesie produkcyjnym,
- przedstawić skład chemiczny jaj, mleka i jego przetworów,
- określić wartość odżywczą jaj, mleka i jego przetworów,
- scharakteryzować cechy organoleptyczne jaj, mleka i jego przetworów oraz określić warunki ich przechowywania,
- określić zastosowanie jaj, mleka i jego przetworów w produkcji gastronomicznej,
- sporządzić zapotrzebowanie na surowce i półprodukty niezbędne do produkcji wyrobów kulinarnych z jaj i mleka,
- dobrać surowce i sprzęt do wykonania potraw z jaj i przetworów mlecznych,
- dobrać maszyny i urządzenia do rodzaju i wielkości produkcji,
- zaplanować przebieg procesu technologicznego,
- zastosować sprzęt, maszyny i urządzenia podczas sporządzania potraw,
- sporządzić i podać podstawowy asortyment napojów i potraw z mleka słodkiego i fermentowanego,
- dokonać klasyfikacji serów,
- sporządzić podstawowy asortyment potraw z serów,
- ocenić świeżość jaj,
- dokonać obróbki wstępnej jaj,
- sporządzić podstawowy asortyment potraw gotowanych i smażonych z jaj,
- sporządzić podstawowy asortyment zakąsek z jaj i serów,
- przygotować proste potrawy dietetyczne z jaj i przetworów mlecznych,
- zastosować właściwości spulchniające, wiążące, zagęszczające i emulgujące jaj podczas sporządzania potraw,
- sporządzić i podać podstawowy asortyment sosów zimnych,
- dokonać klasyfikacji deserów z jaj, bitej śmietanki i mlecznych napojów fermentowanych,
- sporządzić i podać podstawowe desery z jaj, bitej śmietanki i mlecznych napojów fermentowanych,

- sporządzić potrawy z jaj, mleka i jego przetworów, charakterystyczne dla kuchni staropolskiej i regionalnej,
- dokonać oceny organoleptycznej sporządzonych potraw,
- zastosować zasady przechowywania potraw z jaj, mleka i jego przetworów,
- zastosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Organizacja stanowiska pracy.

Ocena towaroznawcza jaj, mleka i jego przetworów.

Skład chemiczny i wartość odżywcza jaj, mleka i jego przetworów.

Zasady przechowywania jaj, mleka i jego przetworów.

Zastosowanie mleka słodkiego w produkcji gastronomicznej.

Mleczne napoje fermentowane: klasyfikacja i zastosowanie.

Śmietanka i śmietana.

Klasyfikacja i zastosowanie serów.

Obsługa i konserwacja maszyn oraz urządzeń do obróbki cieplnej i ekspedycji potraw.

Ocena świeżości jaj.

Obróbka wstępna jaj.

Potrawy z jaj: gotowane i smażone.

Zasady sporządzania i podawania deserów z jaj oraz z mleka i jego przetworów.

Zakąski z jaj i przetworów mlecznych – sporządzanie podstawowego asortymentu, wykończanie i podawanie.

Zastosowanie właściwości białka jaja kurzego do sporządzania potraw.

Podział sosów zimnych.

Zasady sporządzania i podawania sosów zimnych.

Potrawy dietetyczne.

Potrawy z jaj, mleka i jego przetworów, charakterystyczne dla kuchni staropolskiej i kuchni regionalnej.

Przepisy sanitarno-higieniczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska dotyczące realizacji zadań zawodowych.

3. Ćwiczenia

- Sporządzanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty niezbędne do produkcji wyrobów kulinarnych z mleka i jaj.
- Sporządzanie potraw z mleka, mlecznych napojów fermentowanych i serów.
- Dokonywanie oceny świeżości i obróbki wstępnej jaj.
- Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z jaj gotowanych i smażonych.
- Stosowanie właściwości spulchniających, zagęszczających, zestalających i emulgujących jaj w produkcji kulinarnej.
- Sporządzanie podstawowego asortymentu sosów zimnych na podstawie majonezu, przetworów mlecznych, oleju lub oliwy, oraz owoców i warzyw.
- Porównywanie trwałości piany z białka jaja utrwalanej różnymi czynnikami.
Sporządzanie i podawanie zakąsek z jaj i serów.
- Sporządzanie i podawanie podstawowego asortymentu deserów spulchnianych i zestalanych jajami.
- Sporządzanie i podawanie deserów na bazie bitej śmietanki.
- Sporządzanie potraw z jaj, mleka i jego przetworów charakterystycznych dla kuchni staropolskiej i regionalnej.
- Sporządzanie potraw dietetycznych z jaj, mleka i jego przetworów.
- Garniowanie i podawanie sporządzonych potraw.
- Dobieranie sprzętu i narzędzi niezbędnych do sporządzania potraw z jaj, mleka i jego przetworów.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy, ilustracje przedstawiające: sposoby oceny świeżości jaj, zastosowanie właściwości jaj w produkcji kulinarnej, klasyfikację potraw z jaj, klasyfikację serów, sposoby dekorowania i podawania deserów jaj i bitej śmietanki.

Receptury gastronomiczne.

Karty oceny organoleptycznej potraw.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

Przepisy kuchni staropolskiej i kuchni regionalnych.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie umiejętności uczniów dotyczących sporządzania podstawowego asortymentu potraw z jaj, mleka i jego przetworów.

Podczas procesu nauczania-uczenia się wskazane jest zastosowanie następujących metod nauczania: metody przewodniego tekstu, pokazu z objaśnieniem oraz ćwiczeń praktycznych. Wprowadzenie do zajęć można przeprowadzić metodą krótkiego wykładu i dyskusji dydaktycznej.

Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń należy zapoznać uczniów z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, obowiązującymi na stanowisku pracy, a także instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w procesie produkcyjnym. Nauczyciel powinien rozpocząć ćwiczenia od pokazu z instruktążem, a w trakcie ich realizacji udzielać pomocy i dodatkowych wyjaśnień. Na bieżąco powinien kontrolować staranność i poprawność wykonywanych ćwiczeń, a w razie potrzeby korygować popełnione przez ucznia błędy.

W czasie prowadzenia zajęć szczególną uwagę należy zwrócić na kształtowanie postaw i umiejętności:

- planowania i organizowania pracy dotyczącej sporządzania potraw z jaj, mleka i jego przetworów,
- przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- sporządzania i podawania potraw gorących z jaj, mleka i przetworów mlecznych,
- sporządzania i podawania podstawowego asortymentu deserów z jaj, mleka i jego przetworów,
- posługiwania się sprzętem i maszynami znajdującymi się na stanowisku pracy,
- odpowiedzialności za zdrowie konsumenta i własne.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni technologii gastronomicznej w grupie do 15 osób. Ćwiczenia można prowadzić indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiedza uczniów może być sprawdzana za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Na początku realizacji zajęć należy dokonać diagnozy wiedzy uczniów z zakresu oceny jakościowej surowców, znajomości zasad higieny oraz warunków przechowywania surowców i półproduktów.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie w celu motywowania uczniów do pracy. Nauczyciel powinien na bieżąco kontrolować przebieg ćwiczeń praktycznych i stopień opanowania wiadomości niezbędnych do realizacji ćwiczeń. Oceny osiągnięć edukacyjnych uczniów można dokonywać na podstawie sprawdzianów ustnych oraz testów osiągnięć szkolnych. Podczas zajęć należy obserwować pracę uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń. Szczególną uwagę należy zwrócić na:

- planowanie i organizowanie pracy dotyczącej sporządzania potraw z jaj, mleka i jego przetworów,
- przeprowadzanie i przestrzeganie etapów procesów technologicznych,
- posługiwanie się narzędziami,
- stosowanie maszyn i urządzeń.

