



MINISTERSTWO
EDUKACJI NARODOWEJ



MINISTERSTWO EDUKACJI NARODOWEJ

512[02]/T,SP/MEN/2006.07.13

MODUŁOWY PROGRAM NAUCZANIA

KUCHARZ 512[02]

Zatwierdzam
Minister Edukacji Narodowej

WZ MINISTRA
SEKRETARZ STANU
Mirosław Orzechowski
Mirosław Orzechowski

Warszawa 2006

Autorzy:

mgr inż. Halina Limanówka

mgr inż. Małgorzata Piecyk

mgr inż. Urszula Raś

mgr inż. Wioletta Skuratowicz

Recenzenci:

mgr inż. Bogusława Pęciak

mgr inż. Ewa Superczyńska

Opracowanie redakcyjne:

mgr inż. Teresa Sagan

Korekta merytoryczna i techniczna:

mgr Małgorzata Cencelewicz

Spis treści

Wprowadzenie	4
I. Założenia programowo-organizacyjne kształcenia w zawodzie	6
1. Opis pracy w zawodzie	6
2. Zalecenia dotyczące organizacji procesu dydaktyczno-wychowawczego	7
II. Plany nauczania	14
III. Moduły kształcenia w zawodzie	16
1. Podstawy działalności usługowej	16
Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej	20
Nawiązywanie i utrzymywanie kontaktów międzyludzkich	23
Stosowanie prawa w działalności usługowej	26
Ocena jakości świadczonych usług	28
Prowadzenie marketingu usług	31
Prowadzenie korespondencji biurowej	33
2. Podstawy żywienia i produkcji potraw	36
Wykorzystanie produktów spożywczych jako źródła składników pokarmowych	39
Zapewnianie jakości zdrowotnej żywności	43
Wykonywanie czynności przygotowawczych związanych ze sporządzaniem, ekspedycją i podawaniem potraw	48
3. Produkcja i ekspedycja potraw	53
Sporządzanie i ekspedycja potraw z owoców, warzyw, ziemniaków oraz grzybów	57
Sporządzanie i ekspedycja potraw z mąki oraz kasz	62
Sporządzanie i ekspedycja zup oraz sosów	67
Sporządzanie i ekspedycja potraw z jaj, mleka oraz jego przetworów	71
Sporządzanie i ekspedycja potraw z mięsa zwierząt rzeźnych oraz dziczyzny	76
Sporządzanie i ekspedycja potraw z drobiu, ryb oraz owoców morza	81
Sporządzanie i ekspedycja wyrobów ciastkarskich oraz kulinarnych z ciast	85
Sporządzanie i podawanie napojów zimnych oraz gorących	89
Sporządzanie i podawanie zakąsek zimnych oraz gorących	93

4. Usługi gastronomiczne	97
Prowadzenie działalności żywieniowej w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego	102
Prowadzenie działalności żywieniowej w zakładach gastronomicznych typu otwartego	106
Prowadzenie działalności gospodarczej	110
Porozumiewanie się w języku obcym	115
5. Praktyka zawodowa	118
Organizacja usług gastronomicznych	120
Realizacja usług gastronomicznych	123

Wprowadzenie

Celem kształcenia zawodowego jest przygotowanie absolwenta do skutecznego wykonywania zadań zawodowych w warunkach gospodarki rynkowej. Wymaga to dobrego przygotowania ogólnego, 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 typowych zadań zawodowych, głównie przez realizację zadań zbliżonych do tych, które są wykonywane na stanowiskach 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 i uczenia się ukierunkowany jest na osiąganie konkretnych, 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 oraz określa kolejność ich realizacji. Mapa ma ułatwić planowanie i organizację 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[02].O1

512[02]. – symbol cyfrowy dla zawodu: Kucharz

O1 – pierwszy moduł ogólnozawodowy: Podstawy działalności usługowej

Przykładowy zapis kodowania jednostki modułowej:

512[02].O1.O1

512[02] – symbol cyfrowy dla zawodu: Kucharz

O1 – pierwszy moduł ogólnozawodowy: Podstawy działalności usługowej

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

I. Założenia programowo-organizacyjne kształcenia w zawodzie

1. Opis pracy w zawodzie

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie kucharz może podejmować pracę w:

- restauracjach,
- hotelowych zakładach gastronomicznych,
- domach wczasowych i pensjonatach,
- szpitalach i sanatoriach,
- stołówkach szkolnych i przedszkolnych,
- stołówkach pracowniczych,
- firmach cateringowych,
- przedsiębiorstwach wytwarzających produkty i półprodukty kulinarne.

Absolwent może prowadzić działalność gospodarczą.

Zadania zawodowe

- sporządzanie potraw, napojów i półproduktów kulinarnych,
- przechowywanie środków spożywczych,
- opracowywanie ofert kulinarnych zgodnie z potrzebami i oczekiwaniami konsumentów,
- organizowanie produkcji gastronomicznej,
- zapewnianie jakości zdrowotnej żywności.

Umiejętności zawodowe

W wyniku kształcenia w zawodzie absolwent szkoły powinien umieć:

- stosować zasady racjonalnego żywienia,
- wdrażać systemy zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności,
- prowadzić gospodarkę środkami spożywczymi,
- wykorzystywać surowce zgodnie z przeznaczeniem kulinarnym,
- dokonywać towaroznawczej oceny surowców i półproduktów,
- przechowywać surowce, półprodukty, gotowe potrawy i napoje,
- planować produkcję gastronomiczną,
- sporządzać potrawy i napoje z różnych surowców i półproduktów,
- posługiwać się sprzętem, narzędziami, maszynami i urządzeniami,
- stosować metody i techniki obróbki technologicznej,
- przeprowadzać organoleptyczną ocenę surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych,
- przestrzegać zasad podawania potraw i napojów,
- obliczać odżywczą i energetyczną wartość potraw,

- opracowywać menu dla różnych grup konsumentów,
- sporządzać kalkulację cen potraw i napojów,
- przestrzegać przepisów sanitarnych,
- przestrzegać przepisów kodeksu pracy dotyczących praw i obowiązków pracownika i pracodawcy,
- porozumiewać się w języku obcym w zakresie niezbędnym do wykonywania zadań zawodowych,
- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- organizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- przestrzegać przepisów prawa dotyczących działalności gospodarczej,
- przestrzegać przepisów prawa dotyczących wykonywanych zadań zawodowych,
- udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy,
- kierować zespołem pracowników,
- korzystać z różnych źródeł informacji oraz z doradztwa specjalistycznego,
- prowadzić działalność gospodarczą.

2. Zalecenia dotyczące organizacji procesu dydaktyczno-wychowawczego

Proces kształcenia według modułowego programu nauczania dla zawodu kucharz może być realizowany w czteroletnim technikum oraz w dwuletniej szkole policealnej.

Program nauczania obejmuje kształcenie ogólnozawodowe i zawodowe. Kształcenie ogólnozawodowe zapewnia orientację w zawodzie, umożliwia zdobycie podstawowych umiejętności z zakresu działalności usługowej oraz ułatwia ewentualną zmianę zawodu. Kształcenie zawodowe ma na celu przygotowanie absolwenta szkoły do realizacji zadań na typowych dla zawodu stanowiskach pracy.

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. Ogólne i szczegółowe cele kształcenia wynikają z podstawy programowej kształcenia w zawodzie kucharz. Czynnikiem sprzyjającym nabywaniu umiejętności zawodowych jest wykonywanie ćwiczeń przedstawionych w programach poszczególnych jednostek modułowych.

Program nauczania dla zawodu kucharz składa się jednego modułu ogólnozawodowego i czterech modułów zawodowych.

Moduł 512[02].O1 *Podstawy działalności usługowej* składa się z sześciu jednostek modułowych i obejmuje ogólnozawodowe treści kształcenia. Moduł ten powinien być realizowany w pierwszej kolejności.

Moduł 512[02].Z1 *Podstawy żywienia i produkcji potraw* składa się z trzech jednostek modułowych i obejmuje treści z zakresu wykorzystania żywności jako źródła składników pokarmowych, zapewniania jakości zdrowotnej żywności oraz przygotowania uczniów do prowadzenia procesów technologicznych, ekspedycji i podawania potraw.

Moduł 512[02].Z2 *Produkcja i ekspedycja potraw* składa się z dziewięciu jednostek modułowych i obejmuje treści z zakresu sporządzania oraz ekspedycji potraw i napojów z różnych grup surowców.

Moduł 512[02].Z3 *Usługi gastronomiczne* składa się z czterech jednostek modułowych. Obejmuje treści z zakresu planowania i organizowania żywienia w zakładach gastronomicznych, prowadzenia działalności gospodarczej oraz komunikowania się w języku obcym.

Moduł 512[02].Z4 *Praktyka zawodowa* składa się z dwóch jednostek modułowych, obejmujących treści z zakresu organizacji pracy w zakładzie gastronomicznym oraz realizacji usług gastronomicznych. Praktyki zawodowe mogą być organizowane w różnych zakładach gastronomicznych. W celu jak najlepszego przygotowania do wykonywania zawodu kucharz proponuje się, w miarę możliwości, zorganizowanie praktyki w renomowanej restauracji.

Wykaz modułów i jednostek modułowych

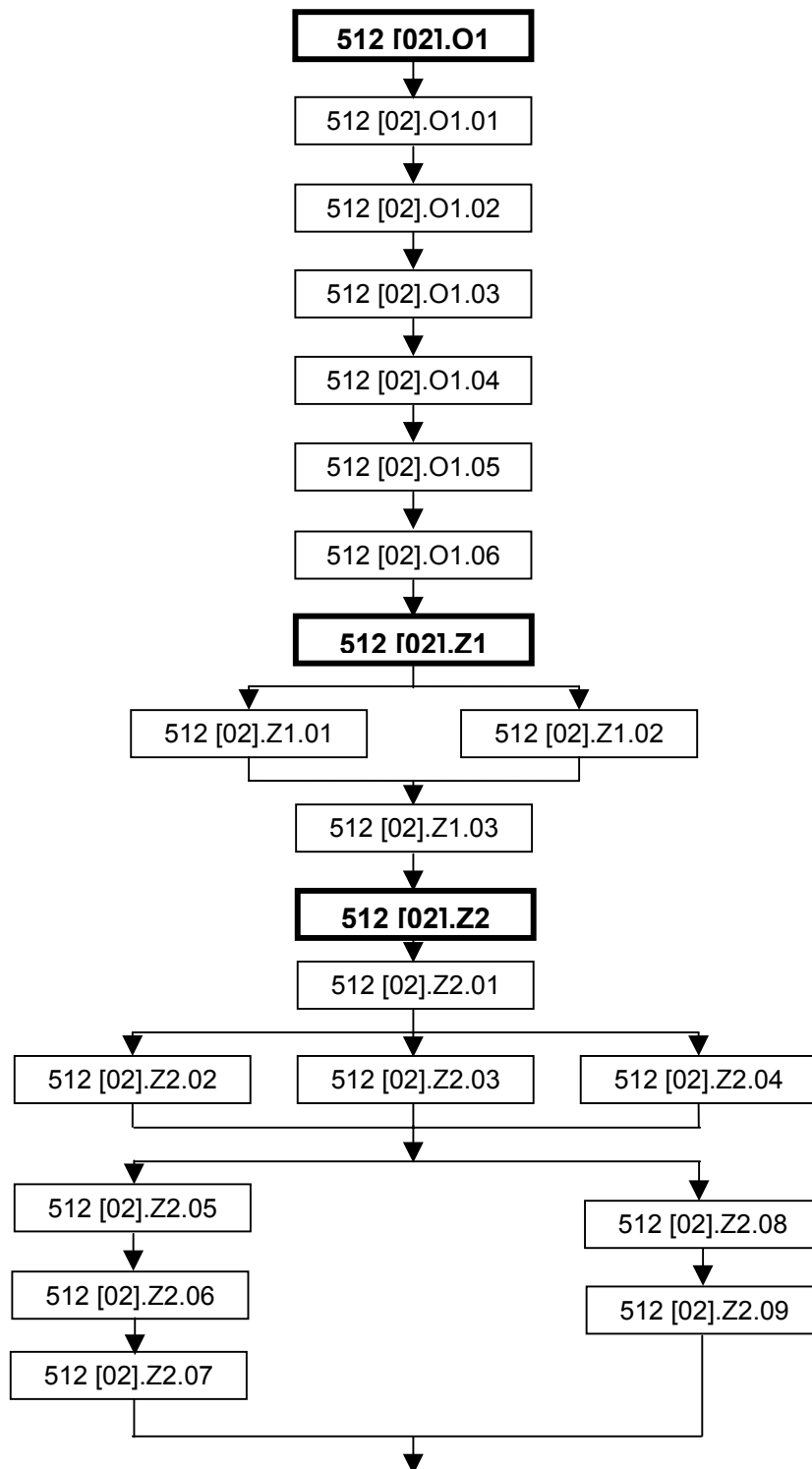
Symbol modułu i jednostki modułowej	Zestawienie modułów i jednostek modułowych	Orientacyjna liczba godzin na realizację
512[02].O1	Podstawy działalności usługowej	468
512[02].O1.01	Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej	60
512[02].O1.02	Nawiązywanie i utrzymywanie kontaktów międzyludzkich	78
512[02].O1.03	Stosowanie prawa w działalności usługowej	85
512[02].O1.04	Ocena jakości świadczonych usług	80
512[02].O1.05	Prowadzenie marketingu usług	85
512[02].O1.06	Prowadzenie korespondencji biurowej	80
512[02].Z1	Podstawy żywienia i produkcji potraw	144
512[02].Z1.01	Wykorzystanie produktów spożywczych jako źródła składników pokarmowych	46
512[02].Z1.02	Zapewnianie jakości zdrowotnej żywności	40
512[02].Z1.03	Wykonywanie czynności przygotowawczych związanych ze sporządzaniem, ekspedycją i podawaniem potraw	58

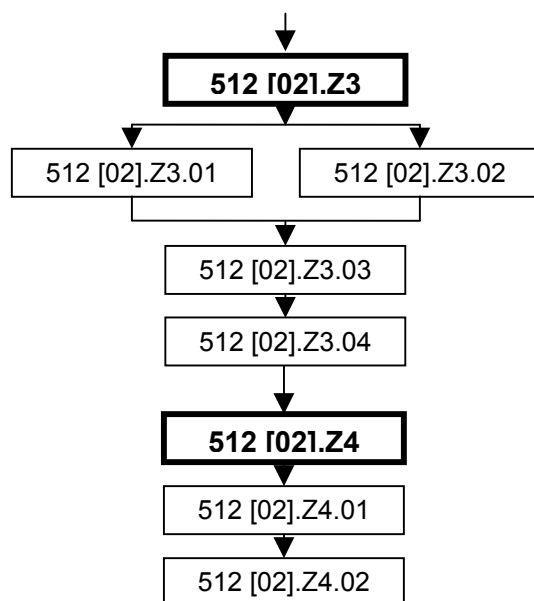
512[02].Z2	Produkcja i ekspedycja potraw	792
512[02].Z2.01	Sporządzanie i ekspedycja potraw z owoców, warzyw, ziemniaków oraz grzybów	119
512[02].Z2.02	Sporządzanie i ekspedycja potraw z mąki oraz kasz	71
512[02].Z2.03	Sporządzanie i ekspedycja zup oraz sosów	55
512[02].Z2.04	Sporządzanie i ekspedycja potraw z jaj, mleka oraz jego przetworów	72
512[02].Z2.05	Sporządzanie i ekspedycja potraw z mięsa zwierząt rzeźnych oraz dziczyzny	119
512[02].Z2.06	Sporządzanie i ekspedycja potraw z drobiu, ryb oraz owoców morza	119
512[02].Z2.07	Sporządzanie i ekspedycja wyrobów ciastkarskich oraz kulinarnych z ciast	71
512[02].Z3.08	Sporządzanie i podawanie napojów zimnych oraz gorących	55
512[02].Z2.09	Sporządzanie i podawanie zakąsek zimnych oraz gorących	111
512[02].Z3	Usługi gastronomiczne	216
512[02].Z3.01	Prowadzenie działalności żywieniowej w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego	45
512[02].Z3.02	Prowadzenie działalności żywieniowej w zakładach gastronomicznych typu otwartego	45
512[02].Z3.03	Prowadzenie działalności gospodarczej	59
512[02].Z3.04	Porozumiewanie się w języku obcym	67
512[02].Z4	Praktyka zawodowa	140
512[02].Z5.01	Organizacja usług gastronomicznych	50
512[02].Z5.02	Realizacja usług gastronomicznych	90
	Razem	1760

Orientacyjna liczba godzin na realizację programu dotyczy procesu kształcenia w czteroletnim technikum dla młodzieży.

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

Dydaktyczna mapa programu





Dydaktyczną mapę modułowego programu nauczania stanowi schemat powiązań między modułami oraz jednostkami modułowymi. Określa on kolejność ich realizacji i 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 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. Ważną rolę w nauczaniu zawodu odgrywa również samokształcenie, gdyż przygotowuje uczniów do kształcenia ustawicznego. Powinno być ono realizowane w oparciu o różne źródła informacji, jak: normy, instrukcje, poradniki, akty prawne, materiały informacyjne firm.

Stosowanie tych metod zapewnia dominację procesu uczenia 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 z pomocy uczniom w rozwiązywaniu problemów związanych z realizacją zadań

oraz sterowania tempem ich pracy. Nauczyciel powinien rozwijać u uczniów zainteresowanie zawodem oraz kształtować postawy, jak: rzetelność i odpowiedzialność, dbałość o porządek na stanowisku pracy, bezpieczeństwo własne i kolegów oraz poszanowanie pracy wykonanej przez inne osoby.

Programy jednostek modułowych powinny być realizowane w grupie do 15 osób, w blokach 3 godzinnych. W module 512[02].Z2 *Produkcja i ekspedycja potraw*, ze względu na czas trwania procesu technologicznego, zajęcia powinny odbywać się w blokach 5 godzinnych. Praktyka zawodowa powinna być realizowana na zajęciach w wymiarze 7 godzin dziennie.

Z procesem dydaktycznym nierozzerwalnie związany jest proces sprawdzania i oceniania osiągnięć edukacyjnych uczniów. Przed rozpoczęciem realizacji programu jednostki modułowej nauczyciel powinien zaplanować wymagania edukacyjne na poszczególne stopnie szkolne oraz określić 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, umiejętności oraz postawy. Należy oceniać: wypowiedzi ustne, prace pisemne, ćwiczenia oraz realizowane projekty. Na podstawie tych informacji nauczyciel może na bieżąco wprowadzać zmiany w organizacji procesu kształcenia.

Sprawdzanie sumatywne powinno dostarczać informacji o osiągnięciach uczniów w zakresie realizacji celów jednostki modułowej. Zaleca się stosowanie 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 powinna posiadać pracownię towaroznawstwa i podstaw gastronomii oraz pracownię technologii gastronomicznej.