Sprawdzanie sumatywne powinno być przeprowadzane na zakończenie realizacji programu jednostki modułowej. Powinno być ono zaplanowane w sposób umożliwiający sprawdzenie stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych. W procesie oceniania zaleca się zastosowanie sprawdzianu teoretycznego i praktycznego. Wskazane jest również wdrażanie uczniów do samooceny własnych osiągnięć.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 512[05].Z1.06

Sporządzanie podstawowego asortymentu napojów oraz wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczniów (słuchacz) powinien umieć:

- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- zastosować zasady higieny w procesie produkcyjnym,
- dobrać maszyny i urządzenia do rodzaju i wielkości produkcji,
- posłużyć się sprzętem, maszynami i urządzeniami podczas sporządzania potraw,
- zastosować techniki parzenia oraz podawania kawy i herbaty,
- sporządzić i podać kakao oraz czekoladę,
- sporządzić i podać podstawowy asortyment zimnych napojów bezalkoholowych,
- dokonać klasyfikacji ciast pod względem użytych surowców i sposobu wykonania,
- sporządzić zapotrzebowanie na surowce i półprodukty niezbędne do produkcji wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast,
- rozróżnić asortyment wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast,
- dobrać surowce do sporządzania podstawowego asortymentu wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast,
- zastosować półprodukty i koncentraty w produkcji wyrobów ciastkarskich i kulinarnych,
- uformować wyroby ciastkarskie i kulinarne ze sporządzonych ciast,
- przeprowadzić obróbkę cieplną sporządzonych ciast,
- sporządzić i zastosować podstawowe kremy i masy,
- sporządzić nadzienia słone do ciast,
- sporządzić ciasta kruche, półkruche, drożdżowe, biszkoptowe, biszkoptowo-tłuszczowe i półfrancuskie,
- zastosować techniki dekorowania ciast,
- zastosować techniki porcjowania i podawania wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast,
- przygotować napoje i ciasta charakterystyczne dla kuchni staropolskiej i regionalnej,
- dokonać oceny organoleptycznej sporządzonych wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast,
- zastosować wyroby ciastkarskie w żywieniu dietetycznym,

- określić warunki i zastosować zasady przechowywania gotowych wyrobów i półproduktów,
- zorganizować i wykonywać prace porządkowe,
- zastosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Organizacja stanowiska pracy.

Sprzęt, maszyny i urządzenia stosowane do sporządzania napojów oraz wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast..

Kawa, herbata, kakao, czekolada – zasady parzenia i podawania.

Napoje zimne bezalkoholowe – zasady sporządzania i podawania.

Klasyfikacja ciast.

Asortyment wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast.

Składniki podstawowe i uzupełniające do produkcji wypieków.

Półprodukty i koncentraty do produkcji wyrobów ciastkarskich i kulinarnych.

Techniki sporządzania ciast.

Masy, kremy, nadzienia do ciast.

Dekorowanie ciast.

Ciasta i napoje charakterystyczne dla kuchni staropolskiej i regionalnej.

Ocena organoleptyczna wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast.

Zasady przechowywania wyrobów i półproduktów.

Zastosowanie wyrobów ciastkarskich i kulinarnych w żywieniu człowieka zdrowego i chorego.

Przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska dotyczące realizacji zadań zawodowych.

3. Ćwiczenia

- Dobieranie sprzętu i narzędzi niezbędnych do sporządzania napojów oraz wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast.
- Sporządzanie i podawanie napojów gorących.
- Sporządzanie i podawanie zimnych napojów bezalkoholowych.
- Sporządzanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty do produkcji wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast.
- Sporządzanie wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciasta kruchego, półkruchego, drożdżowego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, francuskiego i półfrancuskiego.

- Sporządzanie wyrobów z ciast smażonych.
- Sporządzanie nadzienia słonego do ciast.
- Sporządzanie wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z półproduktów i koncentratów ciast.
- Sporządzanie mas i kremów z półproduktów i koncentratów.
- Sporządzanie napojów oraz wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast charakterystycznych dla kuchni staropolskiej i regionalnej.
- Porcjowanie i podawanie sporządzonych wyrobów.
- Przeprowadzanie oceny organoleptycznej wyrobów ciastkarskich i kulinarnych.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy, ilustracje obrazujące: podział zimnych i gorących napojów bezalkoholowych, sposoby podawania napojów zimnych i gorących, środki spulchniające, etapy sporządzania, techniki, temperaturę i czas pieczenia ciast, sposoby wykończania, dekorowania i podawania ciast.

Filmy dydaktyczne dotyczące sporządzania, dekorowania i podawania ciast.

Receptury gastronomiczne.

Karty oceny organoleptycznej potraw.

Przepisy kulinarne potraw kuchni staropolskiej i kuchni regionalnych.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie umiejętności dotyczących sporządzania podstawowego asortymentu napojów oraz wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast.

Podczas procesu nauczania-uczenia się należy odwoływać się do wiedzy uczniów z zakresu znajomości zasad higieny procesu produkcyjnego, przepisów sanitarno-epidemiologicznych, obróbki wstępnej jaj opanowanej podczas realizacji modułu 512[05].O1 *Podstawy zawodu* oraz jednostki modułowej 512[05].Z1.01 *Stosowanie zasad higieny podczas produkcji i sprzedaży wyrobów kulinarnych*.

Podczas realizacji programu jednostki modułowej wskazane jest stosowanie następujących metod nauczania: metody przewodniego tekstu, wykładu informacyjnego, pokazu z objaśnieniem oraz ćwiczeń praktycznych. Nauczyciel powinien rozpocząć ćwiczenia od pokazu z objaśnieniem i instruktażem oraz demonstracji technik wykonania

określonych wyrobów. Ponadto należy zapoznać uczniów z zasadami bezpiecznej obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się na stanowisku.

W trakcie zajęć nauczyciel powinien udzielać uczniom dodatkowych wyjaśnień oraz pomocy podczas wykonywania ćwiczeń sprawiających trudności. Należy zwrócić uwagę na przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, utrzymanie porządku na stanowisku pracy, prowadzenie racjonalnej gospodarki surowcami, staranne wykonywanie zadań oraz współpracę w zespole. Szczególną uwagę należy zwrócić na kształtowanie umiejętności:

- planowania przebiegu procesu technologicznego,
- stosowania różnych technik sporządzania ciast,
- dekorowania, porcjowania i podawania sporządzonych wyrobów ciastkarskich,
- przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy,
- użytkowania maszyn i urządzeń oraz znajdujących się na stanowisku pracy.

Zajęcia odbywać się powinny w pracowni technologii gastronomicznej w grupach do 15 osób. Ćwiczenia można przeprowadzać indywidualnie lub w zespołach w 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiedza uczniów może być sprawdzana za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Sprawdzanie diagnostyczne powinno dotyczyć badania poziomu wiadomości i umiejętności uczniów z zakresu rozróżniania i właściwości różnych gatunków mąki oraz strukturotwórczej roli jaj w produkcji kulinarnej. Sprawdzania wiedzy uczniów można dokonywać na podstawie sprawdzianów ustnych i pisemnych.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie w celu motywowania uczniów do pracy. Nauczyciel powinien na bieżąco kontrolować przebieg ćwiczeń praktycznych i stopień opanowania wiadomości niezbędnych do realizacji ćwiczeń. Oceny osiągnięć edukacyjnych uczniów można dokonywać na podstawie sprawdzianów ustnych oraz testów osiągnięć szkolnych. Podczas zajęć należy obserwować pracę uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń. Szczególną uwagę należy zwrócić na:

- organizację pracy i utrzymanie porządku na stanowisku,

- korzystanie z receptur ciastkarskich,
- dobór surowców do sporządzania ciast,
- przebieg procesu technologicznego,
- sposób wykończania, porcjowania i podawania napojów zimnych i gorących oraz wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast,
- zaangażowanie i kreatywność oraz współpracę w zespole.

Kontrolę wykonania ćwiczeń należy prowadzić w trakcie i po ich wykonaniu za pomocą karty oceny umiejętności praktycznych.

Sprawdzanie sumatywne powinno być przeprowadzane na zakończenie realizacji programu jednostki modułowej. Powinno być ono zaplanowane w sposób umożliwiający sprawdzenie stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych. W procesie oceniania zaleca się zastosowanie sprawdzianu teoretycznego i praktycznego. Wskazane jest również wdrażanie uczniów do samooceny własnych osiągnięć.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 512[05].Z1.07

Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw i półproduktów z mięsa zwierząt rzeźnych

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczniów (słuchacz) powinien umieć:

- dokonać klasyfikacji mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów,
- określić wartość odżywczą i kulinarną podrobów i mięsa zwierząt rzeźnych,
- określić metody utrwalania i warunki przechowywania mięsa,
- rozróżnić asortyment potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów,
- zaplanować przebieg procesu technologicznego,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- zastosować zasady higieny w procesie produkcyjnym,
- dobrać surowce na potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych,
- sporządzić zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji wyrobów kulinarnych z mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów,
- dokonać podziału tusz na elementy kulinarne,
- dokonać oceny jakości mięsa i podrobów,
- dobrać maszyny i urządzenia do rodzaju i wielkości produkcji,
- obsłużyć i dokonać konserwacji sprzętu, maszyn i urządzeń stosowanych podczas sporządzania potraw,
- przeprowadzić obróbkę wstępną podrobów oraz mięsa świeżego i mrożonego,
- przygotować podstawowe półprodukty z mięsa zwierząt rzeźnych,
- rozróżnić techniki sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów,
- sporządzić podstawowy asortyment potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów,
- sporządzić podstawowy asortyment zakąsek z mięsa zwierząt rzeźnych,
- sporządzić potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny oraz podrobów charakterystyczne dla kuchni staropolskiej i regionalnej,
- przygotować proste potrawy dietetyczne z mięsa zwierząt rzeźnych,
- dobrać i sporządzić dodatki do sporządzonych potraw,
- dokonać oceny organoleptycznej sporządzonych potraw,
- podać potrawy z mięsa i podrobów z dobranymi dodatkami zgodnie z określoną gramaturą,
- dokonać klasyfikacji przetworów z mięsa,

- zastosować zasady przechowywania półproduktów i potraw,
- zorganizować i wykonać prace porządkowe,
- zastosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Organizacja stanowiska pracy.

Ocena towaroznawcza mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów.

Podział tusz na elementy kulinarne.

Ocena jakości mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów.

Dobór mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów do sporządzania potraw.

Obsługa i konserwacja maszyn oraz urządzeń do obróbki cieplnej i ekspedycji potraw.

Obróbka wstępna mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów.

Półprodukty z mięsa zwierząt rzeźnych. Przygotowanie mięs do smażenia i bezpośredniej sprzedaży w punktach małej gastronomii.

Asortyment potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów.

Techniki sporządzania potraw gotowanych, smażonych, duszonych, pieczonych i zapiekanych z mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów.

Mięsna masa mielona: składniki, zasada sporządzania, formowanie półproduktów, asortyment potraw.

Potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny oraz podrobów, charakterystyczne dla kuchni staropolskiej i regionalnej.

Potrawy dietetyczne z mięsa zwierząt rzeźnych.

Dobór i sporządzanie dodatków skrobiowych i warzywnych do potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów.

Ocena organoleptyczna sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów.

Zasady podawania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów.

Przetwory z mięsa.

Przechowywanie surowców, półproduktów i gotowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów.

Przepisy sanitarno-higieniczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska dotyczące realizacji zadań zawodowych.

3. Ćwiczenia

- Dokonywanie oceny świeżości mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów.
- Sporządzanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty do produkcji wyrobów kulinarnych z mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów.

- Dobieranie sprzętu i narzędzi niezbędnych do produkcji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów.
- Przeprowadzanie obróbki wstępnej mięsa mrożonego oraz podrobów.
- Sporządzanie mięsnej masy mielonej.
- Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów różnymi technikami obróbki cieplnej.
- Sporządzanie zakąsek zimnych i gorących z mięsa zwierząt rzeźnych i jego przetworów.
- Sporządzanie potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów charakterystycznych dla kuchni staropolskiej.
- Sporządzanie potraw dietetycznych z mięsa zwierząt rzeźnych.
- Dobieranie i sporządzanie dodatków skrobiowych i warzywnych do potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów.
- Przeprowadzanie oceny organoleptycznej potraw.
- Klasyfikowanie przetworów z mięsa w zależności od zawartości wody, stopnia rozdrobnienia surowca i metody obróbki cieplnej.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy ilustrujące: podział tusz na elementy kulinarne, formowanie półproduktów i wykończanie mięs smażonych, podział podrobów.

Filmy dydaktyczne dotyczące porcjowania, formowania półproduktów i wykończania potraw z mięsa.

Receptury gastronomiczne.

Przepisy kulinarne kuchni staropolskiej i kuchni regionalnej.

Karty oceny organoleptycznej potraw.

Modele półtuszy zwierząt rzeźnych.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie umiejętności dotyczących sporządzania półproduktów i potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów.

Zalecanymi metodami nauczania, stosowanymi podczas realizacji programu jednostki są: metoda przewodniego tekstu, pokaz z instruktążem, pokaz z objaśnieniem oraz ćwiczenia praktyczne. Nauczyciel powinien rozpocząć ćwiczenia od pokazu z objaśnieniem oraz demonstracji techniki wykonania ćwiczeń. Powinien również zapoznać uczniów z zasadami bezpiecznej obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się na stanowisku pracy.

W trakcie zajęć nauczyciel powinien udzielać dodatkowych wyjaśnień i wskazówek oraz na bieżąco kontrolować staranność i poprawność wykonywanych ćwiczeń. Należy zwracać uwagę na kształtowanie umiejętności:

- planowania pracy i organizacji stanowiska pracy,
- przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy,
- oceniania jakości mięsa i podrobów,
- dobierania surowca do sporządzania określonych potraw,
- przeprowadzania obróbki wstępnej i cieplnej mięsa i podrobów,
- sposób podania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów.

Szczególnie uwagę należy zwracać na kształtowanie umiejętności doboru i sporządzania dodatków skrobiowych i warzywnych do potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni technologii gastronomicznej, w grupach do 15 osób. Ćwiczenia można przeprowadzać indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiedza uczniów może być sprawdzana za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Sprawdzanie diagnostyczne powinno dotyczyć badania wiedzy uczniów z zakresu oceny jakości produktów spożywczych, przeprowadzania procesów technologicznych, doboru tłuszczu do smażenia, asortymentu potraw z warzyw, grzybów, kasz i mąki, które dobiera się i podaje jako dodatki do potraw z mięsa zwierząt rzeźnych.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie w celu motywowania uczniów do pracy. Nauczyciel powinien na bieżąco kontrolować przebieg ćwiczeń praktycznych i stopień opanowania wiadomości niezbędnych do realizacji ćwiczeń. Podczas zajęć należy obserwować pracę uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń. Szczególną uwagę należy zwrócić na:

- organizację pracy i utrzymanie porządku na stanowisku,
- dobór surowców do sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów,
- ocenę jakości mięsa i podrobów,
- sposób przeprowadzania obróbki wstępnej i cieplnej mięsa i podrobów,

- sposób porcjowania i podawania potraw,
- przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.