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

II. Plany nauczania

PLAN NAUCZANIA

Czteroletnie technikum

Zawód: kucharz 512[02]

Podbudowa programowa: gimnazjum

Lp.	Moduły kształcenia w zawodzie	Dla młodzieży	Dla dorosłych			
		Liczba godzin tygodniowo w czteroletnim okresie nauczania	Liczba godzin tygodniowo w czteroletnim okresie nauczania	Liczba godzin w czteroletnim okresie nauczania		
					Semestry I-VIII	
					Forma stacjonarna	Forma zaoczna
1.	Podstawy działalności usługowej	13	9	164		
2.	Podstawy żywienia i produkcji potraw	4	3	50		
3.	Produkcja i ekspedycja potraw	24	17	302		
4.	Usługi gastronomiczne	9	6	114		
Razem		50	35	630		
Praktyka zawodowa: 4 tygodnie						

PLAN NAUCZANIA

Szkoła policealna

Zawód: kucharz 512[02]

Podbudowa programowa: szkoła dająca wykształcenie średnie.

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
			Semestry I-IV	
		Semestry I-IV	<i>Forma stacjonarna</i>	<i>Forma zaoczna</i>
1.	Podstawy działalności usługowej	13	10	177
2.	Podstawy żywienia i produkcji potraw	4	3	70
3.	Produkcja i ekspedycja potraw	24	18	320
4.	Usługi gastronomiczne	9	6	115
Razem		50	37	682
Praktyka zawodowa: 4 tygodnie				

III. Moduły kształcenia w zawodzie

Moduł 512[02].O1

Podstawy działalności usługowej

1. Cele kształcenia

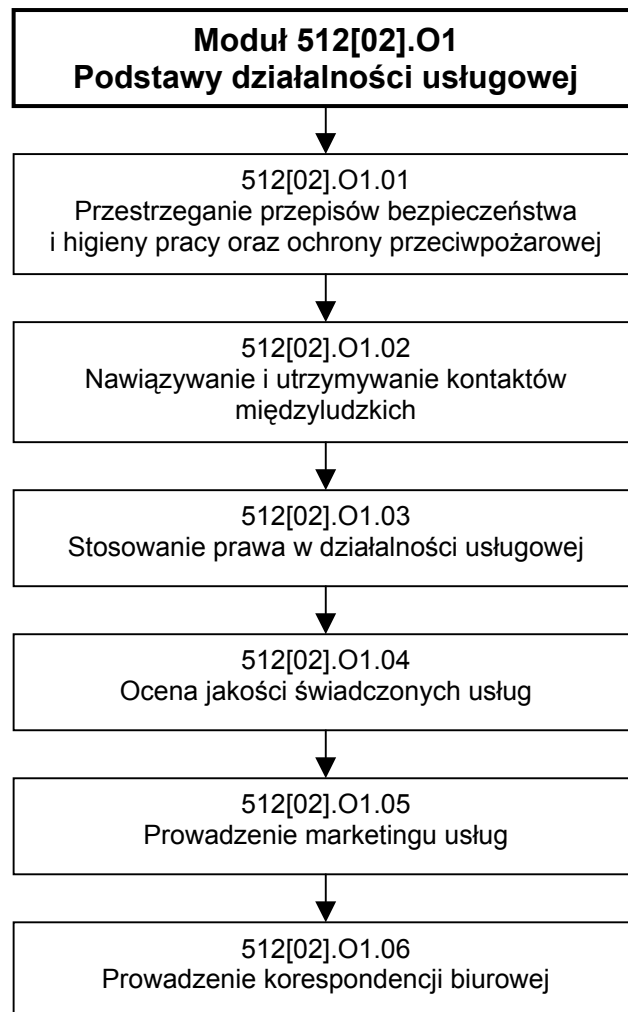
W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz wymagań ergonomii,
- zapobiegać zagrożeniom w środowisku pracy,
- stosować procedury udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia,
- rozpoznawać potrzeby i oczekiwania konsumenta,
- komunikować się z konsumentem,
- postępować zgodnie z przyjętymi wartościami etycznymi,
- korzystać z aktów prawnych,
- stosować przepisy dotyczące ochrony konsumenta,
- stosować normy jakościowe świadczenia usług,
- oceniać jakość usług,
- planować działania marketingowe,
- korzystać z instrumentów marketingowych,
- prowadzić badania marketingowe,
- przygotowywać pisma i dokumenty urzędowe,
- archiwizować dokumenty urzędowe,
- korzystać z urządzeń biurowych.

2. Wykaz jednostek modułowych

Symbol jednostki modułowej	Nazwa jednostki modułowej	Orientacyjna liczba godzin na realizację
512[02].O1.01	Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej	60
512[02].O1.02	Nawiązywanie i utrzymywanie kontaktów międzyludzkich	78
512[02].O1.03	Stosowanie prawa w działalności usługowej	85
512[02].O1.04	Ocena jakości świadczonych usług	80
512[02].O1.05	Prowadzenie marketingu usług	85
512[02].O1.06	Prowadzenie korespondencji biurowej	80
	Razem	468

3. Schemat układu jednostek modułowych



4. Literatura

- Albin K.: Reklama. Wydawnictwo Naukowe PWN. Warszawa 2000
- Bangs D.G.: Plan marketingowy. PWE, Warszawa 1999
- Barlow J., Møller C.: Reklamacja, czyli prezent. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2001
- Bierach A.J.: Mowa ciała kluczem do sukcesu. Wydaw. ASTRUM, Wrocław 2001
- Bryś J.: Podstawy biurowości. Format AB, Warszawa 1999
- Buchfelder M. A.: Podręcznik pierwszej pomocy. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 1999
- Corman D.Mc.: Sztuka sprzedaży. Wydaw. ASTRUM, Wrocław 2000
- Daszkowska M.: Usługi – produkcja, rynek, marketing. PWN, Warszawa 1998
- Dmowski S., Rudnicki S.: Komentarz do Kodeksu cywilnego. Księga pierwsza – część ogólna. Wydawnictwo Prawnicze, Warszawa 2001

Dobek-Ostrowska B.: Podstawy komunikowania społecznego. Wydaw. ASTRUM, Wrocław 1999

Garbarski L., Rutkowski I., Wrzosek W.: Marketing. Punkt zwrotny nowoczesnej firmy. PWE, Warszawa 2001

Hamrol A., Mantura W.: Zarządzanie jakością. Teoria i praktyka. PWN, Warszawa-Poznań 1998

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

Holtz I.: Technika doskonalenia jakości ISO 9000. WSiP S.A., Warszawa 1999

Kall J.: Reklama. PWE, Warszawa 2002

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

Kidyba A.: Prawo handlowe. C.H. Beck, Warszawa 2001

Kienzler I.: Korespondencja handlowa w języku polskim. Wzory pism, umów i innych dokumentów. IVAX Sp. z o. o Gdynia 1996

Kopmeyer M.: Praktyczne metody osiągnięcia sukcesu. Bellona, Warszawa 1994

Kosikowski C.: Prawo działalności gospodarczej – komentarz. Wydawnictwo Prawnicze, Warszawa 2000

Kramer T.: Podstawy marketingu. PWE, Warszawa 1994

Król-Fijewska M.: Stanowczo, łagodnie, bez lęku. Intra, Warszawa 1995

Król-Fijewska M.: Trening asertywności. PTP, Warszawa 1994

Kuciński J., Trzciniński Z.: Prawo gospodarcze. C.H. Beck, Warszawa 2002

Leland K., Bailey K.: Obsługa klienta. Wydawnictwo RM, Warszawa 1999

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

Lewandowski J.: Elementy prawa. WSiP, Warszawa 1994

Łazarska T.: Pisanie na maszynie w języku polskim i w językach obcych. Część 1-4. FBC, Warszawa 1993

Łętowska E.: Podstawy prawa cywilnego. ECOSTAR, Warszawa 1994

Łętowska E.: Prawo umów konsumenckich. C. H. Beck, Warszawa 1999

Łętowska E.: Ustawa o ochronie niektórych praw konsumentów – komentarz. C. H. Beck Warszawa 2000

Pease A.: Język ciała. Wydaw. Gemini, Kraków 1992.

Pietkiewicz E.: Asystentka menedżera. CIM, Warszawa 1995

Pietrzykowski K. (red.): Kodeks cywilny. Komentarz. Tom II. C. H. Beck, Warszawa 1998

Poradnik opracowania, wdrożenia systemu jakości wg ISO-9000. Polskie Praktyczne zarządzanie jakością. ALFA-WEKA, 1997

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

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

Rogosiński K.: Usługi rynkowe. AE, Poznań 2000

Russel J. TH., Lane W.R.: Reklama. Fleberg SJA, Warszawa 2000

Sarna P.: Kultura zawodu dla ekonomistów. eMPI, Poznań 1996

Sobczak K.: Działalność gospodarcza. Uregulowania prawne. Wydawnictwa Prawnicze PWN, Warszawa 2001

Sommer J., Stoga K., Potrzeszcz R.: Prawo działalności gospodarczej – komentarz. Twigger, Warszawa 2000

Stankiewicz J.: Komunikowanie się w organizacji. Wydaw. ASTRUM, Wrocław 1999

Sternberg R.: Wprowadzenie do psychologii. WSiP, Warszawa 1995

Tautz-Wiessner G.: Savoir-vivre w życiu. Dobre obyczaje kluczem do sukcesu. Wydaw. ASTRUM, Wrocław 2000

Thomson P.: Sposoby komunikacji interpersonalnej. Zysk i S-ka, Poznań 1998.

Wiśniewski A.: Marketing. WSiP, Warszawa 1997

Wiśniewski M.: Technika biurowa. eMPI², Poznań 1993

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

Zdyb M.: Prawo działalności gospodarczej. Komentarz. Zakamycze, Kraków 2000

Żurawik B., Żurawik W.: Zarządzanie marketingiem w przedsiębiorstwie. PWE, Warszawa 1996

Czasopisma specjalistyczne: *Sekretarka*, *ENTER*, *Chip*, *Bezpieczeństwo Pracy: Nauka i Praktyka*

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

Jednostka modułowa 512[02].O1.01

Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- posłużyć się obowiązującymi przepisami prawnymi dotyczącymi pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,
- określić wymagania nadzoru państwowego nad warunkami pracy w Polsce,
- zastosować podstawowe zasady higieny i fizjologii pracy oraz wymagania ergonomii,
- określić skutki negatywnych czynników w środowisku pracy,
- zapobiec zagrożeniom życia i zdrowia pracowników,
- rozpoznać źródła i czynniki niebezpieczne w środowisku pracy,
- dobrać środki ochrony indywidualnej,
- zabezpieczyć się przed czynnikami szkodliwymi w pracy,
- zinterpretować przepisy, regulaminy, zasady i procedury związane z bezpieczeństwem w drodze do pracy i z pracy,
- rozpoznać przyczyny i okoliczności wypadków w drodze do pracy i z pracy,
- zareagować w przypadku zagrożenia pożarowego zgodnie z instrukcją przeciwpożarową,
- zastosować procedury udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia.

2. Materiał nauczania

Prawna ochrona pracy.

Higiena pracy.

Czynniki szkodliwe w środowisku pracy.

Zagrożenia życia i zdrowia pracownika.

Metody i środki zapobiegania czynnikom szkodliwym.

Środki ochrony indywidualnej.

Zagrożenia w drodze do pracy i z pracy: techniczne, organizacyjne i ludzkie.

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

Pierwsza pomoc.

3. Ćwiczenia

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

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Kodeks pracy.

Przykłady regulaminów: bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, przeprowadzania ewakuacji w zakładzie usługowym.

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

Środki ochrony indywidualnej.

Apteczka pierwszej pomocy.

Fantom do nauki resuscytacji.

Plany ewakuacyjne przykładowych zakładów usługowych.

Akty prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej budynków i innych obiektów budowlanych i terenów, ustalania okoliczności i przyczyn wypadków przy pracy oraz sposobu ich dokumentowania, a także zakresu informacji zamieszczanych w rejestrze wypadków przy pracy.

Podręczny sprzęt gaśniczy.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie umiejętności rozpoznawania źródeł i czynników niebezpiecznych w środowisku pracy, dobierania środków ochrony indywidualnej, reagowania w sytuacjach zagrożenia życia i zdrowia oraz udzielania pierwszej pomocy osobom poszkodowanym.

Program jednostki powinien być realizowany przez nauczyciela specjalistę do spraw bezpieczeństwa i higieny pracy.

Szczególne uwagę należy zwrócić na samodzielne wykonywanie przez uczniów ćwiczeń dotyczących udzielania pierwszej pomocy osobie poszkodowanej oraz przeprowadzania reanimacji. Każdy uczeń powinien wykonać na fantomie ćwiczenie dotyczące udzielania pierwszej pomocy. Niezwykle ważne jest kształtowanie postawy odpowiedzialności, sumienności i umiejętności współdziałania w grupie.

Zajęcia należy prowadzić z zastosowaniem następujących metod nauczania: tekstu przewodniego, inscenizacji oraz ćwiczeń praktycznych. Realizację programu jednostki modułowej może ułatwić zorganizowanie zajęć w pomieszczeniach straży pożarnej i punktach pomocy medycznej. Wskazane jest, aby uczniowie korzystali z różnych źródeł informacji: instrukcji, poradników, norm. Ćwiczenia można realizować w grupie do 15 osób, w zespołach 6 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się na podstawie kryteriów przedstawionych na początku zajęć. Sprawdzanie umiejętności uczniów można dokonywać podczas obserwacji czynności uczniów w trakcie wykonywania zadań praktycznych. Szczególną uwagę należy zwrócić na poprawność wykonywania ćwiczeń.

Oceniając osiągnięcia uczniów należy wziąć pod uwagę:

- przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,
- stosowanie procedur zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia pracowników,
- dobieranie środków ochrony indywidualnej,
- wykonywanie reanimacji na fantomie.

W procesie sprawdzania i oceniania osiągnięć uczniów można zastosować testy dydaktyczne oraz sprawdziany ustne i pisemne. Podstawą do uzyskania przez ucznia pozytywnej oceny powinno być poprawne i samodzielne wykonanie ćwiczeń.

Jednostka modułowa 512[02].O1.02

Nawiązywanie i utrzymywanie kontaktów międzyludzkich

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- określić potrzeby konsumenta,
- przewidzieć oczekiwania konsumenta,
- pokonać bariery w procesie komunikowania się,
- porozumieć się z klientem/konsumentem,
- przeprowadzić konstruktywną dyskusję,
- zastosować argumentację racjonalną i emocjonalną do określonej sytuacji,
- rozwiązać konflikty międzyludzkie,
- podjąć decyzję w trudnych sytuacjach,
- zastosować ogólnie przyjęte normy etyczne,
- zastosować zasady etyki.

2. Materiał nauczania

Klasyfikacja i charakterystyka potrzeb człowieka.

Język i style komunikowania się.

Techniki komunikacji werbalnej i niewerbalnej.

Bariery komunikacji.

Dyskusja konstruktywna, zasady dyskusji.

Rodzaje argumentacji.

Konflikt. Rozwiązywanie konfliktów.

Negocjacje. Techniki negocjacji.

Systemy wartości etycznych.

Kodeks etyki.

3. Ćwiczenia

- Prowadzenie rozmowy bezpośredniej i telefonicznej z konsumentem.
- Prezentowanie wybranej oferty zakładu usługowego.
- Przekonywanie konsumenta do określonej oferty.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Filmy dydaktyczne dotyczące: mowy ciała, autoprezentacji i asertywności, obsługi konsumenta.

Materiały dydaktyczne dotyczące profesjonalnej obsługi konsumenta.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Jednym z najważniejszych warunków efektywnej działalności usługowej jest właściwa relacja między usługodawcą i usługobiorcą. Kształtowanie umiejętności nawiązywania kontaktów międzyludzkich w oparciu o właściwe rozpoznanie potrzeb i oczekiwań klienta/konsumenta jest głównym celem realizacji programu jednostki.

Program jednostki powinien być realizowany przez nauczyciela psychologii. Szczególną uwagę należy zwracać na kształtowanie postaw:

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

Przed przystąpieniem do realizacji programu jednostki nauczyciel powinien dokładnie przeanalizować treści zawarte w programie, określić związki między podstawowymi pojęciami: potrzeba, kontakt międzyludzki, dyskusja, konflikt, argumentacja, negocjacja, mowa ciała. Na podstawie analizy powinien dobrać metody nauczania oraz środki dydaktyczne. Dobór odpowiedniej metody nauczania ma służyć osiągnięciu aktywności uczniów na zajęciach. Zaleca się stosowanie następujących metod nauczania: metody tekstu przewodniego, dyskusji dydaktycznej, psychodramy, inscenizacji oraz ćwiczeń praktycznych.

Zasadnicze znaczenie dla kształtowania umiejętności interpersonalnych mają ćwiczenia, które powinny być realizowane w grupie do 15 osób, w zespołach 6 osobowych.

W trakcie realizacji programu powinno się unikać stresu, a umiejętności psychologiczne powinny być nabywane w atmosferze zaufania i akceptacji.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno być dokonywane systematycznie, według kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

Obserwując pracę uczniów podczas wykonywania zadań, należy zwracać uwagę na:

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

Poprawność realizacji 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.

Podstawą do uzyskania pozytywnej oceny przez uczniów jest poprawne i samodzielne wykonanie ćwiczeń.

Jednostka modułowa 512[02].O1.03

Stosowanie prawa w działalności usługowej

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- zastosować obowiązujące przepisy kodeksu cywilnego,
- zastosować przepisy prawa pracy dotyczące praw i obowiązków pracownika oraz pracodawcy,
- określić organy ochrony konsumenta,
- posłużyć się przepisami dotyczącymi ochrony praw konsumenta,
- posłużyć się przepisami dotyczącymi rękojmi oraz gwarancji,
- zastosować procedury określone przepisami o rękojmi i gwarancji,
- wykonać czynności prawne związane ze świadczeniem usługi,
- sporządzić umowę o świadczenie usług z konsumentem,
- sporządzić umowę o świadczenie usług z przedsiębiorcą,
- rozpatrzyć roszczenia konsumenta dotyczące świadczonych usług.

2. Materiał nauczania

Kodeks cywilny.

Kodeks pracy.

Konsument. Ochrona konsumenta.

Organy ochrony praw konsumenta: Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów, Inspekcja Handlowa, Rzecznik Praw Ubezpieczonych, Rzecznik Konsumentów, organizacje konsumenckie.

Rękojmia i gwarancja – procedury.

Roszczenia.

Przedawnienie roszczeń.

Prawa i obowiązki pracownika.

Prawa i obowiązki pracodawcy.

Rodzaje umów o pracę.

Rodzaje umów cywilnoprawnych: o dzieło, zlecenie, sprzedaży, agencyjna.

3. Ćwiczenia

- Dobieranie podstawy prawnej do określonej sytuacji lub problemu.
- Sporządzanie umowy dotyczącej sprzedaży usługi.
- Analizowanie praw i obowiązków pracownika.
- Analizowanie praw i obowiązków pracodawcy.

4. Środki dydaktyczne

Ustawy i rozporządzenia.

Wzory umów cywilnoprawnych.

Foliogramy wzorów umów.

Materiały dydaktyczne z zakresu prawa.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest opanowanie przez uczniów umiejętności związanych z formalnoprawną obsługą i organizacją usług. Znajomość zagadnień cywilnoprawnych jest niezbędna w pracy zawodowej pracownika świadczącego usługi.

W procesie dydaktycznym proponuje się stosowanie następujących metod nauczania: wykładu, dyskusji dydaktycznej, ćwiczeń praktycznych.

Realizację programu jednostki modułowej może ułatwić zorganizowanie zajęć dydaktycznych z udziałem specjalistów z zakresu prawa cywilnego i prawa pracy oraz przedstawiciela Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów.

Zaleca się zorganizowanie wycieczki dydaktycznej do sądu, kancelarii prawniczej lub dużego przedsiębiorstwa.

Program jednostki modułowej powinien być realizowany w pracowniach wyposażonych w stanowiska komputerowe z zainstalowanymi programami dotyczącymi prawa, w grupie do 15 osób. Ćwiczenia mogą być realizowane w zespołach 6 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno dostarczać informacji dotyczących zakresu i poziomu opanowania umiejętności określonych w programie jednostki modułowej. Podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń szczególną uwagę należy zwracać na:

- stosowanie zasad ochrony prawa konsumentów,
- korzystanie z aktów prawnych dotyczących obowiązków i praw producenta i konsumenta,
- postępowanie wobec konsumentów niezadowolonych z zakupu towaru lub usługi,
- przygotowywanie umów cywilnoprawnych.

Do sprawdzania i oceniania osiągnięć uczniów należy stosować testy osiągnięć szkolnych oraz sprawdziany ustne i pisemne.

Jednostka modułowa 512[02].O1.04

Ocena jakości świadczonych usług

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- wyjaśnić podstawowe pojęcia dotyczące jakości,
- zastosować normy jakościowe dotyczące usług materialnych,
- zastosować normy jakościowe dotyczące usług niematerialnych,
- zastosować normy ilościowe,
- ocenić jakość usług według określonych kryteriów,
- posłużyć się narzędziami do badania jakości usług,
- zaplanować działania doskonalące jakość usług.

2. Materiał nauczania

Jakość. Wyznaczniki jakości.

Kryteria oceny jakości usług.

Jakość usług materialnych.

Jakość usług niematerialnych.

Norma. Normy ilościowe. Normy jakościowe.

Procesy tworzenia jakości.

Koszty jakości.

Certyfikaty jakości. Zarządzanie przez jakość TQM.

3. Ćwiczenia

- Ocenianie jakości określonej usługi zgodnie z normami.
- Opracowywanie narzędzi do badania jakości usługi.
- Badanie jakości usługi z zastosowaniem narzędzi badawczych.

4. Środki dydaktyczne

Filmy dydaktyczne dotyczące zapewniania jakości usług i jakości wewnętrznej.

Plansze i foliogramy: terminologia ISO 8402: terminy i definicje stosowane w normach dotyczących jakości; normy ISO - podział i charakterystyka; zestawienie elementów systemu zapewnienia jakości według normy ISO 9001; zależności między normami ISO serii 9000; system kompleksowego zarządzania jakością TQM.

Normy ISO serii 9000 i 10000.

Materiały Polskiego Centrum Badań i Certyfikacji.

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące oceny jakości świadczonych usług.

Realizując program jednostki modułowej należy zwracać uwagę na opanowanie przez uczniów podstawowych pojęć dotyczących jakości, rozpatrywanie roszczeń klientów i opanowanie treści dotyczących zwiększania zysków przedsiębiorstw. Należy uświadomić uczniom, że na jakość usług ma decydujący wpływ praca całego personelu, komunikowanie się członków zespołu i ich zaangażowanie.

Zaleca się realizację programu z zastosowaniem następujących metod nauczania: metody projektu, tekstu przewodniego i dyskusji dydaktycznej.

Należy stosować zarówno indywidualną jak i grupową formę pracy uczniów. Praca w grupie sprzyja efektywności procesu kształcenia, pozwala na kształtowanie umiejętności komunikowania się, współpracy w zespole, prezentowania wyników.

Przed wykonaniem ćwiczeń praktycznych uczniowie powinni zapoznać się z jasno sformułowaną instrukcją ich wykonania.

W procesie nauczania należy zwracać uwagę na posługiwanie się przez uczniów poprawną terminologią dotyczącą jakości towarów i usług. Szczególną uwagę należy poświęcić procedurom zapewnienia jakości z uwzględnieniem norm ISO 9000.

Podczas realizacji programu wskazane jest zorganizowanie wycieczki dydaktycznej do firmy usługowej wprowadzającej normy jakościowe lub firmy przyznającej certyfikaty. Ćwiczenia powinny być realizowane w grupie do 15 osób, w zespołach 3-6 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu jednostki modułowej, na podstawie ustalonych kryteriów.

Sprawdzanie osiągnięć uczniów powinno dostarczyć informacji dotyczących zakresu i poziomu opanowanych umiejętności określonych w programie jednostki modułowej.

Osiągnięcia edukacyjne uczniów należy oceniać na podstawie sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz wykonanych projektów.

Podczas oceniania należy sprawdzać umiejętność posługiwania się wiedzą, zwracać uwagę na merytoryczną jakość wypowiedzi oraz poprawność wnioskowania.

Umiejętności można sprawdzać podczas obserwacji czynności uczniów czasie wykonywania ćwiczeń. Podczas obserwacji szczególną uwagę należy zwracać na:

- posługiwanie się podstawowymi pojęciami dotyczącymi jakości,
 - ocenianie jakości usług według określonych kryteriów,
 - posługiwanie się narzędziami do badania jakości usług,
 - planowanie działań zmierzających do poprawy jakości usług.
- Nauczyciel powinien systematycznie sprawdzać postępy uczniów i oceniać jakość wykonywanych ćwiczeń.
- W końcowej ocenie osiągnięć uczniów należy uwzględnić uzyskane wyniki sprawdzianów oraz poziom i zakres wykonania ćwiczeń.

Jednostka modułowa 512[02].O1.05

Prowadzenie marketingu usług

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- określić cel badań marketingowych,
- zdefiniować podstawowe pojęcia marketingowe,
- zaplanować działania marketingowe,
- scharakteryzować koncepcje marketingowe,
- określić kryteria segmentacji rynku,
- określić instrumenty marketingu mix,
- dobrać metody badań marketingowych do programu promocji usług,
- przeprowadzić analizę marketingową,
- opracować strategię działania firmy.

2. Materiał nauczania

Podstawowe pojęcia marketingowe.

Analiza marketingowa.

Segmentacja rynku.

Strategie marketingowe.

Badania marketingowe.

Planowanie działalności marketingowej.

3. Ćwiczenia

- Określanie orientacji marketingowych dla wybranych podmiotów gospodarczych.
- Prezentowanie różnych rodzajów reklamy produktów i usług.
- Dokonywanie charakterystyki odbiorców określonego rodzaju usług.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Filmy dydaktyczne dotyczące: marketingu, mowy ciała, obsługi konsumenta, sukcesów w sprzedaży, savoir-vivre'u w biznesie, technik negocjacji, telemarketingu – sprzedaż przez telefon.

Materiały dydaktyczne dotyczące: profesjonalnej obsługi klienta, prowadzenia rozmów telefonicznych w firmie, projektu Management.

Plansze dydaktyczne dotyczące: marketingu mix, piramidy potrzeb, model gościnności.

Foliogramy przedstawiające: marketing mix, elementy promocji usług.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest opanowanie przez uczniów umiejętności posługiwania się regułami i działaniami marketingowymi w praktyce. Wskazane jest kształtowanie umiejętności wykorzystywania miar statystycznych i działań marketingowych w procesie podejmowania decyzji. Należy również zwrócić uwagę na rolę zarządzania w procesie gospodarowania zasobami, ze szczególnym uwzględnieniem zarządzania jakością. Poznanie i zrozumienie działalności marketingowej jest kluczowym elementem gospodarki rynkowej nie tylko w sferze produkcyjnej, ale i usługowej. Szczególną uwagę należy zwrócić na piąty element marketingu mix, czyli pracownika branży usługowej.

Zaleca się stosowanie następujących metod nauczania: metody projektów, tekstu przewodniego, dyskusji dydaktycznej oraz ćwiczeń praktycznych. Wszystkie ćwiczenia powinny być wykonywane w grupie do 15 osób, w zespołach 3-6 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno dostarczyć informacji dotyczących zakresu i poziomu opanowania umiejętności określonych w programie jednostki modułowej. Nauczyciel powinien przedstawić na początku zajęć kryteria oceniania. Oceny osiągnięć uczniów można dokonywać na podstawie sprawdzianów ustnych, prac pisemnych, wykonanych projektów i obserwacji wykonywanych ćwiczeń. Podczas obserwacji czynności uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń szczególną uwagę należy zwracać na:

- planowanie działań marketingowych,
- promocję firmy, produktu i usługi,
- opracowanie strategii firmy,
- wyszukiwanie i selekcję informacji.
- samodzielność,
- aktywność i zaangażowanie podczas zajęć.

Nauczyciel powinien systematycznie sprawdzać postępy uczniów i oceniać jakość wykonywanych ćwiczeń. W końcowej ocenie osiągnięć uczniów należy uwzględnić uzyskane wyniki sprawdzianów oraz poziom i zakres wykonania ćwiczeń.

Jednostka modułowa 512[02].O1.06

Prowadzenie korespondencji biurowej

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- zorganizować stanowisko pracy biurowej zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,
- posłużyć się urządzeniami technicznymi w pracy biurowej,
- wykonać czynności związane z przyjmowaniem i wysyłaniem korespondencji,
- zastosować zasady redagowania pism i dokumentów,
- zastosować zasady archiwizacji dokumentów,
- odebrać i przekazać informacje za pomocą poczty elektronicznej oraz innych nośników,
- posłużyć się wyszukiwarką internetową oraz pozyskać informacje zawarte w portalach internetowych.

2. Materiał nauczania

Stanowisko pracy biurowej.

Eksploatacja urządzeń biurowych.

Rodzaje dokumentów biurowych.

Zasady redagowania pism.

Zasady prowadzenia korespondencji.

Zastosowanie komputera w pracy biurowej.

3. Ćwiczenia

- Projektowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii i estetyki, przepisami bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony przeciwpożarowej.
- Przyjmowanie i wysyłanie korespondencji.
- Sporządzanie protokołu, notatki, sprawozdania.
- Pozyskiwanie informacji z sieci Internet.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Filmy dydaktyczne dotyczące pracy sekretariatu menedżera.

Wzory dokumentów biurowych.

Wzory protokołów.

Wzory układów pism.

Książka korespondencji.

Instrukcja dotycząca pracy kancelarii.

Słownik poprawnej polszczyzny.

Słownik ortograficzny.

Materiały biurowe: papier, teczki, skoroszyty, segregatory.

Techniczny sprzęt biurowy: telefax, kserokopiarka, telefon z automatyczną sekretarką, komputer, laminator, gilotyna do cięcia papieru, bindownica, termobindownica.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie umiejętności obsługi urządzeń biurowych, redagowania i formatowania tekstu różnych pism, prowadzenia rejestru i archiwizowania korespondencji.

Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń należy zapoznać uczniów z zasadami bezpiecznej pracy, instrukcjami obsługi urządzeń na stanowisku pracy.

Program jednostki modułowej powinien być realizowany metodą tekstu przewodniego, pokazu z objaśnieniem i ćwiczeń praktycznych.

Nauczyciel powinien rozpocząć ćwiczenia od instruktażu, a w trakcie ich realizacji udzielać pomocy i na bieżąco sprawdzać poprawność ich wykonania. Ważnym zadaniem nauczyciela jest zwrócenie uwagi na dokładność i staranność wykonywania prac biurowych.

Ćwiczenia powinny odbywać się w grupie do 15 osób, w zespołach 6 osobowych. Realizację programu jednostki modułowej może ułatwić zorganizowanie wycieczki dydaktycznej do sekretariatu wybranej firmy usługowej.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu jednostki modułowej, według kryteriów przedstawionych na początku zajęć. Ocenianie osiągnięć uczniów powinno dostarczyć informacji dotyczących zakresu i poziomu nabytych umiejętności określonych w programie jednostki modułowej.

Umiejętności praktyczne należy sprawdzać podczas obserwacji czynności wykonywanych przez uczniów w trakcie ćwiczeń oraz za pomocą testów typu próba pracy. Obserwując czynności ucznia i dokonując oceny jego pracy należy zwracać szczególną uwagę na:

- organizowanie stanowiska pracy biurowej,
- eksploatację urządzeń biurowych,
- wykonywanie czynności biurowych,
- redagowanie i formatowanie pism,

– sporządzanie dokumentów biurowych.

Nauczyciel powinien systematycznie sprawdzać postępy uczniów i oceniać jakość wykonywanych ćwiczeń. W końcowej ocenie osiągnięć uczniów należy uwzględnić uzyskane wyniki sprawdzianów oraz poziom i zakres wykonania ćwiczeń.

Moduł 512[02].Z1

Podstawy żywienia i produkcji potraw

1. Cele kształcenia

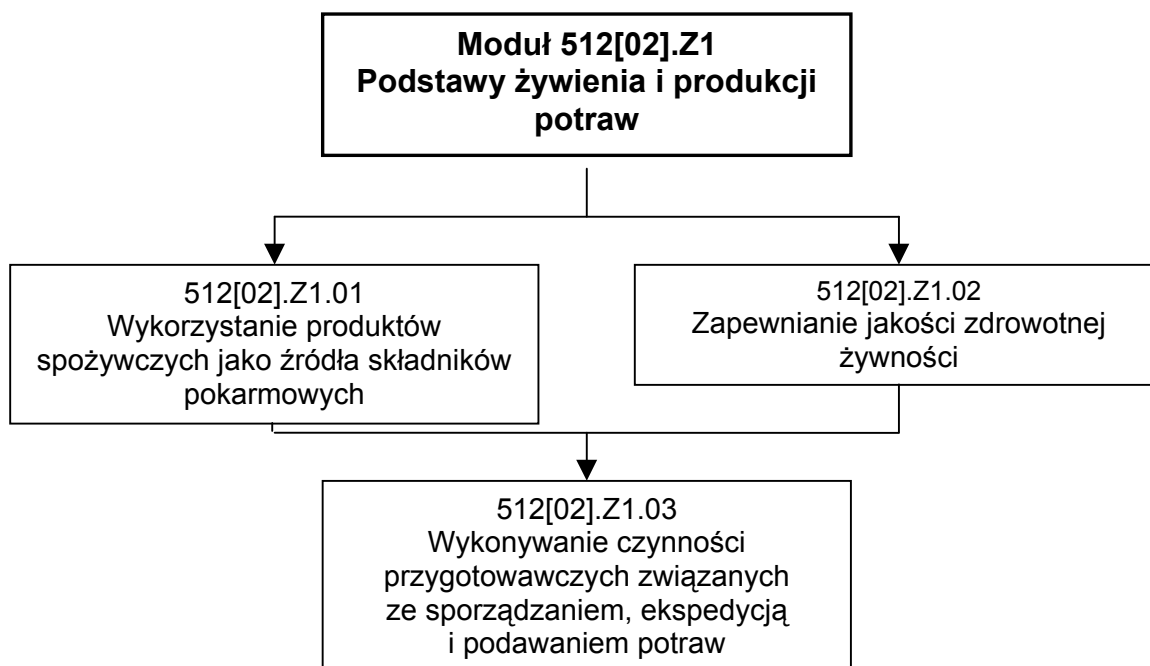
W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- stosować zasady racjonalnego żywienia,
- określać wartość odżywczą i energetyczną potraw i posiłków,
- charakteryzować systemy bezpieczeństwa jakości zdrowotnej żywności,
- stosować zasady mycia i dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń oraz sprzętu,
- zapobiegać zatruciom pokarmowym,
- dokonywać jakościowej oceny surowców i półproduktów,
- określać przydatność kulinarną surowców i półproduktów,
- stosować zasady przechowywania surowców, półproduktów, potraw i napojów,
- planować produkcję gastronomiczną,
- określać warunki przeprowadzania obróbki termicznej,
- użytkować maszyny, urządzenia i sprzęt gastronomiczny,
- stosować metody i techniki obróbki technologicznej,
- stosować podstawowe zasady obsługi konsumenta,
- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, bezpieczeństwa żywności, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

2. Wykaz jednostek modułowych

Symbol jednostki modułowej	Nazwa jednostki modułowej	Orientacyjna liczba godzin
512[02].Z1.01	Wykorzystanie produktów spożywczych jako źródła składników pokarmowych	46
512[02].Z1.02	Zapewnianie jakości zdrowotnej żywności	40
512[02].Z1.03	Wykonywanie czynności przygotowawczych związanych ze sporządzaniem, ekspedycją i podawaniem potraw	58
	Razem	144

3. Schemat układu jednostek modułowych



4. Literatura

- Arens-Azêvedo U., Grimpe E., i inni: Technologia gastronomiczna. Część 1-3. Rea, Warszawa 2002
- Bailey A., Lambert Ortiz E., Radecka H.: Wielka księga ingrediencji. Wiedza i Życie, Warszawa 1992
- Blome E.: Stół elegancko nakryty. Kaliope, Warszawa 1998
- Burbianka M., Pliszka A., Murzyńska H.: Mikrobiologia żywności. PZWL, Warszawa 1983
- Czarnecka-Skubina E., Rosiak E.: Poradnik Gastronoma. ProMedia, Warszawa 2004
- Drewniak E, Drewniak T.: Mikrobiologia żywności. WSiP, Warszawa 2005
- Gawęcki J. (red.): Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. PWN, Warszawa 2004
- 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
- Gromadzka-Ostrowska J.: Higiena i ochrona zdrowia. Format AB, 2001
- Hansen A.: Bezpieczeństwo i higiena pracy. WSiP, Warszawa 1998

Jargoń R.: Obsługa konsumenta. Część 1 i 2. WSiP, Warszawa 2000
Jastrzębski W.: Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. WSiP, Warszawa 2005
Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Towaroznawstwo żywności. WSiP, Warszawa 2004
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
Kunachowicz H., Czarnowska-Miszal E., Turlejska H.: Zasady żywienia człowieka. WSiP, Warszawa 2004
Kunachowicz H., Nadolna I.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i potraw. PZWL, Warszawa 1997
Leitner H.: Poradnik kelnera. WSiP, Warszawa 1993
Mikuta B.: Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta. Format AB, Warszawa 1998
Procner A.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 1-3. WSiP, Warszawa 2001
Słownik restauracyjny. Azuar Bonastre, Maria del Carmen (tł.). Vocatio, Warszawa 2004
Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem w pytaniach i zadaniach. Zeszyt ćwiczeń. Część 1 i 2. eMPI², Poznań 2005
Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M.: Zasady żywienia. Rea, Warszawa 2004
Szewczyński J., Skrodzka Z.: Higiena żywienia. PZWL, Warszawa 1995
Zalewski S.: Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa 1997
Ziemiański Ś.: Normy żywienia człowieka. PZWL, Warszawa 2001

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

Jednostka modułowa 512[02].Z1.01

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 znaczenie dla organizmu człowieka,
- określić produkty stanowiące źródło poszczególnych składników pokarmowych,
- sklasyfikować produkty spożywcze pod względem wartości energetycznej i odżywczej,
- rozróżnić produkty spożywcze o charakterze kwasotwórczym i zasadowotwórczym,
- określić normy spożycia składników pokarmowych dla określonych grup żywieniowych,
- określić skutki nadmiaru i niedoboru składników pokarmowych dla organizmu człowieka,
- scharakteryzować proces trawienia
- obliczyć podstawową i całkowitą przemianę materii,
- obliczyć bilans energetyczny i wodny organizmu,
- obliczyć wartość energetyczną i odżywczą potraw,
- określić zastosowanie żywności wygodnej i funkcjonalnej w produkcji gastronomicznej,
- rozróżnić substancje antyodżywcze występujące w produktach spożywczych,
- zastosować zasady racjonalnego żywienia,
- posłużyć się specjalistycznym oprogramowaniem komputerowym do obliczania wartości odżywczej pożywienia,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Składniki pokarmowe i ich rola w organizmie człowieka.