Sprawdzania stopnia opanowania umiejętności można dokonać za pomocą sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz testów osiągnięć szkolnych.

Sprawdzanie sumatywne powinno być przeprowadzane na zakończenie realizacji programu jednostki modułowej. Powinno być ono zaplanowane w sposób umożliwiający sprawdzenie stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych. W procesie oceniania zaleca się zastosowanie sprawdzianu teoretycznego i praktycznego oraz testu osiągnięć szkolnych. Wskazane jest również wdrażanie uczniów do samooceny własnych osiągnięć.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 512[05].Z1.08

Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw i półproduktów z drobiu i ryb

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- dokonać klasyfikacji drobiu i ryb,
- określić skład chemiczny mięsa drobiu i ryb,
- określić wartość odżywczą mięsa drobiu i ryb,
- określić zastosowanie potraw z drobiu i ryb w żywieniu człowieka,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- zaplanować przebieg procesu technologicznego,
- zastosować zasady higieny w procesie produkcyjnym,
- określić warunki i zastosować zasady przechowywania surowców, półproduktów i potraw z drobiu, ryb i owoców morza,
- sporządzić zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji wyrobów kulinarnych z drobiu i ryb,
- dobrać surowce i półprodukty na potrawy z drobiu i ryb,
- dokonać oceny jakości mięsa drobiu i ryb,
- dobrać maszyny i urządzenia do rodzaju i wielkości produkcji,
- zastosować i dokonać konserwacji sprzętu, maszyn i urządzeń stosowanych podczas sporządzania potraw,
- przeprowadzić obróbkę wstępną drobiu i ryb,
- przygotować półprodukty z drobiu i ryb,
- rozróżnić asortyment i techniki sporządzania potraw z drobiu i ryb,
- sporządzić podstawowy asortyment potraw z drobiu i ryb,
- sporządzić podstawowy asortyment zakąsek z drobiu i ryb,
- sporządzić potrawy z drobiu i ryb, charakterystyczne dla kuchni staropolskiej i regionalnej,
- przygotować proste potrawy dietetyczne z drobiu i ryb,
- dobrać i sporządzić dodatki do potraw z drobiu i ryb,
- zastosować techniki wykończania i podawania sporządzonych potraw,
- dokonać oceny organoleptycznej sporządzonych potraw,
- zastosować zasady przechowywania półproduktów i potraw z drobiu, ryb i owoców
- zorganizować i wykonać prace porządkowe,
- zastosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Organizacja stanowiska pracy.

Zastosowanie potraw z drobiu i ryb w żywieniu człowieka.

Ocena jakości mięsa drobiu i ryb.

Zasady przechowywania surowców, półproduktów i potraw z drobiu, ryb i owoców morza.

Klasyfikacja drobiu i ryb.

Dobór surowca do sporządzania potraw.

Obsługa i konserwacja maszyn i urządzeń do obróbki cieplnej żywności.

Obróbka wstępna i cieplna drobiu, ryb i owoców morza.

Półprodukty z drobiu, ryb i owoców morza.

Asortyment i techniki sporządzania potraw z drobiu i ryb.

Zakąski z drobiu i ryb.

Potrawy z drobiu i ryb, charakterystyczne dla kuchni staropolskiej i regionalnej.

Potrawy dietetyczne z drobiu i ryb.

Techniki wykończania i podawania sporządzonych potraw.

Ocena organoleptyczna sporządzonych potraw.

Dobór i sporządzanie dodatków do potraw.

Przepisy sanitarno-higieniczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska dotyczące realizacji zadań zawodowych.

3. Ćwiczenia

- Dokonywanie oceny jakości drobiu i ryb.
- Dobieranie sprzętu i narzędzi niezbędnych do realizacji zadań.
- Obliczanie wydajności surowca po obróbce wstępnej i cieplnej.
- Sporządzanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty do produkcji wyrobów kulinarnych z drobiu, ryb i owoców morza.
- Przeprowadzanie obróbki wstępnej drobiu i ryb.
- Przygotowywanie półproduktów z drobiu i ryb do obróbki termicznej.
- Sporządzanie wybranych potraw z drobiu i ryb.
- Sporządzanie wybranych zakąsek z drobiu i ryb.
- Sporządzanie potraw z drobiu i ryb, charakterystycznych dla kuchni staropolskiej i regionalnej.
- Sporządzanie potraw dietetycznych z drobiu i ryb.
- Dobieranie i sporządzanie dodatków skrobiowych i warzywnych do potraw z drobiu i ryb.
- Wykończanie i podawanie sporządzonych potraw.
- Dokonywanie oceny organoleptycznej potraw.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Tabele składu i wartości odżywczej produktów spożywczych.

Prezentacje multimedialne, foliogramy ilustrujące etapy obróbki wstępnej drobiu i ryb.

Filmy dydaktyczne dotyczące obróbki wstępnej drobiu i ryb oraz sporządzania i podawania potraw z drobiu i ryb.

Receptury gastronomiczne.

Jadłospisy dekadowe, karty menu.

Przepisy kulinarne potraw kuchni staropolskiej i kuchni regionalnych.

Karty oceny organoleptycznej potraw.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące sporządzania podstawowego asortymentu półproduktów oraz potraw z drobiu i ryb. W trakcie nauczania-uczenia się należy odwoływać się do wiedzy uczniów z zakresu oceny towaroznawczej, asortymentu potraw, garniowania i planowania dodatków do potraw gorących i zimnych.

Zalecanymi metodami nauczania, stosowanymi podczas realizacji programu jednostki są: metoda przewodniego tekstu, pokazu z objaśnieniem, pokazu z instruktążem oraz ćwiczenia praktyczne. Nauczyciel powinien rozpocząć zajęcia od krótkiego wykładu informacyjnego, zademonstrować techniki obróbki wstępnej ryb i drobiu oraz formowania półproduktów. Powinien również zapoznać uczniów z zasadami bezpiecznej obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się na stanowisku pracy.

W trakcie zajęć należy na bieżąco kontrolować staranność i poprawność wykonywanych ćwiczeń i w razie potrzeby korygować błędy popełnione przez uczniów. Szczególną uwagę należy zwracać na kształtowanie umiejętności:

- planowania pracy i organizacji stanowiska pracy,
- przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy,
- przeprowadzenia oceny towaroznawczej ryb i drobiu,
- oceny i doboru mięsa drobiu i ryb do sporządzania potraw,
- posługiwania się sprzętem i maszynami stosowanymi w procesie produkcyjnym,
- przeprowadzania procesu technologicznego,
- dobierania i sporządzania dodatków warzywnych i skrobiowych do potraw z drobiu i ryb,
- przeprowadzania oceny organoleptycznej sporządzonych potraw,

- podawania potraw z drobiu i ryb.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni technologii gastronomicznej, w grupach do 15 osób. Ćwiczenia proponuje się wykonywać samodzielnie lub w zespołach 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiedza uczniów może być sprawdzana za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Sprawdzanie diagnostyczne powinno dotyczyć badania poziomu wiedzy uczniów z zakresu oceny towaroznawczej, asortymentu potraw, garniowania i planowania dodatków do potraw gorących i zimnych.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie w celu motywowania uczniów do pracy. Nauczyciel powinien na bieżąco kontrolować przebieg ćwiczeń praktycznych i stopień opanowania wiadomości niezbędnych do realizacji ćwiczeń.