Produkty spożywcze, podział na grupy.

Trawienie i przyswajanie pożywienia.

Równowaga kwasowo-zasadowa organizmu.

Gospodarka wodna organizmu.

Bilans energetyczny organizmu.

Wartość energetyczna i odżywcza pożywienia.

Normy żywienia i wyżywienia.

Choroby spowodowane wadliwym odżywianiem – otyłość, cukrzyca, miażdżyca.

Substancje antyodżywcze występujące w żywności.

Zastosowanie żywności wygodnej i funkcjonalnej w produkcji gastronomicznej.

Zasady racjonalnego żywienia.

3. Ćwiczenia

- Analizowanie składu produktów spożywczych na podstawie informacji zamieszczonej na opakowaniu.
- Obliczanie zawartości składników pokarmowych w produktach spożywczych, potrawach i posiłkach.
- Sporządzanie wykazu produktów zawierających węglowodany przyswajalne i nieprzyswajalne przez organizm człowieka.
- Porównywanie zawartości wody w produktach spożywczych.
- Obliczanie wartości energetycznej wybranych produktów spożywczych.
- Analizowanie przemian składników odżywczych w organizmie.
- Analizowanie skutków nadmiaru i niedoboru składników odżywczych w organizmie.
- Analizowanie wybranych posiłków pod kątem uzupełniania się składu aminokwasowego białek i zachowania równowagi kwasowo-zasadowej.
- Obliczanie własnej podstawowej i całkowitej przemiany materii.
- Obliczanie bilansu energetycznego organizmu człowieka.
- Porównywanie wartości odżywczej wybranych produktów spożywczych.
- Opracowywanie poradnika racjonalnego żywienia dla określonego odbiorcy.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: podziału składników pokarmowych, podziału produktów spożywczych na grupy, bilansu wodnego, bilansu energetycznego, budowy układu pokarmowego człowieka.

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

Tabele składu i wartości odżywczej produktów spożywczych.

Normy żywienia i wyżywienia.

Specjalistyczne programy komputerowe do oceny wartości odżywczej pożywienia.

Opakowania produktów spożywczych.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje podstawowe zagadnienia dotyczące fizjologii żywienia. Podczas zajęć należy odwoływać się do wiedzy uczniów z zakresu budowy chemicznej i właściwości składników pokarmowych.

Do realizacji założonych celów kształcenia proponuje się zastosować następujące metody nauczania: metodę projektów, przewodniego tekstu, dyskusji dydaktycznej oraz ćwiczenia praktyczne. Szczególnie polecana jest metoda projektów, która pozwala na kształtowanie u uczniów umiejętności planowania pracy oraz wyszukiwania i selekcji informacji.

Podczas realizacji programu jednostki uczniowie powinni obliczać: wartość odżywczą produktów spożywczych i potraw oraz bilans energetyczny, azotowy i wodny. Do obliczania wartości odżywczej surowców i potraw wskazane jest zastosowanie specjalistycznego programu komputerowego. Realizacja ćwiczeń zaproponowanych w programie jednostki ułatwi zrozumienie zależności między sposobem żywienia a funkcjonowaniem organizmu. Szczególną trudność może sprawiać uczniom opanowanie wiedzy z zakresu przemian poszczególnych składników odżywczych w organizmie. Realizując treści z tego zakresu proponuje się rozpocząć zajęcia od prezentacji filmu dydaktycznego dotyczącego trawienia i przemian składników odżywczych w organizmie człowieka.

Zajęcia powinny odbywać w pracowni towaroznawstwa i podstaw gastronomii, w grupie do 15 osób. Ćwiczenia powinny być realizowane indywidualnie lub w zespołach 2 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie, na podstawie kryteriów przedstawionych na początku zajęć. Powinno ono dostarczyć informacji dotyczących zakresu i poziomu opanowanych umiejętności. Wiedza uczniów może być sprawdzana za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Przed przystąpieniem do realizacji programu jednostki modułowej należy dokonać diagnozy wiadomości i umiejętności uczniów z zakresu

budowy chemicznej i właściwości składników pokarmowych oraz znaczenia enzymów i hormonów dla organizmu człowieka.

W trakcie zajęć należy oceniać osiągnięcia uczniów na podstawie sprawdzianów ustnych i pisemnych. Sprawdzenia i oceniania umiejętności uczniów można dokonywać również podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń. Obserwując pracę uczniów szczególną uwagę należy zwrócić na:

- określanie źródeł składników odżywczych,
- rozróżnianie produktów spożywczych,
- określanie skutków nadmiaru i niedoboru składników odżywczych w organizmie człowieka,
- obliczanie zawartości poszczególnych składników odżywczych w produktach spożywczych, potrawach i posiłkach,
- obliczanie wartości energetycznej produktów spożywczych, potraw, posiłków.

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

Jednostka modułowa 512[02].Z1.02

Zapewnianie jakości zdrowotnej żywności

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- posłużyć się przepisami prawa dotyczącymi produkcji, dystrybucji i przechowywania żywności,
- określić zadania instytucji zajmujących się nadzorem nad żywnością i żywieniem,
- określić krytyczne punkty kontroli dotyczące procesu technologicznego,
- zastosować procedury dotyczące zapewniania jakości zdrowotnej żywności,
- scharakteryzować układ funkcjonalny pomieszczeń zakładu gastronomicznego,
- określić wymagania sanitarno-higieniczne dotyczące pomieszczeń związanych z produkcją żywności,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- ocenić jakość surowców spożywczych,
- zastosować przepisy sanitarno-higieniczne dotyczące pracowników zakładu gastronomicznego,
- dobrać środki do utrzymania czystości w zakładzie gastronomicznym,
- utrzymać czystość i porządek na stanowisku pracy,
- określić zasady pobierania i zabezpieczania prób pokarmowych,
- określić rodzaje zanieczyszczeń żywności,
- zastosować zasady zabezpieczania żywności przed zanieczyszczeniami i zakażeniem mikrobiologicznym,
- zastosować zasady zabezpieczania odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych,
- określić przyczyny i scharakteryzować objawy zatruczeń pokarmowych,
- określić zasady utrzymywania łańcucha chłodniczego w produkcji i dystrybucji żywności,
- scharakteryzować urządzenia chłodnicze,
- scharakteryzować zasady i określić warunki przechowywania surowców, półproduktów oraz gotowych wyrobów kulinarnych,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

2. Materiał nauczania

Akty prawne dotyczące produkcji żywności oraz żywienia.

Nadzór nad żywnością i żywieniem w Polsce i na świecie.

Systemy zapewniania jakości zdrowotnej żywności: GHP (Dobra Praktyka Higieniczna – Good Hygienic Practice), GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna – Good Manufacturing), HACCP (Krytyczne Punkty Kontroli – Hazard Analysis and Critical Control Point).

Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego.

Organizacja stanowiska pracy.

Zasady higieny osobistej. Wymagania zdrowotne dotyczące pracowników zakładów gastronomicznych.

Higiena produkcji żywności.

Zasady pobierania i zabezpieczania próbek pokarmowych.

Ocena jakości surowców spożywczych.

Czynniki chorobotwórcze w żywności, źródła zakażenia.

Choroby przenoszone drogą pokarmową, zatrucia pokarmowe.

Zasady przechowywania żywności.

Urządzenia chłodnicze.

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

3. Ćwiczenia

- Analizowanie podstawowych aktów prawnych dotyczących produkcji i dystrybucji żywności.
- Określanie warunków sanitarno-higienicznych dotyczących produkcji potraw.
- Prezentacja stroju ochronnego pracownika działu produkcyjnego zakładu gastronomicznego.
- Opracowywanie instrukcji dotyczącej stosowania zasad higieny w pracowni technologii gastronomicznej.
- Wyznaczanie krytycznych punktów kontroli produkcji wybranych produktów spożywczych, zgodnie z zasadami HACCP.
- Określanie sposobów zapobiegania zatruciom pokarmowym.
- Sporządzanie schematu układu funkcjonalnego pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym zależnym i niezależnym.
- Oznaczanie drogi surowców, półproduktów, gotowych wyrobów kulinarnych oraz naczyń czystych i brudnych na schemacie zakładu gastronomicznego.
- Mycie naczyń stołowych i kuchennych.

- Wykonywanie bieżących i okresowych czynności porządkowych w pracowni technologii gastronomicznej i obsługi konsumenta.
- Przeprowadzanie kontroli czystości pracowni technologii gastronomicznej i obsługi konsumenta.
- Opracowywanie procedury postępowania z odpadkami poprodukcyjnymi i pokonsumpcyjnymi.
- Analizowanie informacji zawartych na opakowaniach produktów spożywczych.
- Planowanie wyposażenia magazynów spożywczych.
- Opracowywanie instrukcji dotyczącej warunków przechowywania poszczególnych grup produktów spożywczych.
- Pobieranie i zabezpieczanie prób pokarmowych do badań laboratoryjnych.
- Badanie własnej wrażliwości sensorycznej.
- Przeprowadzanie oceny jakości wybranych produktów żywnościowych metodą punktową.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Podstawowe akty prawne dotyczące higieny produkcji w zakładach gastronomicznych.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: rodzajów zakładów gastronomicznych, układu funkcjonalnego pomieszczeń, dróg przenoszenia zakażeń i zanieczyszczeń.

Procedury dotyczące zapewniania jakości zdrowotnej żywności.

Filmy dydaktyczne prezentujące wybrane zakłady gastronomiczne.

Schematy układu funkcjonalnego pomieszczeń w zakładach gastronomicznych.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

Środki myjące i dezynfekcyjne.

Katalogi wyposażenia zakładów gastronomicznych.

Normy jakościowe.

Receptury gastronomiczne.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące prawa żywnościowego, systemów zapewniania jakości zdrowotnej żywności, wymagań sanitarnych stawianych obiektom gastronomicznym. Szczególną uwagę należy zwrócić na kształtowanie nawyków związanych z przestrzeganiem zasad higieny w produkcji i obrocie

żywnością oraz na zagrożenia dla życia i zdrowia ludzkiego wynikające z ich nieprzestrzegania.

Podczas zajęć należy odwoływać się do wiedzy uczniów z zakresu mikrobiologicznych i chemicznych zagrożeń dla zdrowia oraz życia człowieka.

Do realizacji założonych celów kształcenia proponuje się zastosowanie następujących metod nauczania: przewodniego tekstu, metody projektów, pokazu z instruktążem oraz ćwiczeń praktycznych. Wskazane jest również zorganizowanie wycieczki dydaktycznej do zakładu gastronomicznego, w celu poznania przez uczniów układu funkcjonalnego pomieszczeń, usytuowania stanowisk roboczych oraz stosowanych maszyn i urządzeń.

W procesie nauczania-uczenia się szczególną uwagę należy zwracać na kształtowanie umiejętności:

- organizowania i wykonywania prac porządkowych,
- mycia naczyń,
- mycia oraz bieżącej konserwacji maszyn i urządzeń gastronomicznych,
- przechowywania produktów spożywczych,
- postępowania z odpadkami poprodukcyjnymi i pokonsumpcyjnymi.

Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń, konieczne jest zapoznanie uczniów z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska, obowiązującymi na danym stanowisku pracy. Zajęcia powinny odbywać się w pracowni technologii gastronomicznej w grupie do 15 osób, podzielonych na 2-3 osobowe zespoły.

6. Propozycja metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie postępów ucznia powinno odbywać się systematycznie, w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiedzę uczniów proponuje się sprawdzać za pomocą sprawdzianów ustnych i pisemnych, testów osiągnięć szkolnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Obserwując czynności uczniów podczas wykonywania ćwiczeń oraz dokonując oceny pracy, szczególną uwagę należy zwracać na:

- posługiwanie się terminologią zawodową,
- planowanie pracy i organizację stanowiska pracy,
- wykonywanie ćwiczeń zgodnie z instrukcją,
- utrzymywanie czystości na stanowisku pracy,

- przestrzeganie zasad zabezpieczania żywności przed zanieczyszczeniami i zakażeniem mikrobiologicznym,
- przestrzeganie zasad sanitarno-epidemiologicznych, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Dokonując oceny końcowej osiągnięć edukacyjnych uczniów, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 512[02].Z1.03

Wykonywanie czynności przygotowawczych związanych ze sporządzaniem, ekspedycją i podawaniem potraw

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- scharakteryzować etapy procesu technologicznego,
- zaplanować wyposażenie pomieszczeń produkcyjnych,
- zaplanować przebieg procesu technologicznego na podstawie receptury,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- sporządzić zapotrzebowanie na surowce spożywcze i półprodukty do produkcji potraw,
- dobrać maszyny i urządzenia do wielkości produkcji,
- obsłużyć maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej i cieplnej surowców,
- przygotować surowce i półprodukty do prowadzenia procesów technologicznych na podstawie receptury,
- określić metody obróbki cieplnej różnych produktów,
- określić wpływ obróbki wstępnej i cieplnej na wartość odżywczą produktów,
- wyjaśnić procesy zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej i przechowywania,
- dobrać tłuszcze w zależności od metody obróbki cieplnej i rodzaju surowców,
- przeprowadzić obróbkę wstępną i cieplną surowców oraz półproduktów,
- zastosować sposoby ograniczania strat składników odżywczych powstających w trakcie procesu technologicznego i ekspedycji potraw,
- określić właściwości i zastosowanie przypraw w procesie produkcji potraw,
- zastosować techniki rozkładania i składania obrusów,
- zastosować naczynia stołowe i sztucce zgodnie z przeznaczeniem,
- zastosować różne sposoby formowania serwetek płóciennych i papierowych,
- nakryć stoły do posiłków podstawowych,
- zastosować różne techniki przenoszenia talerzy i sztućców,
- zastosować różne techniki podawania potraw,

- zebrać naczynia po konsumpcji,
- wykonywać czynności związane z myciem i konserwacją maszyn oraz urządzeń stosowanych podczas sporządzania i ekspedycji potraw,
- zastosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Etapy procesu technologicznego.

Wyposażenie pomieszczeń produkcyjnych.

Organizacja stanowiska pracy.

Zapotrzebowanie na surowce spożywcze.

Odważanie i odmierzanie surowców spożywczych

Maszyny, urządzenia do obróbki wstępnej i cieplnej surowców oraz półproduktów.

Obróbka wstępna surowców.

Obróbka cieplna półproduktów.

Tłuszcze spożywcze – rodzaje, dobór.

Przyprawy.

Zapobieganie zmianom powstającym podczas obróbki wstępnej i cieplnej żywności.

Zastawa i bielizna stołowa.

Zasady nakrywania stołów.

Techniki przenoszenia tac i naczyń.

Zasady obsługi konsumenta.

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

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

3. Ćwiczenia

- Obliczanie ilości surowców niezbędnych do wykonania potrawy na podstawie receptury.
- Planowanie wyposażenia pomieszczeń produkcyjnych restauracji i stołówki w maszyny oraz urządzenia.
- Przeprowadzanie obróbki wstępnej i cieplnej.
- Rozróżnianie przypraw.
- Dobieranie tłuszczu do rodzaju surowca i metody obróbki cieplnej.

- Analizowanie zmian zachodzących w produktach podczas obróbki cieplnej.
- Dobieranie naczyń, sztućców i bielizny stołowej do podawania określonych potraw i napojów.
- Przygotowywanie prostego nakrycia stołu.
- Nakrywanie stołów obrusami i ich wymiana.
- Formowanie serwetek papierowych.
- Składanie serwetek płóciennych do posiłków podstawowych.
- Przenoszenie naczyń i sztućców na tacy.
- Przenoszenie talerzy płytkich chwytem dolnym i górnym.
- Zbieranie zastawy po konsumpcji.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: etapów procesu produkcyjnego, sposobów rozdrabniania warzyw, zastawy i bielizny stołowej.

Filmy dydaktyczne dotyczące: użytkowania maszyn i urządzeń, obsługi konsumenta.

Surowce spożywcze.

Sprzęt kuchenny i zastawa stołowa.

Receptury gastronomiczne.

Waga elektroniczna, termometry.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące procesów przygotowawczych związanych z produkcją, ekspedycją i podawaniem potraw. W trakcie zajęć należy odwoływać się do wiedzy uczniów opanowanej podczas realizacji programów jednostek 512[02].Z1.01 *Wykorzystanie produktów spożywczych jako źródła składników pokarmowych* i 512[02]. Z1.02 *Zapewnianie jakości zdrowotnej żywności*.

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

Podczas realizacji programu jednostki szczególną uwagę należy zwracać na:

- dobór narzędzi, maszyn i urządzeń stosowanych w procesie sporządzania, ekspedycji oraz podawania potraw,
- zagrożenia związane z nieprawidłową obsługą narzędzi, maszyn i urządzeń,
- kształtowanie prawidłowych nawyków higienicznych,
- przeprowadzanie brudnej i czystej obróbki wstępnej surowców,
- dobór tłuszczu do rodzaju surowca i sposobu obróbki cieplnej,
- przeprowadzanie obróbki cieplnej zgodnie z określonymi parametrami,
- dobór zastawy i bielizny stołowej do określonego posiłku,
- stosowanie zasad nakrywania stołów,
- stosowanie różnych technik podawania potraw.