Oceny osiągnięć edukacyjnych uczniów można dokonywać na podstawie sprawdzianów ustnych oraz testów osiągnięć szkolnych. Podczas zajęć należy obserwować pracę uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń. Szczególną uwagę należy zwrócić na:

- organizację pracy i utrzymanie porządku na stanowisku pracy ,
- stosowanie zasad higieny podczas produkcji potraw i półproduktów z drobiu i ryb,
- ocenę jakości mięsa drobiu i ryb,
- dobór surowców do produkcji podstawowego asortymentu potraw z drobiu i ryb,
- przebieg procesu technologicznego,
- estetykę i sposób podania potraw,
- współpracę w zespole.

Kontroli wykonania ćwiczeń należy dokonywać w trakcie i po ich wykonaniu za pomocą arkusza obserwacji.

Sprawdzanie sumatywne powinno być przeprowadzane na zakończenie realizacji programu jednostki modułowej. Powinno być ono zaplanowane w sposób umożliwiający sprawdzenie stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych. W procesie oceniania zaleca się zastosowanie sprawdzianu praktycznego i testów osiągnięć szkolnych. Wskazane jest również wdrażanie uczniów do samooceny własnych osiągnięć.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 512[05].Z1.09

Stosowanie żywności wygodnej w produkcji kulinarnej

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczniów (słuchacz) powinien umieć:

- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- zastosować przepisy higieny w procesie produkcyjnym,
- dokonać klasyfikacji żywności wygodnej stosowanej w punktach małej gastronomii,
- scharakteryzować rodzaje żywności wygodnej,
- określić zastosowanie żywności wygodnej w punktach małej gastronomii,
- obsłużyć urządzenia i maszyny do restytucji potraw,
- dokonać obróbki cieplnej żywności wygodnej,
- zastosować koncentraty obiadowe do sporządzania potraw,
- zastosować koncentraty deserów i napojów,
- zastosować półprodukty ciast do sporządzania wypieków,
- zastosować żywność mrożoną w punktach małej gastronomii,
- zastosować żywność chłodzoną pakowaną próżniowo w punktach małej gastronomii,
- dokonać oceny organoleptycznej sporządzonych potraw,
- zastosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

2. Materiał nauczania

Organizacja stanowiska pracy.

Asortyment żywności wygodnej.

Konserwy pasteryzowane i sterylizowane.

Produkty suszone i zagęszczone.

Produkty typu instant.

Produkty mrożone.

Produkty wychładzane – surowe i po obróbce cieplnej.

Produkty chłodzone pakowane próżniowo i w modyfikowanej atmosferze.

Wartość odżywcza i atrakcyjność sensoryczna żywności wygodnej.

Urządzenia do restytucji potraw

Zastosowanie żywności wygodnej w punktach małej gastronomii.

Przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska dotyczące realizacji zadań.

3. Ćwiczenia

- Przeprowadzanie klasyfikacji produktów spożywczych definiowanych pojęciem żywności wygodnej.
- Porównywanie wartości odżywczej wybranych produktów i potraw z grupy żywności wygodnej.
- Sporządzanie potraw i posiłków z suszu owocowego, warzywnego i ziemniaczanego.
- Sporządzanie posiłków obiadowych z koncentratów.
- Sporządzanie deserów i napojów z koncentratów.
- Sporządzanie potraw z żywności mrożonej: owoców i warzyw, półproduktów mącznych oraz z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb.
- Sporządzanie potraw z żywności chłodzonej: knedli, krokietów, gołąbków.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy ilustrujące metody utrwalania żywności oraz podział i rodzaje żywności wygodnej.

Filmy dydaktyczne dotyczące sporządzania potraw z półproduktów i koncentratów spożywczych.

Tabele składu i wartości odżywczej produktów spożywczych.

Karty oceny organoleptycznej potraw.

Instrukcje obsługi urządzeń do restytucji żywności.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie umiejętności sporządzania potraw z wykorzystaniem żywności wygodnej. Podczas procesu kształcenia należy wykorzystać umiejętności uczniów opanowane w trakcie realizacji programu nauczania jednostek modułowych: 512[05].Z1.03 *Sporządzanie półproduktów i podstawowego asortymentu potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów*, 512[05].Z1.07 *Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw i półproduktów z mięsa zwierząt rzeźnych* 512[05].Z1.08 *Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw i półproduktów z drobiu i ryb*. W procesie nauczania-uczenia się zalecanymi metodami nauczania są metoda przewodniego tekstu i ćwiczenia praktyczne.

W czasie prowadzenia zajęć szczególną uwagę należy zwrócić na kształtowanie umiejętności:

- organizowania stanowiska pracy,
- obsługiwanie sprzętu i maszyn znajdujących się na stanowisku pracy,
- przeprowadzania obróbki cieplnej żywności wygodnej,
- przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy,
- estetyki wykończenia i podawania potraw.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni technologii gastronomicznej, w grupach do 15 osób. Ćwiczenia proponuje się wykonywać samodzielnie lub w zespołach 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiedza uczniów może być sprawdzana za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Sprawdzanie diagnostyczne powinno dotyczyć badania poziomu wiedzy uczniów z zakresu przygotowywania półproduktów potraw jarskich, mięsnych i rybnych oraz zasad ich przechowywania.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie w celu motywowania uczniów do pracy. Nauczyciel powinien na bieżąco kontrolować przebieg ćwiczeń praktycznych i stopień opanowania wiadomości niezbędnych do realizacji ćwiczeń. Oceny osiągnięć edukacyjnych uczniów można dokonywać na podstawie sprawdzianów ustnych oraz testów osiągnięć szkolnych. Podczas zajęć należy obserwować pracę uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń. Szczególną uwagę należy zwrócić na:

- organizowanie stanowiska pracy,
- obsługę urządzeń stosowanych do restytucji żywności wygodnej,
- przeprowadzanie obróbki cieplnej żywności wygodnej, zgodnie z zaleceniami podanymi na jej opakowaniu,
- przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy,
- estetyki i podawania potraw.

Sprawdzanie sumatywne powinno być przeprowadzane na zakończenie realizacji programu jednostki modułowej. Powinno być ono zaplanowane w sposób umożliwiający sprawdzenie stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych. W procesie oceniania zaleca się zastosowanie sprawdzianu teoretycznego i praktycznego. Wskazane jest również wdrażanie uczniów do samooceny własnych osiągnięć.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Moduł 512[05].Z2