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

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, według kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

W procesie oceniania można zastosować sprawdziany ustne i pisemne. Sprawdzania można dokonywać również podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń. Do tego celu zaleca się zastosowanie przygotowanych przez nauczyciela arkuszy obserwacji. Podczas obserwacji czynności uczniów szczególną uwagę należy zwracać na:

- planowanie pracy,
- organizację stanowiska pracy,
- dobór i użytkowanie narzędzi, maszyn, urządzeń,
- sposób przeprowadzania obróbki wstępnej i cieplnej,
- zachowanie kolejności etapów przeprowadzania procesu technologicznego,
- dostosowanie nakrycia stołu do rodzaju posiłku,
- stosowanie zasad podawania potraw i napojów,
- zachowanie zasad przenoszenia naczyń czystych i brudnych,
- stosowanie zasad sanitarno-epidemiologicznych, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

W procesie oceniania należy również uwzględniać aktywność, dokładność i samodzielność uczniów. Ponadto należy wdrażać uczniów do dokonywania samooceny własnych osiągnięć.

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

Moduł 512 [02].Z2

Produkcja i ekspedycja potraw

1. Cele kształcenia

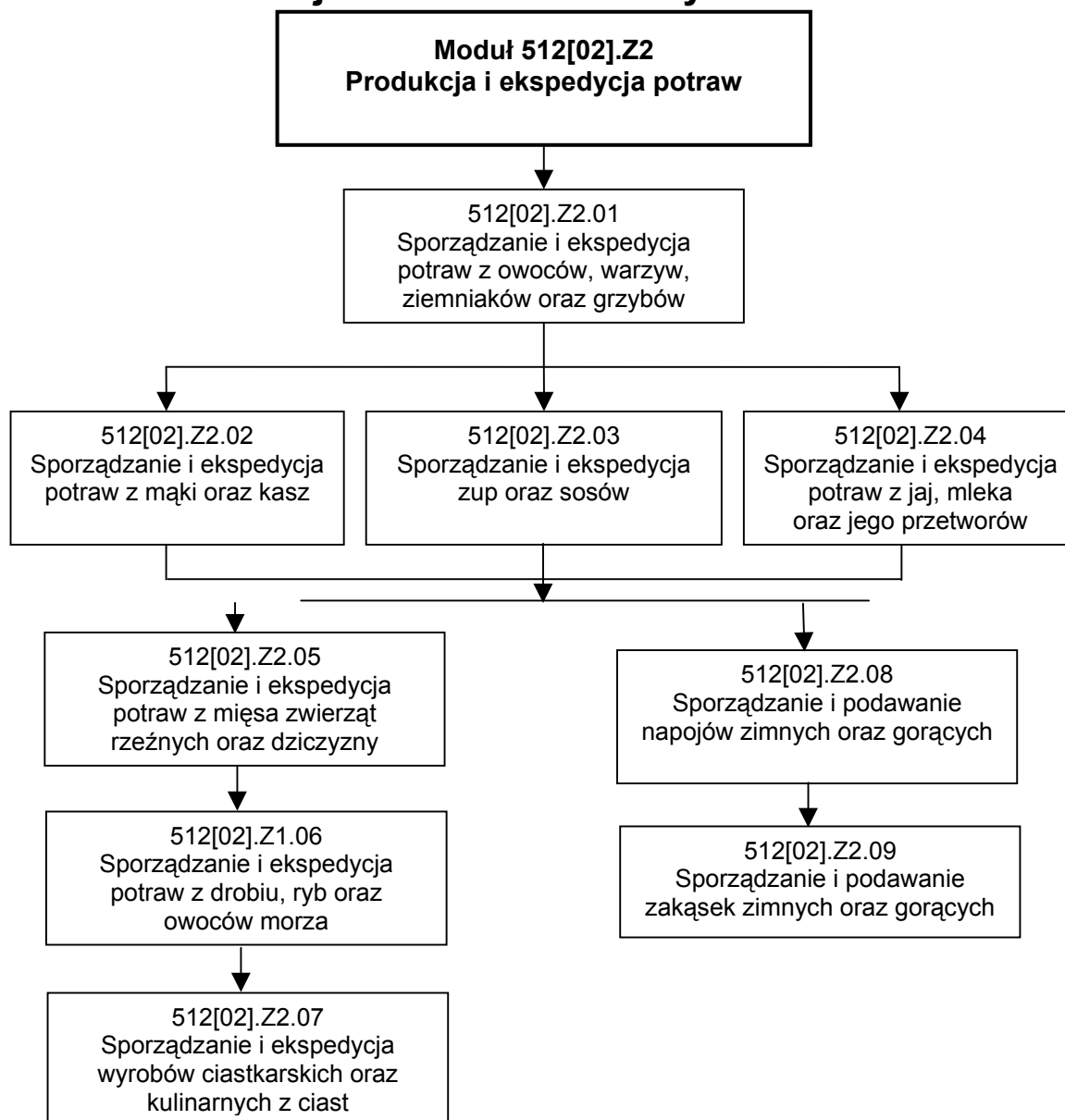
W wyniku procesu kształcenia uczniów (słuchacz) powinien umieć:

- organizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- oceniać jakość surowców, półproduktów i potraw,
- stosować zasady przechowywania surowców, półproduktów i potraw,
- określać wpływ procesów technologicznych na jakość potraw,
- sporządzać zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do wykonania wyrobów kulinarnych,
- dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw,
- użytkować maszyny i urządzenia podczas sporządzania potraw,
- posługiwać się narzędziami, naczyniami oraz sprzętem kuchennym podczas sporządzania i ekspedycji potraw
- stosować różne techniki i metody obróbki technologicznej,
- stosować zasady racjonalnego wykorzystania surowców,
- korzystać z receptur gastronomicznych podczas sporządzania potraw,
- zastosować różne techniki sporządzania potraw,
- sporządzać potrawy z warzyw, owoców, ziemniaków, grzybów, mleka i jego przetworów, jaj, kasz, mąki, mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, dziczyzny, ryb i owoców morza,
- sporządzać potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni staropolskiej, regionalnej oraz innych narodów,
- stosować żywność wygodną i funkcjonalną w produkcji gastronomicznej,
- przygotowywać potrawy w obecności gości,
- stosować zasady doboru naczyń do podawania potraw i napojów,
- stosować techniki porcjowania i dekorowania potraw,
- przestrzegać zasad podawania potraw i napojów,
- zagospodarowywać odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne,
- przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, 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[02].Z2.01	Sporządzanie i ekspedycja potraw z owoców, warzyw, ziemniaków oraz grzybów	119
512[02].Z2.02	Sporządzanie i ekspedycja potraw z mąki oraz kasz	71
512[02].Z2.03	Sporządzanie i ekspedycja zup oraz sosów	55
512[02].Z2.04	Sporządzanie i ekspedycja potraw z jaj, mleka oraz jego przetworów	72
512[02].Z2.05	Sporządzanie i ekspedycja potraw z mięsa zwierząt rzeźnych oraz dziczyzny	119
512[02].Z2.06	Sporządzanie i ekspedycja potraw z drobiu, ryb oraz owoców morza	119
512[02].Z2.07	Sporządzanie i ekspedycja wyrobów ciastkarskich oraz kulinarnych z ciast	71
512[02].Z3.08	Sporządzanie i podawanie napojów zimnych oraz gorących	55
512[02].Z2.09	Sporządzanie i podawanie zakąsek zimnych oraz gorących	111
Razem		792

3. Schemat układu jednostek modułowych



4. Literatura

Arens-Azêvedo U. i inni: Technologia gastronomiczna z obsługą gości. Część 3. Rea, Warszawa 2002

Arens-Azêvedo U., Grimpe E. i inni: Technologia gastronomiczna. Część 1-2. Rea, Warszawa 2002

Bailey A., Lambert Ortiz E., Radecka H.: Wielka księga ingrediencji. Wiedza i Życie, Warszawa 1992

Berndt-Kostrzewskiej J. (red.): Kuchnie różnych narodów. Format AB, Warszawa 2001

Biller E. i inni: Kucharz & Gastronom: vademecum. Rea, Warszawa 2001

Blome E.: Stół elegancko nakryty. Kaliope, Warszawa 1998

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

Flis K., Prochner A.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 2 i 3. WSiP, Warszawa 2003

Gawęcki J. (red.): Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. PWN, Warszawa 2004

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

Jargoń R.: Obsługa konsumenta. Część 1 i 2. WSiP, Warszawa 2000

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

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

Krzyżanowska W.: Technologia gastronomiczna. Zeszyt ćwiczeń. Część 1-3. Rea, Warszawa 2005

Kwapisz-Kulińska A.: Encyklopedia kulinarna. Alfa, Warszawa 1996

Leitner H.: Poradnik kelnera. WSiP, Warszawa 1993

Łebkowski M.: Kuchnia Polska. Tentens, Warszawa 1998

Mikuta B.: Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta. Format AB, Warszawa 1998

Prochner A.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 1. WSiP, Warszawa 2003

Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem w pytaniach i zadaniach. Zeszyt ćwiczeń. Część 1-2. eMPI², Poznań 2005

Wielka encyklopedia kulinarna. Muza, Warszawa 2001

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

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[02].Z2.01

Sporządzanie i ekspedycja potraw z owoców, warzyw, ziemniaków oraz grzybów

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- określić wartość odżywczą warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców,
- określić zastosowanie owoców, warzyw i grzybów w żywieniu,
- dokonać klasyfikacji owoców, warzyw, grzybów i ziemniaków pod względem przydatności kulinarnej,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- zastosować zasady higieny w procesie produkcyjnym,
- określić warunki i zastosować zasady przechowywania surowców, półproduktów i potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów,
- sporządzić zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji wyrobów kulinarnych z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów,
- dokonać oceny jakości surowców,
- określić przemiany zachodzące w warzywach, owocach, grzybach i ziemniakach podczas sporządzania i ekspedycji potraw,
- dobrać maszyny i urządzenia do wielkości produkcji,
- obsłużyć i dokonać konserwacji maszyn oraz urządzeń stosowanych w procesie sporządzania potraw,
- posłużyć się sprzętem kuchennym,
- przeprowadzić obróbkę wstępną owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów,
- zastosować różne sposoby obróbki cieplnej owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów,
- sporządzić i podać potrawy z owoców,
- sporządzić i podać potrawy z warzyw, ziemniaków i grzybów,
- sporządzić potrawy z owoców, warzyw, grzybów i ziemniaków, charakterystyczne dla kuchni staropolskiej i regionalnej,
- sporządzić potrawy z owoców, warzyw, grzybów i ziemniaków, charakterystyczne dla kuchni innych narodów,
- przygotować proste potrawy dietetyczne z owoców, warzyw i ziemniaków,
- zastosować metody zabezpieczania owoców i warzyw przed ciemnieniem oraz stratami składników odżywczych,
- dobrać dodatki i sposób podania potraw duszonych, smażonych i zapiekanych z warzyw, ziemniaków i grzybów,

- rozróżnić asortyment przetworów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów,
- zastosować przetwory z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów do sporządzania potraw,
- zastosować techniki porcjowania i podawania sporządzonych potraw,
- dokonać oceny organoleptycznej sporządzonych potraw,
- sporządzić potrawy półmięsne z warzyw,
- zagospodarować odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne,
- zastosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Wartość odżywcza owoców, warzyw, ziemniaków, grzybów.

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

Zasady przechowywania surowców, półproduktów i potraw.

Organizacja stanowiska pracy.

Ocena jakości owoców, warzyw, ziemniaków, grzybów.

Obsługa i konserwacja maszyn oraz urządzeń do obróbki wstępnej i cieplnej.

Zasady posługiwania się sprzętem kuchennym.

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

Zmiany fizykochemiczne zachodzące w owocach, warzywach, ziemniakach i grzybach podczas obróbki. Sposoby zabezpieczania przed ciemnieniem i stratami składników odżywczych.

Potrawy z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów.

Desery z owoców.

Potrawy dietetyczne z owoców, warzyw i ziemniaków.

Półprodukty i przetwory z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów, zastosowanie w żywieniu.

Dodatki do potraw.

Potrawy półmięsne z warzyw.

Techniki porcjowania i podawania potraw.

Ocena organoleptyczna potraw.

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

3. Ćwiczenia

- Organizowanie stanowiska pracy do brudnej i czystej obróbki wstępnej.
- Dokonywanie oceny jakości warzyw, owoców, ziemniaków i grzybów oraz ich przetworów.
- Sporządzanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty do wykonania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków, grzybów.
- Sporządzanie raportu rozliczenia kuchni z surowców zastosowanych w produkcji potraw.
- Sporządzanie i podawanie surówek z owoców i warzyw.
- Dobieranie sposobu gotowania warzyw.
- Sporządzanie potraw gotowanych, smażonych, duszonych i zapiekanych z warzyw, grzybów, ziemniaków oraz owoców.
- Sporządzanie potraw z przetworów owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów.
- Dzielenie i podawanie owoców w obecności gościa.
- Sporządzanie potraw jarskich charakterystycznych dla kuchni innych narodów.
- Garniowanie i podawanie potraw na talerzach oraz w innych naczyniach.
- Dobieranie sprzętu i narzędzi niezbędnych do wykonania potraw.
- Wyszukiwanie potraw półmięsnych z warzyw w przykładowych jadłospisach dekadowych i kartach menu.
- Sporządzanie wykazu potraw z warzyw, owoców, ziemniaków i grzybów.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne i foliogramy dotyczące sposobów rozdrabniania owoców, warzyw, ziemniaków oraz dekorowania potraw.

Ilustracje elementów dekoracyjnych z warzyw i owoców.

Surowce spożywcze.

Atlas grzybów.

Tabele składu i wartości odżywczej produktów spożywczych.

Receptury gastronomiczne.

Przepisy kulinarne kuchni innych narodów.

Karty oceny organoleptycznej potraw.

Jadłospisy dekadowe, karty menu.

Sprzęt kuchenny i zastawa stołowa.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie umiejętności sporządzania i podawania potraw z owoców warzyw, ziemniaków, grzybów.

W procesie nauczania-uczenia się wskazane jest zastosowanie następujących metod nauczania: przewodniego tekstu, ćwiczeń praktycznych, pokazu. Wprowadzenie do zajęć można przeprowadzić metodą krótkiego wykładu informacyjnego. Nauczyciel powinien rozpocząć ćwiczenia od pokazu z instruktążem, a w trakcie ich realizacji udzielać pomocy, dodatkowych wyjaśnień i wskazówek. Ponadto powinien na bieżąco kontrolować staranność i poprawność wykonywanych ćwiczeń oraz w razie potrzeby korygować błędy popełniane przez uczniów.

Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń należy zapoznać uczniów z: przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w procesie produkcji potraw.

W czasie prowadzenia zajęć szczególną uwagę należy zwracać na:

- planowanie pracy,
- organizację stanowiska pracy,
- przygotowanie surowców do sporządzania potraw,
- posługiwanie się sprzętem i maszynami znajdującymi się na stanowisku pracy,
- przeprowadzanie procesu technologicznego,
- dobór naczyń do podawania potraw,
- dobór dodatków i wykończenia potraw,
- garniowanie i podawanie sporządzonych potraw z owoców, warzyw, ziemniaków, grzybów,
- przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni technologii gastronomicznej, w grupie do 15 osób. Ćwiczenia mogą być realizowane 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, według kryteriów podanych na początku zajęć.

Podczas realizacji programu jednostki należy oceniać osiągnięcia uczniów na podstawie sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz testów osiągnięć szkolnych. Sprawdzenia można dokonywać również podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń. Obserwując czynności uczniów szczególną uwagę należy zwracać na:

- planowanie pracy,
- organizację i utrzymanie porządku na stanowisku pracy,
- dobór i ocenę jakości surowców do produkcji potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów,
- przestrzeganie zasad higieny produkcji,
- zachowanie kolejności wykonywania operacji technologicznych,
- dobór i wykonanie elementów dekoracyjnych potraw,
- ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw,
- estetykę potraw i sposób podania,
- przestrzeganie zasad przechowywania surowców, półproduktów i potraw,
- współpracę w zespole.

Kontrolę wykonania ćwiczeń należy przeprowadzać w trakcie i po ich wykonaniu za pomocą przygotowanej przez nauczyciela karty oceny osiągnięć uczniów. Po zakończeniu realizacji programu jednostki zaleca się zastosować test praktyczny. 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[02].Z2.02

Sporządzanie i ekspedycja potraw z mąki oraz kasz

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- sklasyfikować kasze w zależności od rodzaju zboża, sposobu otrzymywania i stopnia rozdrobnienia,
- scharakteryzować składniki odżywcze ziarna zbóż i określić ich rozmieszczenie w ziarnie,
- określić wartość odżywczą mąki i kasz,
- określić warunki przechowywania mąki i kasz,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- zastosować zasady higieny w procesie produkcyjnym,
- zaplanować przebieg procesu technologicznego,
- sporządzić zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji wyrobów kulinarnych z mąki i kasz,
- dobrać surowce do sporządzenia potraw mącznych i z kasz,
- dokonać oceny towaroznawczej mąki i kasz,
- wyjaśnić przemiany fizykochemiczne zachodzące podczas obróbki termicznej kasz i potraw mącznych,
- obliczyć wydajność kasz,
- dobrać maszyny i urządzenia do wielkości produkcji,
- obsłużyć i dokonać konserwacji maszyn i urządzeń stosowanych w procesie sporządzania potraw,
- posłużyć się sprzętem kuchennym,
- przeprowadzić obróbkę wstępną i cieplną kasz,
- sporządzić wyroby z ciast zarabianych na stolnicy,
- sporządzić wyroby z ciast zarabianych w naczyniu,
- sporządzić potrawy z mąki i kasz charakterystyczne dla kuchni staropolskiej i regionalnej,
- sporządzić potrawy z mąki i kasz charakterystyczne dla kuchni innych narodów,
- przygotować proste potrawy dietetyczne z mąki i kasz,
- zagęścić potrawy skrobią,
- zastosować półprodukty z mąki w produkcji gastronomicznej,
- zastosować ugotowane kasze w żywieniu,
- dobrać dodatki uzupełniające wartość odżywczą potraw mącznych i z kasz,
- zastosować techniki porcjowania i dekorowania sporządzonych potraw,

- dokonać oceny organoleptycznej sporządzonych potraw,
- podać przygotowane wyroby zgodnie z gramaturą i dobranymi dodatkami,
- scharakteryzować potrawy półmięsne z mąki i kasz,
- zastosować zasady przechowywania surowców, półproduktów i potraw z mąki i kasz,
- zagospodarować odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne,
- zastosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Klasyfikacja kasz i mąki.

Wartość odżywcza mąki i kasz.

Zasady przechowywania mąki i kasz.

Organizacja stanowiska pracy.

Ocena jakości mąki i kasz.

Zasady obliczania przyrostu wagowego i objętościowego kasz.

Przebieg procesu technologicznego.

Obsługa i konserwacja maszyn i urządzeń gastronomicznych.

Obróbka wstępna i cieplna kasz.

Sporządzanie i ekspedycja wyrobów z ciast zarabianych na stolnicy: pierogowego, kluskowego, ziemniaczanego, mieszanego i serowego.