Usługi gastronomiczne

1. Cele kształcenia

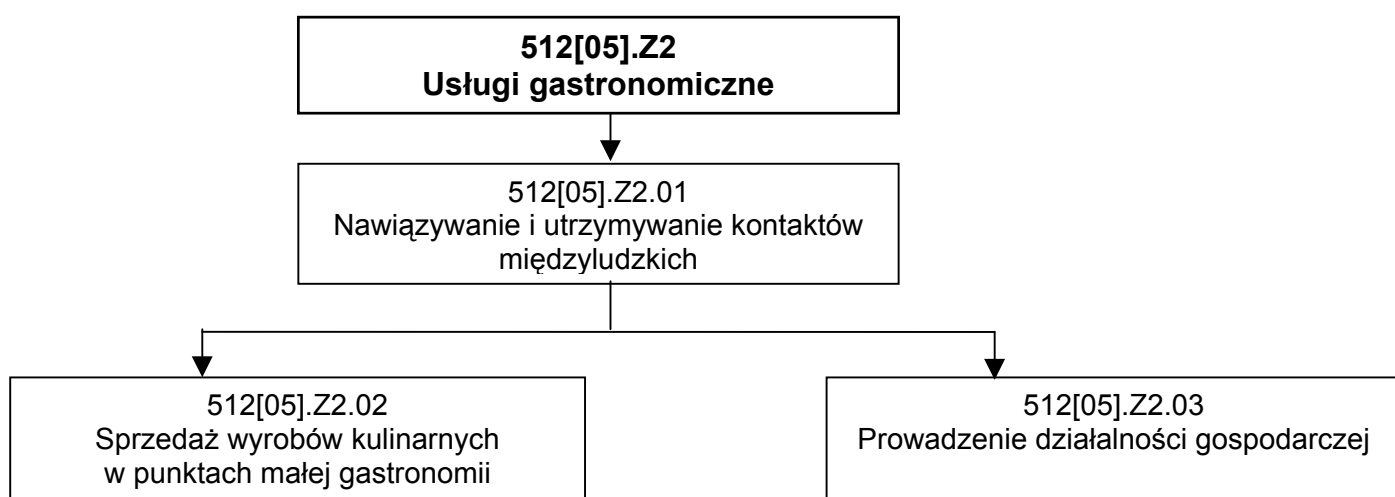
W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- rozpoznawać potrzeby i oczekiwania klienta,
- komunikować się z klientem,
- postępować zgodnie z zasadami etyki,
- określać zasady funkcjonowania zakładu gastronomicznego,
- organizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- obsługiwać urządzenia rejestrujące operacje handlowe,
- przygotowywać potrawę na zamówienie konsumenta,
- dokonywać kontroli ilościowej i jakościowej towarów,
- planować wielkość produkcji w zakładach małej gastronomii,
- opracowywać ofertę sprzedaży potraw i napojów dla punktów małej gastronomii,
- proponować sposoby aktywizacji sprzedaży,
- posługiwać się podstawową terminologią ekonomiczną,
- sporządzać dokumentację niezbędną do prowadzenia działalności gospodarczej,
- wystawiać rachunki i faktury,
- dokonywać kalkulacji kosztów produkcji,
- ustalać ceny potraw i napojów,
- prowadzić podstawową dokumentację dotyczącą rozliczania punktów małej gastronomii,
- przeprowadzać inwentaryzację w punktach małej gastronomii,
- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- korzystać z różnych źródeł informacji.

2. Wykaz jednostek modułowych

| Symbol jednostki modułowej | Nazwa jednostki modułowej | Orientacyjna liczba godzin na realizację |
|----------------------------|---|--|
| 512[05].Z2.01 | Nawiązywanie i utrzymywanie kontaktów międzyludzkich | 72 |
| 512[05].Z2.02 | Sprzedaż wyrobów kulinarnych w punktach małej gastronomii | 72 |
| 512[05].Z2.03 | Prowadzenie działalności gospodarczej | 72 |
| | Razem | 216 |

3. Schemat układu jednostek modułowych



4. Literatura

Barlow J., Møller C.: Reklamacja, czyli prezent: strategia korzystania z informacji od klienta. PWN, Warszawa, 2001

Borowska G.: Przygotowanie do działalności usługowej. Podstawy rachunkowości, WSiP, Warszawa 2003

Cisowski J. i inni: Sam prowadzę własną firmę: dla prowadzących działalność gospodarczą osób fizycznych i spółek cywilnych. „Informer”, Tarnowskie Góry 2000

Czarnecka-Skubina E., Rosiak E.: Poradnik Gastronoma. ProMedia, Warszawa 2004

Kuczewska L.: Przygotowanie do działalności usługowej. Marketing usług. WSiP, Warszawa 2004

Mielczarczyk Z., Urbańska B.: Gospodarka i rachunkowość w gastronomii. WSiP, Warszawa 2003

Piasecki B.: *Ekonomika i zarządzanie małą firmą*. PWN, Warszawa-Łódź 2001

Pietkiewicz E.: *Dobre obyczaje*. CIM, Warszawa 1997

Pietkiewicz E.: *Etykieta menadżera*. CIM, Warszawa 1998

Sobczak G.: *Ekonomika małych przedsiębiorstw*. Difin, Warszawa 2004

Czasopisma specjalistyczne: *Przegląd gastronomiczny, Hotelarz*

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych

Jednostka modułowa 512[05].Z2.01

Nawiązywanie i utrzymywanie kontaktów międzyludzkich

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- scharakteryzować techniki komunikacji werbalnej i niewerbalnej,
- zastosować techniki skutecznego komunikowania się z klientem,
- rozpoznać potrzeby i oczekiwania klientów punktów i zakładów gastronomicznych,
- pokonać bariery w procesie komunikowania się,
- zastosować argumentację racjonalną i emocjonalną w określonej sytuacji,
- poradzić sobie w trudnych sytuacjach zawodowych,
- zastosować podstawowe techniki negocjacji,
- zastosować ogólnie przyjęte zasady kultury osobistej,
- zastosować zasady etyki w działalności zawodowej.

2. Materiał nauczania

Komunikacja werbalna i niewerbalna.

Techniki komunikowania się.

Charakterystyka potrzeb i oczekiwań klientów.

Bariery komunikacji.

Rodzaje argumentacji.

Sytuacje trudne w pracy zawodowej – rozwiązywanie konfliktów.

Negocjacje, techniki negocjacji.

Zasady kultury osobistej.

Zasady etyczne.

3. Ćwiczenia

- Prowadzenie rozmowy bezpośredniej i telefonicznej z klientem.
- Prezentowanie wybranej oferty zakładu usługowego.
- Zachęcanie klienta do wyboru proponowanej oferty.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Filmy dydaktyczne dotyczące: mowy ciała, autoprezentacji i asertywności, bezpośredniej obsługi klienta, obsługi klienta przez telefon.

Materiały dydaktyczne dotyczące profesjonalnej obsługi klienta.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Jednym z najważniejszych warunków efektywnej działalności usługowej jest właściwa relacja między usługodawcą i usługobiorcą. Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie umiejętności nawiązywania kontaktów międzyludzkich w oparciu o właściwe rozpoznanie potrzeb i oczekiwań klienta. Program jednostki powinien być realizowany przez nauczyciela psychologii.

Przed przystąpieniem do realizacji programu jednostki, nauczyciel powinien dokonać dokładnej analizy treści zawartych w programie i na jej podstawie dobrać metody nauczania oraz środki dydaktyczne. Dobór odpowiedniej metody nauczania ma ułatwić osiągnięcie założonych celów kształcenia. W tym celu zaleca się zastosowanie następujących metod nauczania: metody tekstu przewodniego, dyskusji dydaktycznej, psychodramy, inscenizacji oraz ćwiczeń praktycznych. Zasadnicze znaczenie dla kształtowania umiejętności interpersonalnych mają ćwiczenia. Wskazane jest również wykorzystywanie środków multimedialnych oraz wzbogacanie zajęć o prezentację nagrań dotyczących różnych form treningu umiejętności społecznych.

Podczas realizacji programu wskazane jest, aby nauczyciel dążył do kształtowania postaw:

- tolerancji,
- odpowiedzialności za skutki własnych zachowań w kontakcie z drugim człowiekiem,
- akceptacji zachowań klientów,
- asertywności,
- profesjonalnego rozpoznawania potrzeb klientów.

Zajęcia należy prowadzić w odpowiednio wyposażonej pracowni w zespołach do 6 osób, w grupie do 15 osób.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno być dokonywane systematycznie, według kryteriów podanych na początku zajęć. Wiedza uczniów może być sprawdzana za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych

Poprawność wykonywania ćwiczeń powinna być oceniana zarówno w trakcie, jak i po ich wykonaniu. Należy na bieżąco analizować popełniane błędy oraz pomagać uczniom w poszukiwaniu prawidłowych rozwiązań. Obserwując pracę uczniów podczas wykonywania zadań, należy zwrócić uwagę na:

- stopień opanowania umiejętności,
- zastosowanie teorii w praktyce,
- postawę i zachowanie na zajęciach,
- stosowanie technik komunikacji werbalnej i niewerbalnej,
- samoocenę.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 512[05].Z2.02

Sprzedaż wyrobów kulinarnych w punktach małej gastronomii

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- określić zakres prac w punktach małej gastronomii,
- określić sposoby obsługi klientów w punktach małej gastronomii,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- rozróżnić asortyment towarów i potraw sprzedawanych w punktach małej gastronomii,
- opracować ofertę potraw i napojów dla punktów małej gastronomii,
- dokonać kalkulacji cen potraw i napojów dla punktów małej gastronomii,
- przeprowadzić rozmowę sprzedażową z klientem,
- doradzić klientom w wyborze potraw,
- sporządzić potrawę zgodnie z zamówieniem klienta,
- przygotować porcje potraw i napojów,
- wydać potrawy i napoje klientowi,
- obsłużyć urządzenia do rejestracji operacji handlowych,
- wystawić faktury i rachunki,
- przeprowadzić czynności porządkowe w punktach małej gastronomii,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas realizacji zadań.

2. Materiał nauczania

Organizacja pracy w punktach małej gastronomii.

Asortyment towarów i potraw sprzedawanych w punktach małej gastronomii.

Kalkulacja cen gastronomicznych potraw i napojów.

Rozmowa sprzedażowa z konsumentem.

Zasady sporządzania potraw, przygotowanie porcji, podawanie.

Obsługa urządzeń rejestrujących operacje handlowe.

Wystawianie faktur i rachunków.

Bezpieczeństwo i higiena pracy ochrona przeciwpożarowa oraz ochrona środowiska w punktach małej gastronomii.

3. Ćwiczenia

- Przygotowywanie stanowiska pracy do wykończania półproduktów i sprzedaży wyrobów kulinarnych w punkcie małej gastronomii, zgodnie z wymaganiami ergonomii.
- Opracowywanie kart potraw i napojów dla punktów małej gastronomii.
- Dokonywanie kalkulacji cenowej potraw i napojów dla punktów małej gastronomii.
- Obsługiwanie urzędzeń rejestrujących operacje handlowe.
- Sporządzanie dziennego raportu sprzedaży.
- Obliczanie wartości podatku VAT.
- Sporządzanie faktury VAT, faktury VAT korygującej, rachunku.
- Przeprowadzanie rozmowy z klientem dotyczącej sprzedaży określonego wyrobu kulinarnego.
- Sporządzanie potraw z półproduktów, zgodnie z zamówieniem klienta.
- Wykonywanie czynności porządkowych w punktach małej gastronomii.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Karty kalkulacyjne.

Receptury gastronomiczne.

Kasa fiskalna.

Druki faktur i rachunków.

Instrukcje obsługi maszyn i urzędzeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki.

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące produkcji potraw i bezpośredniej sprzedaży w punktach małej gastronomii.

Nauczyciel powinien: wprowadzać uczniów w tematykę dotyczącą programu jednostki, przygotowywać zadania o różnym stopniu trudności oraz motywować do systematycznej pracy. Podczas realizacji programu jednostki należy umożliwić uczniom bezpośredni kontakt z klientem. Dlatego szczególną uwagę należy zwracać na stosowanie zasad higieny i kultury osobistej, kształtowanie sprawności manualnej oraz poczucia estetyki. Ponadto należy kształtować umiejętności niezbędne do realizacji zadań zawodowych, to jest: obsługę kas fiskalnych, wystawianie faktur i rachunków, kalkulację cen potraw i napojów, przeprowadzanie rozmowy sprzedażowej z klientem. Ważne jest również wdrażanie uczniów do samokształcenia.

W celu opanowania założonych celów kształcenia proponuje się zastosowanie następujących metod nauczania: pokazu z objaśnieniem, ćwiczeń praktycznych, metodę przewodniego tekstu. Przed przystąpieniem do ćwiczeń, należy zapoznać uczniów z instrukcjami obsługi urządzeń i maszyn oraz zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, obowiązującymi na stanowisku pracy.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni technologii gastronomicznej w grupach do 15 osób. Ćwiczenia realizować indywidualnie lub w zespołach dwuosobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie edukacyjnych osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie, w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiedza uczniów może być sprawdzana za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Sprawdzanie diagnostyczne powinno dotyczyć badania poziomu wiadomości i umiejętności uczniów z zakresu: przestrzegania zasad higieny na stanowisku pracy, racjonalnej gospodarki surowcami, przebiegu procesu technologicznego, sporządzania potraw z półproduktów, wykorzystania żywności wygodnej w punktach małej gastronomii.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie w celu motywowania uczniów do pracy. Nauczyciel powinien na bieżąco kontrolować przebieg ćwiczeń praktycznych i stopień opanowania wiadomości niezbędnych do realizacji ćwiczeń. Oceny osiągnięć edukacyjnych uczniów można dokonywać na podstawie sprawdzianów ustnych oraz testów osiągnięć szkolnych. Podczas zajęć należy obserwować pracę uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń. Szczególną uwagę należy zwrócić na:

- planowanie i organizowanie pracy,
- samodzielność i kreatywność podczas wykonywanych ćwiczeń,
- stosowanie zasad kultury osobistej oraz etyki podczas rozmowy z klientem,
- obsługę urządzeń do rejestracji operacji handlowych,
- wystawianie faktur i rachunków,
- przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Sprawdzanie sumatywne powinno być przeprowadzane na zakończenie realizacji programu jednostki modułowej. Powinno być ono zaplanowane w sposób umożliwiający sprawdzenie stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych. W procesie oceniania zaleca się zastosowanie sprawdzianu praktycznego. Wskazane jest również wdrażanie uczniów do samooceny własnych osiągnięć.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 512[05].Z2.03

Prowadzenie działalności gospodarczej

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- zidentyfikować firmy branży gastronomicznej działające na lokalnym rynku,
- ocenić własne predyspozycje, wiedzę i umiejętności zawodowe,
- zidentyfikować potencjalnych klientów przyszłej firmy,
- scharakteryzować procedurę zakładania działalności gospodarczej,
- określić zakres prowadzenia działalności gospodarczej,
- określić wymagania dotyczące lokalizacji i wyposażenia zakładu gastronomicznego oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z przepisów kodeksu pracy dotyczących pracodawcy i pracownika,
- przygotować dokumenty niezbędne do podjęcia działalności gospodarczej,
- określić czynniki wpływające na popyt, podaż i cenę towarów i usług,
- dokonać kalkulacji kosztów związanych z rozpoczęciem i prowadzeniem działalności usługowej w branży gastronomicznej oraz wskazać źródła finansowania,
- opracować ofertę świadczonych usług,
- określić zakres usług świadczonych klientom indywidualnym i zbiorowym,
- opracować prosty plan przedsięwzięcia oraz określić formę jego realizacji,
- przygotować materiały promujące własną działalność gospodarczą,
- określić przebieg procesu sprzedaży w placówce żywienia,
- dokonać kalkulacji ceny sprzedaży potraw i napojów,
- dokonać kalkulacji kosztów związanych z realizacją indywidualnego zlecenia,
- określić znaczenie jakości usług w odnoszeniu sukcesu,
- przeprowadzić rozmowę ze zleceniodawcą w celu określenia zakresu usługi oraz wymagań,
- przygotować dokumenty niezbędne do realizacji zadań zawodowych,
- scharakteryzować prawa klienta i konsumenta,
- zaprezentować i doradzić wybór usługi
- zastosować zasady etyki i kultury osobistej w kontaktach ze zleceniodawcą,
- dokonać analizy jakości świadczonych usług,

- poprowadzić uproszczone formy księgowości,
- sporządzić dokumentację niezbędną do rozliczenia się z Urzędem Skarbowym i Zakładem Ubezpieczeń Społecznych,
- skorzystać z różnych źródeł informacji dotyczących aktualnych usług gastronomicznych oferowanych na rynku.