Sporządzanie i ekspedycja wyrobów z ciast zarabianych w naczyniu: gotowanych i smażonych.

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

Potrawy z mąki i kasz charakterystyczne dla kuchni innych narodów.

Potrawy dietetyczne z mąki i kasz.

Zastosowanie półproduktów z mąki w produkcji gastronomicznej.

Dobór dodatków uzupełniających wartość odżywczą potraw z mąki i kasz.

Techniki porcjowania i dekorowania sporządzonych potraw.

Ocena organoleptyczna sporządzonych potraw.

Potrawy półmięsne z mąki i kasz.

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

3. Ćwiczenia

- Dokonywanie klasyfikacji kasz w zależności od rodzaju zboża, sposobu otrzymywania i stopnia rozdrobnienia ziarna.
- Określanie warunków przechowywania mąki i kasz.
- Sporządzanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty do produkcji wyrobów kulinarnych z mąki i kasz.
- Dobieranie sprzętu i narzędzi niezbędnych do sporządzania potraw mącznych i z kasz.
- Obliczanie przyrostu objętościowego i wagowego potraw mącznych i z kasz po obróbce cieplnej.
- Przeprowadzanie obróbki wstępnej kasz.
- Gotowanie kasz na sypko, półsypko i rozklejonych.
- Sporządzanie i podawanie potraw z kasz.
- Sporządzanie i podawanie potraw z ciast zarabianych w naczyniu.
- Sporządzanie i podawanie potraw z ciast zarabianych na stolnicy.
- Sporządzanie potraw z mąki i kasz charakterystycznych dla kuchni innych narodów.
- Stosowanie różnych technik zagęszczania potraw skrobią.
- Dobieranie i sporządzanie dodatków do potraw z mąki i kasz.
- Wyszukiwanie potraw półmięsnych z mąki i kasz z przykładowych jadłospisów i kart menu.
- Sporządzanie wykazu potraw z mąki i kasz.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: budowy ziarna zbożowego, rozmieszczenia składników pokarmowych w ziarnie, podziału potraw z kasz, proporcji wody potrzebnej do gotowania kasz, podziału potraw mącznych.

Surowce spożywcze do sporządzania potraw z mąki i kasz.

Próbki zbóż, kasz i mąki.

Sprzęt kuchenny i stołowy.

Receptury gastronomiczne.

Przepisy kulinarne.

Tabele składu i wartości odżywczej produktów spożywczych.

Karty oceny organoleptycznej potraw.

Jadłospisy dekadowe, karty menu.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

5. Wskazanie metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące sporządzania i ekspedycji potraw z mąki i kasz.

W procesie nauczania-uczenia się wskazane jest stosowanie następujących metod nauczania: przewodniego tekstu, pokazu z objaśnieniem, dyskusji dydaktycznej i ćwiczeń praktycznych.

Nauczyciel powinien rozpocząć ćwiczenia od pokazu z objaśnieniem, a w trakcie ich realizacji udzielać pomocy, dodatkowych wyjaśnień i wskazówek. Ponadto należy zapoznać uczniów z zasadami bezpiecznej obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się na stanowisku pracy oraz na bieżąco kontrolować staranność i poprawność wykonywanych ćwiczeń i w razie potrzeby korygować popełnione przez nich błędy.

W trakcie realizacji programu jednostki należy kształtować nawyki dotyczące przestrzegania zasad higieny, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska. Szczególną uwagę należy zwracać na precyzję formowania wyrobów z ciast zarabianych w naczyniu i na stolnicy, obróbkę cieplną surowców i półproduktów oraz wykończanie i podawanie sporządzonych potraw.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni technologii gastronomicznej, w grupie 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, według kryteriów podanych na początku zajęć.

Podczas realizacji programu jednostki należy oceniać osiągnięcia uczniów na podstawie sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz testów osiągnięć szkolnych. Sprawdzania można dokonywać również podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń. W trakcie obserwacji czynności uczniów szczególną uwagę należy zwracać na:

- planowanie przebiegu procesu technologicznego,
- organizację i utrzymanie porządku na stanowisku pracy,
- przestrzeganie zasad higieny produkcji potraw,
- dobór oraz ocenę jakości mąki i kasz,
- ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw,
- sposób podania potraw,
- sprawność w wykonywaniu ćwiczeń,
- współpracę w zespole.

Kontrolę poprawności wykonania ćwiczenia należy przeprowadzać w trakcie i po jego wykonaniu za pomocą przygotowanego przez nauczyciela arkusza oceny osiągnięć uczniów. Ponadto należy wdrażać uczniów do dokonywania samooceny. Po zakończeniu realizacji programu jednostki zaleca się zastosować test praktyczny oraz test pisemny z pytaniami otwartymi i zamkniętymi.

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

Jednostka modułowa 512[02].Z2.03

Sporządzanie i ekspedycja zup oraz sosów

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- dokonać klasyfikacji wywarów, zup i sosów,
- określić zastosowanie zup i sosów w żywieniu,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- zastosować zasady higieny w procesie produkcyjnym,
- określić warunki i zastosować zasady przechowywania zup i sosów,
- sporządzić zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji zup i sosów,
- dokonać oceny jakości surowców stosowanych w procesie sporządzania zup i sosów,
- dobrać maszyny i urządzenia do wielkości produkcji,
- obsłużyć i dokonać konserwacji maszyn oraz urządzeń stosowanych w procesie sporządzania zup i sosów,
- posłużyć się sprzętem kuchennym,
- sporządzić podstawowe wywary,
- sporządzić i podać zupy gorące,
- sporządzić i podać zupy zimne,
- zastosować metody zagęszczania zup i sosów,
- dobrać i sporządzić dodatki do zup czystych i zagęszczanych,
- sporządzić i podać sosy gorące,
- sporządzić i podać sosy zimne,
- sporządzić zupy i sosy charakterystyczne dla kuchni staropolskiej i regionalnej,
- sporządzić zupy i sosy charakterystyczne dla kuchni innych narodów,
- dokonać oceny organoleptycznej sporządzonych zup i sosów,
- dobrać naczynia i technikę podania zup oraz sosów,
- zagospodarować odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne,
- zastosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Podział wywarów, zup i sosów.

Zastosowanie zup i sosów w żywieniu.

Organizacja stanowiska pracy.

Zasady przechowywania zup i sosów.

Ocena jakości surowców stosowanych do sporządzania zup i sosów.
Maszyny, urządzenia, sprzęt kuchenny do produkcji i ekspedycji zup oraz sosów – obsługa i konserwacja.
Zasady sporządzania wywarów.
Zupy zimne – sporządzanie i podawanie.
Zupy czyste, podprawiane i kremy – sporządzanie i podawanie.
Metody zagęszczania potraw.
Dodatki do zup – dobór, sporządzanie.
Sosy gorące zagęszczane, redukowane i emulsyjne – sporządzanie i podawanie.
Sosy zimne – sporządzanie i podawanie.
Zupy i sosy charakterystyczne dla kuchni staropolskiej i regionalnej.
Zupy i sosy charakterystyczne dla kuchni innych narodów.
Ocena organoleptyczna sporządzonych zup i sosów.
Przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

3. Ćwiczenia

- Sporządzanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty do sporządzania zup i sosów.
- Dobieranie sprzętu do wykonania potraw.
- Sporządzanie wywarów.
- Sporządzanie zup owocowych, chłodników i na wywarach.
- Sporządzanie zup czystych, podprawianych i kremów.
- Zagęszczanie zup i sosów skrobią i jajami.
- Sporządzanie zup wykwiintnych.
- Sporządzanie sosów gorących: zagęszczanych, redukowanych i emulsyjnych.
- Sporządzanie sosów zimnych na podstawie majonezu, przetworów mlecznych, oleju i oliwy oraz owoców i warzyw.
- Sporządzanie zup i sosów charakterystycznych dla kuchni innych narodów.
- Dobieranie naczyń do podawania zup i sosów.
- Podawanie zup różnymi technikami.
- Sporządzanie wykazu zup i sosów.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: klasyfikacji wywarów, zup i sosów, sposobów podawania zup i sosów, etapów sporządzania i sposobów podawania zup i sosów.

Film dydaktyczny dotyczący sposobów podawania zup i sosów.

Surowce spożywcze do sporządzania zup i sosów.

Sprzęt kuchenny i stołowy.

Receptury gastronomiczne.

Przepisy kulinarne.

Karty oceny organoleptycznej potraw.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowania przez uczniów umiejętności sporządzania i ekspedycji zup oraz sosów. W trakcie zajęć należy odwoływać się do wiedzy uczniów z zakresu oceny towaroznawczej surowców roślinnych, prowadzenia procesów technologicznych oraz stosowania zasad gotowania warzyw.

Do realizacji założonych celów kształcenia proponuje się zastosować następujące metody nauczania: metodę przewodniego tekstu, pokaz z objaśnieniem, pokaz z instruktążem oraz ćwiczenia praktyczne. Nauczyciel powinien rozpocząć ćwiczenia od pokazu z instruktążem, a w trakcie ich realizacji udzielać pomocy, dodatkowych wyjaśnień i wskazówek. Należy również na bieżąco kontrolować staranność i poprawność wykonywanych ćwiczeń. Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń niezbędne jest zapoznanie uczniów z zasadami bezpiecznej obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się na stanowisku pracy.

Podczas realizacji programu jednostki szczególną uwagę należy zwracać na: przestrzeganie kolejności etapów sporządzania zup i sosów, posługiwanie się sprzętem, maszynami i narzędziami, dobór dodatków i naczyń do podawania zup oraz sosów. Ważne jest również, aby uczniowie opanowali sposoby zagęszczania potraw oraz techniki podawania zup i sosów.

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 osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, na podstawie kryteriów przedstawionych na początku zajęć. Wiedza uczniów może być sprawdzana za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych. Podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń szczególną uwagę należy zwracać na:

- planowanie i wykonywanie operacji technologicznych w procesie produkcji zup i sosów,
- zgodność procesu technologicznego z recepturą,
- posługiwanie się sprzętem i maszynami znajdującymi się na stanowisku pracy,
- zastosowanie technik zagęszczania zup i sosów,
- dobór dodatków do zup i sosów,
- sposób podawania zup i sosów,
- przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Kontrolę wykonania ćwiczeń należy przeprowadzać w trakcie i po ich wykonaniu za pomocą przygotowanej przez nauczyciela karty oceny osiągnięć uczniów. Wskazane jest również wdrażanie 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[02].Z2.04

Sporządzanie i ekspedycja potraw z jaj, mleka oraz jego przetworów

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- określić skład chemiczny i wartość odżywczą jaj, mleka i jego przetworów,
- scharakteryzować cechy organoleptyczne jaj, mleka i jego przetworów,
- określić zastosowanie mleka i jego przetworów w żywieniu człowieka,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- zastosować zasady higieny w procesie produkcyjnym,
- określić warunki i zastosować zasady przechowywania jaj, mleka i jego przetworów,
- wyjaśnić zmiany fizykochemiczne zachodzące w mleku i jajach podczas obróbki cieplnej,
- sklasyfikować napoje fermentowane,
- zaplanować przebieg procesu technologicznego,
- sporządzić zapotrzebowanie na surowce i półprodukty niezbędne do produkcji wyrobów kulinarnych z jaj i mleka,
- dobrać surowce i sprzęt do sporządzania potraw z jaj, mleka i przetworów mlecznych,
- obsłużyć i dokonać bieżącej konserwacji maszyn oraz urządzeń do sporządzania potraw,
- posłużyć się sprzętem kuchennym,
- przeprowadzić proces fermentacji mleka,
- sporządzić i podać napoje oraz potrawy z mleka słodkiego i fermentowanego,
- dokonać klasyfikacji serów,
- scharakteryzować proces otrzymywania serów kwasowych, kwasowo-podpuszczkowych, podpuszczkowych i topionych,
- sporządzić potrawy z serów,
- zastosować zasady krojenia, układania i serwowania serów,
- przeprowadzić obróbkę wstępną jaj,
- sporządzić i podać potrawy z jaj,
- sporządzić i podać desery z jaj, mleka i jego przetworów,
- sporządzić potrawy z jaj, mleka i przetworów mlecznych charakterystyczne dla kuchni innych narodów,

- przygotować proste potrawy dietetyczne z jaj, mleka i przetworów mlecznych,
- zastosować techniki porcjowania, dekorowania i podawania potraw z jaj, mleka oraz przetworów mlecznych,
- wykorzystać właściwości strukturotwórczej jaj podczas sporządzania potraw,
- dokonać oceny organoleptycznej sporządzonych potraw,
- zagospodarować odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne,
- zastosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Skład chemiczny i wartość odżywcza mleka i jaj.

Zastosowanie mleka i jego przetworów w produkcji gastronomicznej.

Organizacja stanowiska pracy.

Ocena towaroznawcza jaj, mleka i jego przetworów.

Zasady przechowywania jaj, mleka i jego przetworów.

Zmiany fizykochemiczne zachodzące w mleku i jajach podczas obróbki cieplnej.

Obsługa i bieżąca konserwacja maszyn i urządzeń do sporządzania potraw.

Sprzęt kuchenny.

Mikroflora mleka.

Fermentacja mleka. Mleczne napoje fermentowane: klasyfikacja, zastosowanie.

Śmietanka, śmietana i masło – otrzymywanie, zastosowanie.

Podział, otrzymywanie i zastosowanie serów. Potrawy z serów.

Potrawy z jaj: gotowane i smażone.

Desery z jaj, mleka i jego przetworów.

Potrawy z jaj, mleka i jego przetworów charakterystyczne dla kuchni innych narodów.

Potrawy dietetyczne z jaj, mleka i przetworów mlecznych.

Techniki porcjowania, dekorowania i podawania potraw z jaj, mleka oraz przetworów mlecznych,

Ocena organoleptyczna potraw.

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

3. Ćwiczenia

- Sporządzanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty niezbędne do produkcji wyrobów kulinarnych z jaj, mleka i jego przetworów.
- Dokonywanie oceny organoleptycznej mleka i jego przetworów.
- Prowadzenie fermentacji mlekowej.
- Otrzymywanie sera kwasowego.
- Sporządzanie i podawanie potraw z mleka, mlecznych napojów fermentowanych i serów.
- Serwowanie serów na desce.
- Dokonywanie oceny świeżości jaj.
- Określanie właściwości spulchniających, zagęszczających, zestalających i emulgujących jaj.
- Sporządzanie i podawanie potraw gotowanych i smażonych z jaj.
- Porównywanie trwałości piany z białka jaja kurzego sporządzonej z różnymi dodatkami.
- Sporządzanie i podawanie deserów spulchnianych i zestalanych jajami.
- Sporządzanie i podawanie deserów na bazie bitej śmietany.
- Sporządzanie potraw z jaj, mleka oraz przetworów mlecznych charakterystycznych dla kuchni innych narodów.
- Dobieranie sprzętu i narzędzi do sporządzania potraw z jaj, mleka i jego przetworów.
- Sporządzanie wykazu potraw z mleka i jaj.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: sposobów oceny świeżości jaj, zastosowania strukturotwórczych właściwości jaj, klasyfikacji potraw z jaj, klasyfikacji serów, sposobów dekorowania i podawania deserów jaj i bitej śmietanki, przebiegu fermentacji mlekowej oraz przebiegu procesu denaturacji i koagulacji białka.

Schematy przebiegu procesu otrzymywania śmietanki, śmietany, masła i serów.

Fotografie przedstawiające sposoby dekoracji i podawania deserów. Surowce spożywcze do sporządzania potraw z jaj, mleka i jego przetworów.

Sprzęt kuchenny i stołowy.

Receptury gastronomiczne.

Przepisy kulinarne.

Karty oceny organoleptycznej potraw.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest opanowanie przez uczniów umiejętności sporządzania i ekspedycji potraw z jaj, mleka oraz jego przetworów.

W procesie nauczania-uczenia się wskazane jest zastosowanie następujących metod nauczania: przewodniego tekstu, metody projektów, ćwiczeń praktycznych oraz pokazu z objaśnieniem. Nauczyciel powinien rozpocząć ćwiczenia od pokazu z instruktążem, a w trakcie ich realizacji udzielać pomocy, dodatkowych wyjaśnień i wskazówek. Ponadto powinien na bieżąco kontrolować staranność i poprawność wykonywanych ćwiczeń oraz w razie potrzeby korygować błędy popełniane przez uczniów.

Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń należy zapoznać uczniów z: zasadami sanitarno-epidemiologicznymi, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w procesie sporządzania potraw.

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

- planowania pracy,
- organizacji stanowiska pracy,
- posługiwania się sprzętem i maszynami znajdującymi się na stanowisku pracy,
- 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 deserów z jaj, mleka i jego przetworów.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni technologii gastronomicznej w grupie do 15 osób. Ćwiczenia mogą być realizowane 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 przez systematycznie, według kryteriów podanych na początku zajęć.

Podczas realizacji programu nauczania należy oceniać osiągnięcia uczniów na podstawie sprawdzianów ustnych i pisemnych, testów

osiągnięć szkolnych oraz wykonanych projektów. Podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń szczególną uwagę należy zwracać na:

- organizację pracy i utrzymanie porządku na stanowisku pracy,
- przestrzeganie zasad higieny,
- ocenę jakości surowców,
- przebieg procesu technologicznego,
- estetykę i sposób podania potraw z jaj, mleka oraz przetworów mlecznych,
- zaangażowanie i współpracę w zespole,
- prezentację projektu.

Kontrolę wykonania ćwiczeń należy przeprowadzać w trakcie i po ich wykonaniu za pomocą przygotowanej przez nauczyciela karty oceny osiągnięć uczniów. Ocena projektu powinna uwzględniać poprawność, dokładność i staranność wykonania zadania oraz poprawność wnioskowania. Po zakończeniu realizacji programu jednostki zaleca się zastosować test praktyczny i test pisemny z zadaniami otwartymi lub zamkniętymi. Wskazane jest również wdrażanie uczniów do 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[02].Z2.05

Sporządzanie i ekspedycja potraw z mięsa zwierząt rzeźnych oraz dziczyzny

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- scharakteryzować budowę histologiczną mięsa,
- określić wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i podrobów,
- wyjaśnić wpływ procesu dojrzewania mięsa na jego jakość,
- określić metody utrwalania i warunki przechowywania mięsa,
- dokonać oceny towaroznawczej mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny,
- sklasyfikować podroby według wartości odżywczej i kulinarnej,
- wyjaśnić znaczenie kontroli weterynaryjnej mięsa,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- zastosować zasady higieny w procesie produkcyjnym,
- wyjaśnić zmiany fizykochemiczne zachodzące w mięsie i podrobach podczas obróbki cieplnej,
- sporządzić zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji wyrobów kulinarnych z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i podrobów,
- dobrać maszyny i urządzenia do rodzaju i wielkości produkcji,
- obsłużyć i dokonać konserwacji maszyn oraz urządzeń stosowanych podczas sporządzania potraw,
- posłużyć się sprzętem kuchennym,
- dokonać podziału tusz zwierząt rzeźnych i dziczyzny na elementy kulinarne,
- dobrać elementy kulinarne tusz do przygotowania potraw gotowanych, duszonych, smażonych i pieczonych,
- dokonać oceny jakości mięsa,
- rozróżnić asortyment potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i podrobów,
- przeprowadzić obróbkę wstępną mięsa świeżego, mrożonego i podrobów,
- sporządzić potrawy gotowane, duszone, smażone i pieczone z mięsa i podrobów,
- zastosować techniki tranżerowania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny,

- sporządzić potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i podrobów charakterystyczne dla kuchni staropolskiej i regionalnej,
- sporządzić potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i podrobów charakterystyczne dla kuchni innych narodów,
- przygotować potrawy dietetyczne z mięsa zwierząt rzeźnych,
- dobrać dodatki i sposób podania sporządzonych potraw,
- podać potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i podrobów z dobranymi dodatkami, zgodnie z określoną gramaturą,
- dokonać oceny organoleptycznej sporządzonych potraw,
- zastosować zasady przechowywania potraw,
- zaplanować zestaw potraw z mięsa i podrobów na przyjęcia okolicznościowe,
- rozróżnić asortyment i zastosować przetwory z mięsa,
- zagospodarować odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne,
- zastosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Budowa histologiczna mięsa.

Wartość odżywcza mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i podrobów.

Metody utrwalania i warunki przechowywania mięsa.

Ocena towaroznawcza mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i podrobów.

Organizacja stanowiska pracy.

Podział tusz na elementy kulinarne.

Ocena jakości mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i podrobów.

Dobór mięsa i podrobów do sporządzania potraw.

Obsługa i konserwacja maszyn oraz urządzeń do sporządzania potraw.

Sprzęt kuchenny.

Obróbka wstępna mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i podrobów.

Asortyment potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i podrobów.

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

Techniki tranżerowania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny,

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 dodatków skrobiowych i warzywnych do potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i podrobów.

Ocena organoleptyczna sporządzania potraw.

Zasady podawania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i podrobów.

Przetwory z mięsa.

Asortyment potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i podrobów na przyjęcia okolicznościowe.

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

3. Ćwiczenia

- Rozróżnianie elementów gastronomicznych mięsa zwierząt rzeźnych.
- Dokonywanie podziału przetworów z mięsa w zależności od zawartości wody, stopnia rozdrobnienia surowca i metody obróbki cieplnej.
- Sporządzanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty do produkcji wyrobów kulinarnych z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów i dziczyzny.
- Dokonywanie oceny jakości mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów i dziczyzny.
- Przeprowadzanie obróbki wstępnej mięsa świeżego i mrożonego oraz podrobów.
- Sporządzanie i podawanie potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i podrobów różnymi technikami.
- Sporządzanie potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i podrobów charakterystycznych dla kuchni innych narodów.
- Tranżerowanie mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny w obecności konsumenta.
- Analizowanie zmian zachodzących w mięsie podczas obróbki cieplnej.
- Dobieranie sporządzanie dodatków do potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i podrobów.
- Dobieranie sprzętu, narzędzi i maszyn do sporządzania potraw.
- Sporządzanie wykazu potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i podrobów.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: podziału tusz na elementy kulinarne, podział podrobów, formowanie i wykończanie mięs oraz podrobów.

Modele półtuszy zwierząt rzeźnych.

Surowce spożywcze do sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i podrobów.

Atlasy rozbioru tusz mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny.

Filmy dydaktyczne dotyczące porcjowania, formowania i wykończania mięs.

Fotografie przedstawiające sposoby podawania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i podrobów.

Sprzęt kuchenny i stołowy.

Receptury gastronomiczne.

Przepisy kulinarne.

Karty oceny organoleptycznej potraw.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące sporządzania i ekspedycji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i podrobów.

W procesie nauczania uczenia się zaleca się zastosowanie następujących metod nauczania: metody przewodniego tekstu, ćwiczeń praktycznych, pokazu z objaśnieniem i pokazu z instruktążem. Nauczyciel powinien rozpocząć ćwiczenia od pokazu z instruktążem, a w trakcie ich realizacji udzielać pomocy, dodatkowych wyjaśnień i wskazówek. Ponadto powinien na bieżąco kontrolować staranność i poprawność wykonywanych ćwiczeń.

Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń należy zapoznać uczniów z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w procesie produkcji.

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

- planowania pracy,
- organizacji stanowiska pracy,
- doboru surowca do sporządzania potraw,
- oceny jakości mięsa i podrobów,

- posługiwania się sprzętem i maszynami znajdującymi się na stanowisku pracy,
- przeprowadzania obróbki wstępnej mięsa i podrobów,
- przeprowadzania procesu technologicznego,
- dobierania dodatków do potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i podrobów,
- podawania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i podrobów,
- przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Zajęcia odbywać się powinny w pracowni technologii gastronomicznej w grupie do 15 osób. Ćwiczenia mogą realizowane 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, na podstawie wymagań przedstawionych na początku zajęć. W trakcie realizacji programu jednostki osiągnięcia uczniów należy oceniać na podstawie sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz testów osiągnięć szkolnych. Podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń szczególną uwagę należy zwracać na:

- planowanie pracy,
- organizację stanowiska pracy,
- sporządzanie i podawanie potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i podrobów.

Kontrolę poprawności wykonania ćwiczeń należy przeprowadzać w trakcie oraz po ich wykonaniu za pomocą karty oceny osiągnięć uczniów. Ponadto wskazane jest wdrażanie uczniów do dokonywania samooceny. Po zakończeniu realizacji programu jednostki zaleca się zastosować sprawdzian praktyczny oraz test pisemny z zadaniami otwartymi.

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

Jednostka modułowa 512[02].Z2.06

Sporządzanie i ekspedycja potraw z drobiu, ryb oraz owoców morza

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- dokonać klasyfikacji drobiu, dzikiego ptactwa, ryb i owoców morza,
- określić skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa drobiu, ryb i owoców morza,
- określić zastosowanie potraw z drobiu, ryb i owoców morza w żywieniu,
- określić przyczyny psucia się drobiu, ryb i owoców morza oraz zastosować sposoby zapobiegania im,
- określić warunki i zastosować zasady przechowywania ryb, drobiu i owoców morza,
- scharakteryzować przemiany fizykochemiczne zachodzące w mięsie drobiu i ryb morza podczas obróbki termicznej,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- zastosować zasady higieny w procesie produkcyjnym,
- zaplanować przebieg procesu technologicznego,
- sporządzić zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji wyrobów kulinarnych z drobiu, ryb i owoców morza,
- dobrać surowce do sporządzania potraw z drobiu, ryb i owoców morza,
- dokonać oceny jakości drobiu, ryb i owoców morza,
- dobrać maszyny i urządzenia do wielkości produkcji,
- obsłużyć i dokonać bieżącej konserwacji maszyn oraz urządzeń do sporządzania potraw,
- posłużyć się sprzętem kuchennym,
- przeprowadzić obróbkę wstępną drobiu, ryb i owoców morza,
- zastosować różne sposoby obróbki cieplnej drobiu, ryb i owoców morza,
- przygotować półprodukty z drobiu, ryb i owoców morza,
- rozróżnić asortyment potraw z drobiu, ryb i owoców morza,
- sporządzić i podać potrawy gotowane, smażone, duszone, pieczone z drobiu, ryb i owoców morza,
- sporządzić potrawy z drobiu i ryb charakterystyczne dla kuchni staropolskiej i regionalnej,
- sporządzić potrawy z drobiu, ryb i owoców morza charakterystyczne dla kuchni innych narodów,

- przygotować proste potrawy dietetyczne z drobiu i ryb,
- dobrać dodatki do potraw z drobiu, ryb i owoców morza,
- zastosować techniki filetowania i podawania ryb w obecności gościa,
- zastosować techniki tranżerowania skorupiaków,
- dokonać oceny organoleptycznej sporządzonych potraw,
- zagospodarować odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne,
- zastosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Klasyfikacja drobiu, ryb i owoców morza.

Wartość odżywcza mięsa drobiu, ryb i owoców morza.

Zastosowanie potraw z drobiu, ryb i owoców morza w żywieniu.

Zasady przechowywania ryb, drobiu i owoców morza.

Organizacja stanowiska pracy.

Dobór surowców i półproduktów do sporządzania potraw z drobiu, ryb oraz owoców morza.

Ocena jakości drobiu, ryb i owoców morza.

Obsługa i konserwacja maszyn oraz urządzeń do sporządzania potraw.

Sprzęt kuchenny.

Obróbka wstępna i cieplna drobiu, ryb i owoców morza.

Potrawy i półprodukty z drobiu, ryb i owoców morza.

Potrawy kuchni staropolskiej i kuchni regionalnych.

Potrawy kuchni innych narodów.

Potrawy dietetyczne z drobiu i ryb.

Dodatki do potraw z drobiu, ryb i owoców morza.

Zasady tranżerowania drobiu i skorupiaków oraz filetowania ryb w obecności gościa.

Ocena organoleptyczna sporządzonych potraw.

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

3. Ćwiczenia

- Dokonywanie oceny jakości drobiu, ryb i owoców morza.
- Przeprowadzanie obróbki wstępnej drobiu, ryb i owoców morza.
- Obliczanie wydajności surowca po obróbce wstępnej i cieplnej.
- Sporządzanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty do produkcji wyrobów kulinarnych z drobiu, ryb i owoców morza.
- Przygotowywanie półproduktów z drobiu, ryb i owoców morza do obróbki termicznej.

- Sporządzanie i podawanie potraw z drobiu, ryb i owoców morza.
- Filetowanie i podawanie ryby w obecności konsumenta.
- Tranżerowanie homara i tuszki drobiu.
- Sporządzanie potraw z drobiu, ryb i owoców morza charakterystycznych dla kuchni innych narodów.
- Dobieranie i sporządzanie dodatków do potraw z drobiu, ryb i owoców morza.
- Podawanie sporządzonych potraw.
- Dobieranie narzędzi i sprzętu do sporządzania potraw.
- Sporządzanie wykazu potraw z drobiu, ryb i owoców morza.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: podziału owoców morza oraz etapów obróbki wstępnej drobiu, ryb i owoców morza.

Fotografie owoców morza.

Tabele składu i wartości odżywczych produktów spożywczych.

Surowce spożywcze.

Film dydaktyczny dotyczący obróbki wstępnej ryb i owoców morza, sposobu tranżerowania drobiu i skorupiaków oraz filetowania ryb.

Sprzęt kuchenny i zastawa stołowa.

Receptury gastronomiczne.

Przepisy kulinarne.

Karty oceny organoleptycznej potraw.

Jadłospisy dekadowe, karty menu.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące sporządzania i ekspedycji potraw z drobiu, ryb i owoców morza.

Podczas realizacji programu jednostki wskazane jest zastosowanie następujących metod nauczania: metody przewodniego tekstu, ćwiczeń praktycznych oraz pokazu z objaśnieniem i pokazu z instruktążem. Nauczyciel powinien rozpocząć zajęcia od krótkiego wykładu informacyjnego, zademonstrować techniki obróbki wstępnej ryb, drobiu i owoców morza oraz formowania półproduktów. Powinien również zapoznać uczniów z zasadami bezpiecznej obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się na stanowisku pracy. W trakcie realizacji ćwiczeń należy udzielać uczniom wyjaśnień i wskazówek oraz na bieżąco kontrolować staranność i poprawność ich wykonywania. W razie potrzeby należy korygować błędy popełnione przez uczniów.

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

- planowania pracy,
- organizacji stanowiska pracy,
- przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy,
- oceny i doboru mięsa drobiu i ryb do sporządzania potraw,
- posługiwania się sprzętem i maszynami znajdującymi się na stanowisku pracy przeprowadzania procesu technologicznego,
- doboru i sporządzania dodatków warzywnych i skrobiowych do potraw z drobiu, ryb i owoców morza,
- oceny organoleptycznej sporządzonych potraw,
- podawania potraw z drobiu, ryb i owoców morza.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni technologii gastronomicznej w grupie 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 osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, na podstawie kryteriów przedstawionych na początku zajęć. Podczas realizacji programu jednostki można oceniać osiągnięcia uczniów na podstawie sprawdzianów ustnych i pisemnych. Wiadomości niezbędne do realizacji czynności praktycznych, proponuje się sprawdzać z zastosowaniem testu pisemnego. Zadania w teście mogą być zamknięte lub otwarte. Umiejętności praktyczne proponuje się oceniać podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń. Obserwując czynności uczniów szczególną uwagę należy zwracać na:

- organizację pracy i utrzymanie porządku na stanowisku pracy,
- dobór surowców do produkcji potraw z drobiu, ryb i owoców morza,
- przebieg procesu technologicznego,
- estetykę i sposób podania potraw,
- współpracę w zespole.

Kontrolę wykonania ćwiczeń należy przeprowadzać w trakcie i po ich wykonaniu za pomocą karty oceny osiągnięć uczniów. Po zakończeniu realizacji programu jednostki zaleca się zastosować test praktyczny oraz test pisemny. Ponadto wskazane jest wdrażanie uczniów do 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[02].Z2.07

Sporządzanie i ekspedycja wyrobów ciastkarskich oraz kulinarnych z ciast

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczniów (słuchacz) powinien umieć:

- dokonać klasyfikacji ciast pod względem użytych surowców i sposobu wykonania,
- rozróżnić asortyment wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast,
- określić warunki i zastosować zasady przechowywania wyrobów oraz półproduktów z ciast,
- scharakteryzować zmiany fizykochemiczne zachodzące w ciastach podczas pieczenia,
- wyjaśnić przyczyny powstawania wad ciast,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- zastosować zasady higieny w procesie produkcyjnym,
- sporządzić zapotrzebowanie na surowce i półprodukty niezbędne do produkcji wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast,
- dobrać surowce do sporządzania ciast,
- dobrać maszyny i urządzenia do rodzaju i wielkości produkcji,
- obsłużyć i dokonać bieżącej konserwacji sprzętu, maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast,
- zastosować półprodukty i koncentraty ciast w produkcji gastronomicznej,
- sporządzić ciasta kruche, półkruche, drożdżowe, biszkoptowe, biszkoptowo-tłuszczowe, francuskie i półfrancuskie,
- uformować wyroby ciastkarskie i kulinarne ze sporządzonych ciast,
- przeprowadzić obróbkę cieplną ciast,
- sporządzić różne wyroby ciastkarskie,
- sporządzić wyroby ciastkarskie i kulinarne z ciast, charakterystyczne dla kuchni innych narodów,
- sporządzić kremy, masy, syropy, poncze, lukry i pomady,
- sporządzić nadzienia słone do ciast,
- zastosować techniki dekorowania ciast,
- zastosować techniki porcjowania i podawania wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast,
- dokonać oceny organoleptycznej sporządzonych wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast,
- zastosować wyroby ciastkarskie i kulinarne z ciast w żywieniu człowieka,

- zagospodarować odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne,
- zastosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Klasyfikacja ciast.

Asortyment wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast.

Zasady przechowywania wyrobów oraz półproduktów z ciast.

Organizacja stanowiska pracy.

Składniki podstawowe i uzupełniające ciast.

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

Półprodukty i koncentraty do sporządzania wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast.

Techniki sporządzania ciast. Obróbka cieplna ciast.

Masy, kremy, nadzienia, lukry do ciast.

Wyroby ciastkarskie i kulinarne z ciast charakterystyczne dla kuchni innych narodów.

Dekorowanie ciast.

Techniki porcjowania i podawania wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast,

Ocena organoleptyczna sporządzonych wyrobów.

Zastosowanie wyrobów ciastkarskich i kulinarnych w żywieniu człowieka.

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

3. Ćwiczenia

- Sporządzanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty do produkcji wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast.
- Sporządzanie wyrobów z ciasta kruchego, półkruchego, drożdżowego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, francuskiego i półfrancuskiego.
- Sporządzanie wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast charakterystycznych dla kuchni innych narodów.
- Sporządzanie wyrobów z ciast smażonych.
- Sporządzanie mas i kremów.
- Sporządzanie nadzień słonych do ciast.
- Sporządzanie syropów, lukrów, pomad i ponczów.
- Sporządzanie tortów.

- Sporządzanie mazurków.
- Sporządzanie wyrobów ciastkarskich z półproduktów i koncentratów ciast.
- Porcjowanie i podawanie sporządzonych wyrobów.
- Analizowanie zmian fizykochemicznych zachodzących w ciastach podczas obróbki cieplnej.
- Dobieranie sprzętu i narzędzi niezbędnych do sporządzania wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast.
- Sporządzanie wykazu wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: środków spulchniających, etapów sporządzania wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast, technik, temperatury i czasu pieczenia ciast oraz sposobów wykończenia, dekorowania i podawania ciast.

Filmy dydaktyczne dotyczące zdobienia wyrobów ciastkarskich.

Surowce spożywcze do sporządzania ciast.

Sprzęt kuchenny i zastawa stołowa.

Receptury gastronomiczne.

Przepisy kulinarne.

Karty oceny organoleptycznej potraw.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące sporządzania wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast.

Podczas realizacji programu jednostki wskazane jest stosowanie następujących metod nauczania: metody przewodniego tekstu, dyskusji dydaktycznej, ćwiczeń praktycznych, pokazu z objaśnieniem oraz pokazu z instruktążem. Nauczyciel powinien rozpocząć ćwiczenia od pokazu z objaśnieniem lub z instruktążem, a w trakcie ich realizacji udzielać pomocy, dodatkowych wyjaśnień i wskazówek. Ponadto powinien na bieżąco kontrolować staranność i poprawność wykonywanych ćwiczeń oraz w razie potrzeby korygować błędy popełnione przez uczniów.

Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń należy zapoznać uczniów z: przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w procesie produkcji wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast.

W trakcie realizacji programu należy zwracać uwagę na:

- planowanie pracy,
- organizowanie stanowiska pracy,
- przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy,
- posługiwanie się sprzętem i maszynami znajdującymi się na stanowisku pracy,
- prowadzenie racjonalnej gospodarki surowcami,
- sporządzanie wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast,
- porcjowanie i podawanie sporządzonych wyrobów,
- utrzymanie porządku na stanowisku pracy,
- współpracę w zespole.

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

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, według kryteriów przedstawionych na początku zajęć. Podczas realizacji programu jednostki należy oceniać osiągnięcia uczniów na podstawie sprawdzianów ustnych i pisemnych, testów osiągnięć szkolnych. Podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń szczególną uwagę należy zwracać na:

- organizację pracy i utrzymanie porządku na stanowisku pracy,
- dobór surowców do sporządzania ciast,
- przebieg procesu technologicznego,
- sposób wykończania wyrobów z ciast,
- sposób porcjowania i podawania wyrobów z ciast,
- zaangażowanie i współpracę w zespole.