2. Materiał nauczania

Identyfikacja firm branży gastronomicznej działających na lokalnym rynku.

Podstawy prowadzenia działalności gospodarczej.

Rejestracja działalności usługowej w branży gastronomicznej: koncesje, zezwolenia.

Wymagania związane z lokalizacją i standardem wyposażenia zakładów gastronomicznych oraz ochroną środowiska.

Przebieg procesu sprzedaży w placówce żywienia.

Procedury ustalania ceny.

Kalkulacja cen sprzedaży: wyrobów gotowych, towarów, usług.

Dokumentacja obrotu materiałowego.

Zasady promocji usług.

Zasady realizacji usług na indywidualne zlecenie, niezbędna dokumentacja.

Prawa konsumenta i klienta.

Jakość usług w działalności gospodarczej.

Zasady komunikacji międzyludzkiej. Podstawy etyki i kultury osobistej.

Podstawy prawne regulujące obowiązki podatkowe małych firm: karta podatkowa, podatek dochodowy, podatek od towarów i usług.

Techniki prowadzenia ewidencji przychodów. Księga przychodów i rozchodów.

Ubezpieczenia społeczne, zdrowotne.

3. Ćwiczenia

- Opracowywanie planu realizacji działalności gospodarczej z uwzględnieniem lokalnych uwarunkowań oraz własnych predyspozycji.
- Określanie formy organizacyjnej przedsięwzięcia, umożliwiającej realizację planu.
- Przygotowywanie wniosku o wpis do ewidencji działalności gospodarczej – określenie zakresu działalności.
- Przygotowywanie wniosku o nadanie numeru statystycznego.
- Dokonywanie kalkulacji usług, określonych w zakresie działalności gospodarczej.

- Zbieranie informacji na temat możliwości skorzystania z kredytu i leasingu.
- Opracowywanie oferty świadczonych usług.
- Przygotowywanie materiałów promujących własną działalność gospodarczą.
- Opracowywanie kwestionariusza rozmowy przydatnego podczas określania zakresu usługi i wymagań klienta.
- Stosowanie zasad etyki i kultury osobistej podczas rozmowy z potencjalnym zleceniodawcą i ustalanie warunków umowy.
- Przeprowadzanie rozmowy telefonicznej z klientem.
- Rozpatrywanie reklamacji dotyczących jakości usług.
- Sporządzanie wykazu źródeł informacji o aktualnych usługach dostępnych na lokalnym rynku.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie.

Prezentacje multimedialne, foliogramy ilustrujące schemat organizacyjny placówki żywienia oraz prezentujące procesy i zjawiska.

Wzory dokumentów związane z podejmowaniem i prowadzeniem działalności gospodarczej: wnioski, umowy, faktury, rachunki, druki PZ i Rw, dokumentacja operacji kasowych i bankowych, listy płac, PIT-y, arkusze spisu z natury.

Cenniki. Receptury gastronomiczne.

Kodeks cywilny. Kodeks pracy. Encyklopedia ekonomiczna. Słowniki ekonomiczne. Roczniki statystyczne.

Program komputerowy dotyczący prowadzenia małych firm.

Materiały promocyjne różnych firm usługowych.

5. Wskazania metodyczne do realizacji materiału nauczania

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest uporządkowanie wiedzy uczniów z zakresu funkcjonowania gospodarki, nabytej podczas zajęć z przedsiębiorczości oraz przygotowanie ich do założenia i prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie usług gastronomicznych.

Jednym z najważniejszych warunków efektywnej działalności usługowej jest właściwa relacja między usługodawcą i usługobiorcą. Otwartość na potrzeby klienta, szybka reakcja w postaci odpowiednio dobranej oferty i umiejętność przekonania do niej, są ważnymi elementami każdej usługi. Dlatego należy zwracać uwagę na doskonalenie umiejętności interpersonalnych i kształtowanie określonych postaw (życzliwość, uczciwość) oraz odwoływać się

do wiedzy uczniów opanowanej podczas realizacji programu jednostki 512[05].Z2.01 *Nawiązywanie i utrzymywanie kontaktów międzyludzkich*

Bardzo ważne w procesie nauczania-uczenia się jest kształtowanie umiejętności rozpoznawania potrzeb lokalnego rynku pracy, korzystania z aktów prawnych dotyczących działalności gospodarczej oraz praw pracodawcy i pracownika. Ponadto należy zwracać uwagę na posługiwanie się dokumentami niezbędnymi do rejestracji i prowadzenia działalności gospodarczej oraz dokumentami księgowymi, podatkowymi, dotyczącymi spraw osobowych pracowników. Uczniowie powinni opanować umiejętność posługiwania się nimi w rozliczeniach z Zakładem Ubezpieczeń Społecznych oraz Urzędem Skarbowym.

Do realizacji założonych celów kształcenia proponuje się zastosowanie ćwiczeń praktycznych, metody tekstu przewodniego oraz metody projektów (uczniowie mogą opracować prosty plan realizacji własnej działalności gospodarczej). Jedną z zalecanych metod pracy jest również inscenizacja dotycząca: rozmowy z potencjalnym zleceniodawcą usługi, załatwiania spraw w Urzędzie Skarbowym i Zakładzie Ubezpieczeń Społecznych. Wskazane jest nagrywanie i odtwarzanie tych scenek, co ułatwi rozpoznawanie i utrwalenie prawidłowych nawyków oraz wyeliminowanie niewłaściwych zachowań.

Ćwiczenia mogą być realizowane w zespołach 3-5 osobowych, w grupach do 15 osób.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie edukacyjnych osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie, w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiedza uczniów może być sprawdzana za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Sprawdzanie diagnostyczne powinno dotyczyć oceny wiedzy uczniów z zakresu podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej, opanowanej podczas zajęć z przedsiębiorczości.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie w celu motywowania uczniów do pracy. Nauczyciel powinien na bieżąco kontrolować przebieg ćwiczeń praktycznych i stopień opanowania wiadomości niezbędnych do realizacji ćwiczeń. Obserwując pracę uczniów podczas wykonywania ćwiczeń szczególną uwagę należy zwrócić na korzystanie z aktów prawnych, poprawność i sprawność wypełniania różnego rodzaju dokumentów oraz komunikatywność w zespole. Ocenie powinny podlegać: samodzielność, systematyczność, aktywność, umiejętność wnioskowania, staranność wykonywania

ćwiczeń oraz umiejętności związane z planowaniem i organizowaniem pracy.

Sprawdzanie sumatywne powinno być przeprowadzane na zakończenie realizacji programu jednostki modułowej. Powinno być ono zaplanowane w sposób umożliwiający sprawdzenie stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych. W procesie oceniania zaleca się zastosowanie sprawdzianu teoretycznego i praktycznego. Szczególnej ocenie powinny podlegać: rzetelność i autentyczność opracowań, poprawność merytoryczna oraz staranność wypełnionych dokumentów. Ważne jest również uwzględnienie sposobu prezentacji projektu na forum grupy oraz wdrażanie uczniów do samooceny własnych osiągnięć.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.