Kontrolę poprawności wykonania ćwiczenia należy przeprowadzać w trakcie i po jego wykonaniu za pomocą przygotowanej przez nauczyciela karty oceny osiągnięć uczniów. Po zakończeniu realizacji programu jednostki zaleca się zastosować test praktyczny oraz test pisemny z zadaniami otwartymi i zamkniętymi.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 512[02].Z2.08

Sporządzanie i podawanie napojów zimnych oraz gorących

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- rozróżnić asortyment napojów zimnych i gorących,
- określić rodzaje używek i wyjaśnić ich wpływ na organizm człowieka,
- scharakteryzować wysokogatunkowe napoje alkoholowe,
- zinterpretować informacje umieszczone na etykietach win oraz innych napojów alkoholowych,
- posłużyć się pojęciami międzynarodowej miksologii,
- określić warunki i zastosować zasady przechowywania napojów bezalkoholowych i alkoholowych,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- dobrać alkohole do potraw,
- określić temperaturę podawania napojów alkoholowych,
- zastosować zasady higieny podczas sporządzania i podawania napojów,
- posłużyć się sprzętem, maszynami i urządzeniami do sporządzania napojów zimnych i gorących,
- zastosować różne techniki parzenia i podawania kawy oraz herbaty,
- sporządzić podstawowe napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe,
- sporządzić napoje zimne i gorące charakterystyczne dla kuchni innych narodów,
- zastosować koncentraty napojów,
- dobrać naczynia do podawania napojów,
- przygotować i zastosować elementy dekoracyjne,
- dokonać oceny organoleptycznej sporządzonych napojów,
- uporządkować stanowisko pracy,
- obsłużyć maszyny do mycia naczyń i dokonać ich bieżącej konserwacji,
- zastosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Asortyment napojów zimnych i gorących.

Używki – rodzaje, wpływ na organizm człowieka.

Napoje bezalkoholowe – zasady sporządzania i podawania.

Napoje alkoholowe: piwa, wina, wina musujące, miody pitne, napoje spirytusowe.

Napoje mieszane.

Napoje charakterystyczne dla kuchni innych narodów.

Zasady przechowywania napojów bezalkoholowych i alkoholowych.

Koncentraty napojów.

Organizacja stanowiska pracy.

Dobór alkoholi do potraw.

Sprzęt, maszyny i urządzenia do sporządzania napojów.

Techniki parzenia oraz podawania kawy i herbaty.

Dobór naczyń do podawania napojów.

Sposoby dekoracji napojów.

Ocena organoleptyczna napojów.

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

3. Ćwiczenia

- Organizowanie stanowiska pracy w cocktail barze, zgodnie z wymaganiami ergonomii.
- Parzenie kawy i herbaty różnymi sposobami.
- Podawanie kawy i herbaty z różnymi dodatkami.
- Sporządzanie i ocena organoleptyczna zimnych napojów bezalkoholowych.
- Dobieranie napojów alkoholowych do potraw.
- Sporządzanie i podawanie napojów typu short drink, soft drink, long drink, hot drink.
- Sporządzanie napojów zimnych i gorących charakterystycznych dla kuchni innych narodów.
- Dobieranie naczyń do podawania napojów.
- Podawanie piwa, wina.
- Przeprowadzanie oceny organoleptycznej napojów.
- Sporządzanie wykazu napojów zimnych i gorących bezalkoholowych oraz z niewielką ilością alkoholu.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: podziału i zasad podawania napojów.

Filmy dydaktyczne dotyczące sporządzania napojów zimnych i gorących oraz organizacji pracy w barze.

Surowce spożywcze do sporządzania napojów.

Receptury gastronomiczne.

Przepisy sporządzania napojów.

Karty oceny organoleptycznej napojów.

Karty menu.

Atlas win.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Realizacja programu jednostki modułowej ma na celu kształtowanie umiejętności sporządzania oraz podawania napojów zimnych i gorących.

W procesie nauczania-uczenia się wskazane jest zastosowanie następujących metod nauczania: metody przewodniego tekstu, ćwiczeń praktycznych, pokazu z objaśnieniem oraz pokazu z instruktążem. Wprowadzenie do zajęć można przeprowadzić metodą dyskusji dydaktycznej.

Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń należy zapoznać uczniów z: przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas sporządzania napojów. Ponadto nauczyciel powinien udzielać uczniom wyjaśnień i wskazówek oraz na bieżąco kontrolować staranność i poprawność wykonywanych ćwiczeń. Szczególnie ważne jest kształtowanie umiejętności:

- doboru rodzaju napoju do określonej potrawy,
- sporządzania i podawania napojów zimnych oraz gorących,
- dekorowania i podawania sporządzonych napojów,
- przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni technologii gastronomicznej. W celu poznania wyposażenia barów wskazane jest zorganizowanie wycieczki dydaktycznej do zakładu gastronomicznego. Ćwiczenia powinny być realizowane w grupie do 15 osób. Zaleca się pracę samodzielną 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, według kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

Wiedza uczniów może być sprawdzana za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych. Podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń szczególną uwagę należy zwracać na:

- posługiwanie się międzynarodową terminologią miksologiczną,
- posługiwanie się podręcznym sprzętem barowym podczas sporządzania napojów,
- przebieg procesu sporządzania napojów,
- sporządzanie napojów według receptury,
- stosowanie różnych technik sporządzania napojów,
- wykonywanie dekoracji do napojów mieszanych,
- dobór naczyń i temperatury podawania napojów,
- przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych.

Kontrolę wykonania ćwiczeń należy przeprowadzać w trakcie i po ich wykonaniu za pomocą przygotowanej przez nauczyciela karty oceny osiągnięć uczniów. Po zakończeniu realizacji programu jednostki zaleca się zastosować test praktyczny. Wskazane jest również wdrażanie uczniów do 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[02].Z2.09

Sporządzanie i podawanie zakąsek zimnych oraz gorących

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- dokonać klasyfikacji zakąsek,
- określić warunki i zastosować zasady przechowywania surowców, półproduktów i gotowych zakąsek,
- określić zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania warunków sanitarno-higienicznych podczas sporządzania zakąsek,
- sporządzić zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji zakąsek,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- zastosować zasady higieny podczas produkcji, przechowywania i ekspedycji zakąsek,
- dobrać surowce i półprodukty do sporządzania zakąsek,
- dokonać oceny jakości surowców stosowanych w procesie sporządzania zakąsek,
- posłużyć się sprzętem do sporządzania zakąsek,
- sporządzić podstawowy asortyment zakąsek z warzyw, grzybów, jaj i serów,
- sporządzić podstawowy asortyment zakąsek z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny, wędlin, i drobiu,
- sporządzić podstawowy asortyment zakąsek z ryb i owoców morza,
- przygotować podstawowy asortyment przekąsek cocktailowych,
- sporządzić różnego rodzaju sałatki,
- scharakteryzować proces klarowania i tężenia galaret,
- sporządzić galarety,
- sporządzić zakąski charakterystyczne dla kuchni innych narodów,
- zastosować techniki garniowania zakąsek,
- zastosować techniki flambiowania i prezentowania zakąsek,
- dobrać i sporządzić dodatki do zakąsek,
- dobrać naczynia do podawania zakąsek,
- zastosować techniki dekorowania, porcjowania i podawania zakąsek,
- dokonać oceny organoleptycznej sporządzonych zakąsek,
- zagospodarować odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne,
- zastosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Klasyfikacja zakąsek.

Wymagania sanitarno-higieniczne dotyczące sporządzania i przechowywania zakąsek.

Organizacja stanowiska pracy.

Dobór surowców i półproduktów do sporządzania zakąsek.

Ocena jakości surowców.

Sprzęt do sporządzania zakąsek.

Zasady sporządzania zakąsek zimnych i gorących z warzyw, grzybów, jaj i serów.

Zasady sporządzania zakąsek zimnych i gorących z mięsa zwierząt rzeźnych i jego przetworów oraz dziczyzny.

Zasady sporządzania zakąsek zimnych i gorących z drobiu, ryb i owoców morza.

Zasady sporządzania zakąsek cocktailowych i sałatek.

Galarety – auszpik, sztam. Kawior.

Zakąski charakterystyczne dla kuchni innych narodów.

Techniki garniowania zakąsek.

Techniki flambiowania i prezentowania zakąsek.

Dobór dodatków i naczyń do podawania zakąsek.

Techniki dekorowania, porcjowania i podawania zakąsek.

Ocena organoleptyczna sporządzonych zakąsek.

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

3. Ćwiczenia

- Dokonywanie klasyfikacji zakąsek pod względem użytych surowców oraz technik sporządzania.
- Sporządzanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty do produkcji zakąsek.
- Sporządzanie zakąsek z warzyw i grzybów.
- Sporządzanie zakąsek z jaj i sera.
- Sporządzanie zakąsek z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i wędlin.
- Sporządzanie zakąsek z drobiu, ryb i owoców morza.
- Sporządzanie minizakąsek.
- Sporządzanie sałatek na bazie różnych surowców.
- Przygotowywanie galaret mięsnych, drobiowych, rybnych i warzywnych.
- Flambiowanie i prezentacja zakąsek.
- Garniowanie zakąsek.
- Dobieranie dodatków i naczyń do podawania zakąsek.

- Porcjowanie i podawanie zakąsek.
- Dobieranie sprzętu i narzędzi do sporządzania zakąsek.
- Sporządzanie wykazu asortymentu zakąsek.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: podziału zakąsek, etapów sporządzania galaret, zasad garniowania, porcjowania oraz podawania zakąsek.

Filmy dydaktyczne dotyczące zasad garniowania i podawania zakąsek.

Fotografie zakąsek zimnych i gorących.

Surowce spożywcze do sporządzania zakąsek zimnych i gorących.

Sprzęt kuchenny i zastawa stołowa.

Receptury gastronomiczne.

Przepisy kulinarne.

Karty oceny organoleptycznej potraw.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki modułowej

Realizacja programu jednostki modułowej ma na celu kształtowanie umiejętności sporządzania i podawania zakąsek zimnych oraz gorących.

W procesie nauczania-uczenia się wskazane jest zastosowanie następujących metod nauczania: metody przewodniego tekstu, metody projektów, ćwiczeń praktycznych oraz pokazu z instruktążem. Wprowadzenie do zajęć można przeprowadzić z zastosowaniem dyskusji dydaktycznej.

Nauczyciel powinien rozpocząć ćwiczenia od pokazu z instruktążem, a w trakcie ich realizacji udzielać pomocy, dodatkowych wyjaśnień i wskazówek. Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń należy przypomnieć uczniom o konieczności przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych podczas sporządzania i przechowywania zakąsek. Ważne jest również zapoznanie ich z zasadami bezpiecznej obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w procesie pracy. Ponadto należy na bieżąco kontrolować staranność i poprawność wykonywanych ćwiczeń oraz w razie potrzeby korygować błędy popełnione przez uczniów.

W czasie prowadzenia zajęć szczególną uwagę należy zwracać na:

- planowanie pracy,
- organizowanie stanowiska pracy,

- przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz bezpieczeństwa i higieny pracy,
- posługiwanie się sprzętem i maszynami stosowanymi w procesie pracy,
- przeprowadzanie procesu technologicznego,
- garniowanie zakąsek zimnych i gorących,
- porcjowanie i podawanie zakąsek.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni technologii gastronomicznej w grupie 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, według kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

Podczas realizacji programu nauczania należy oceniać osiągnięcia uczniów na podstawie sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz testów osiągnięć szkolnych. Sprawdzania i oceniania można dokonywać również podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń. W trakcie obserwacji szczególną uwagę należy zwracać na:

- planowanie pracy i utrzymanie porządku na stanowisku pracy,
- przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych,
- dobór surowców do produkcji zakąsek zimnych i gorących,
- przebieg procesu technologicznego,
- stosowanie zasad przechowywania surowców, półproduktów i gotowych zakąsek,
- garniowanie zakąsek,
- estetykę i sposób podania zakąsek zimnych i gorących,
- zaangażowanie oraz współpracę w zespole.

Kontrolę wykonania ćwiczeń należy przeprowadzać w trakcie i po ich wykonaniu za pomocą przygotowanej przez nauczyciela karty oceny osiągnięć uczniów. Po zakończeniu realizacji programu jednostki zaleca się zastosować test praktyczny oraz test pisemny. Wskazane jest również wdrażanie uczniów do samooceny.

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

Moduł 512[02].Z3

Usługi gastronomiczne

1. Cele kształcenia

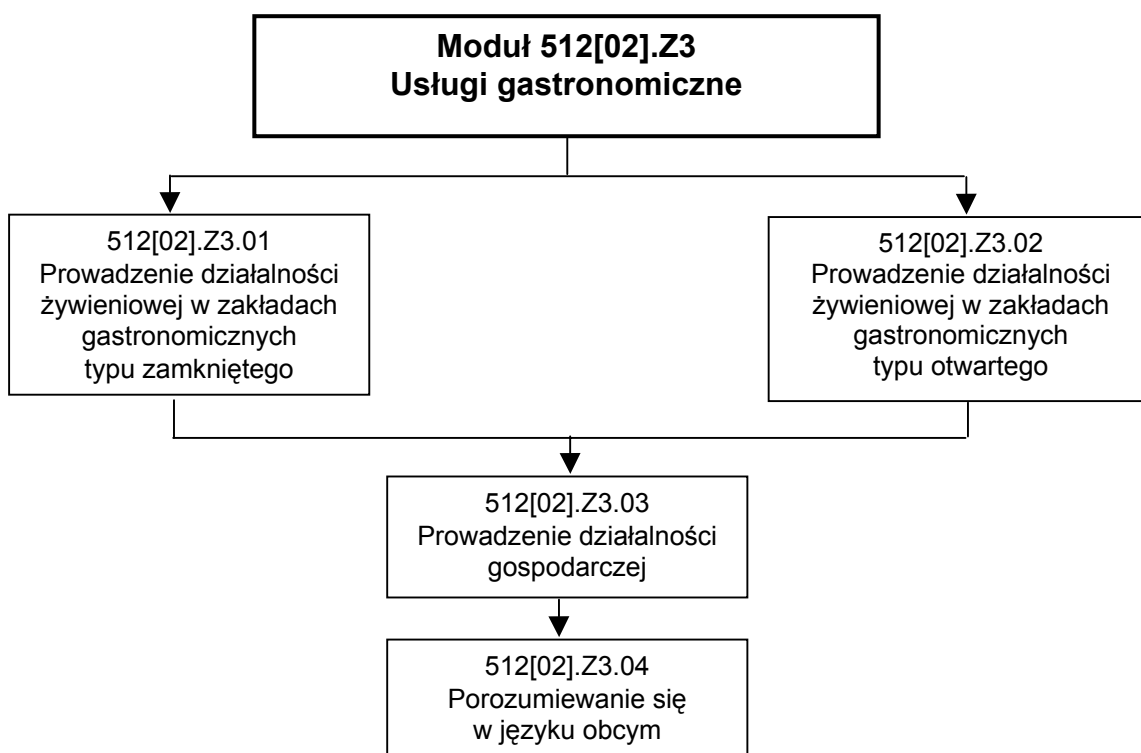
W wyniku procesu kształcenia uczniów (słuchacz) powinien umieć:

- określać rodzaje placówek gastronomicznych,
- określać zakres usług świadczonych przez zakłady gastronomiczne typu zamkniętego i otwartego,
- przygotowywać ofertę zakładu gastronomicznego,
- opracowywać jadłospisy dla różnych grup ludności,
- opracowywać nowe receptury gastronomiczne,
- planować menu i aranżację stołów na przyjęcia okolicznościowe,
- planować wielkość produkcji w zakładzie gastronomicznym,
- organizować żywienie w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego i otwartego,
- organizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- dokonywać kontroli ilości i jakości surowców, półproduktów i gotowych potraw,
- stosować zasady żywienia dietetycznego,
- określać zasady organizacji przyjęć okolicznościowych,
- określać zasady organizacji usług cateringowych,
- planować działalność gospodarczą w zakresie usług gastronomicznych,
- stosować przepisy prawa dotyczące działalności gospodarczej,
- sporządzać dokumentację niezbędną do prowadzenia działalności gospodarczej,
- dokonywać kalkulacji kosztów usług gastronomicznych,
- ustalać ceny potraw i napojów,
- prowadzić dokumentację niezbędną do realizacji zadań zawodowych,
- prowadzić rozmowy z klientami,
- komunikować się w języku obcym w zakresie realizacji usług gastronomicznych,
- korzystać z różnych źródeł informacji oraz z doradztwa specjalistycznego.

2. Wykaz jednostek modułowych

Symbol jednostki modułowej	Nazwa jednostki modułowej	Orientacyjna liczba godzin na realizację
512[02].Z3.01	Prowadzenie działalności żywieniowej w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego	45
512[02].Z3.02	Prowadzenie działalności żywieniowej w zakładach gastronomicznych typu otwartego	45
512[02].Z3.03	Prowadzenie działalności gospodarczej	59
512[02].Z3.04	Porozumiewanie się w języku obcym	67
	Razem	216

3. Schemat układu jednostek modułowych



4. Literatura

- Barlow J., Moller C.: Reklamacje czyli prezent: strategia korzystania z informacji od klienta. PWN, Warszawa 2001
- Bernadt-Kostrzewska J. (red.): Kuchnie różnych narodów. Format AB, Warszawa 2001
- Blome E.: Stół elegancko nakryty. Wydaw. Kaliope, Warszawa 1998
- Borowska G.: Przygotowanie do działalności usługowej. Podstawy rachunkowości. WSiP, Warszawa 2003
- Borowska G.: Zasady rachunkowości. WSiP, Warszawa 2002
- Czarniecka-Skubina E., Rosiak E.: Poradnik Gastronoma. ProMedia, Warszawa 2004
- Driers J. i I.: Co z czym? Prawidłowe zestawianie pokarmów. OW aBa, Warszawa 2001
- Gawęcki J., Hasik J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. WNT Warszawa 2000
- Janiszewski S., Kołaczyk Z., Pietraszewski M.: Rachunkowość przedsiębiorstw gastronomiczno-hotelarskich. eMPI², Poznań 2002
- Jargoń R.: Organizacja i technika usług gastronomicznych. WSiP, Warszawa 1998
- Kizukiewicz T., Rawicki K.: Rachunkowość małych firm. PWE, Warszawa 1998
- Klepacki B.: Przedsiębiorstwa w gospodarce rynkowej. Format AB, Warszawa 1999
- Kryśniak K.: Podstawy rachunkowości. Format AB, Warszawa 2000
- Kuczevska L.: Przygotowanie do działalności usługowej. Marketing usług. WSiP, Warszawa 2004
- Ostrowski E., Snaglewska B., Tarnowska K.: Organizacja produkcji gastronomicznej. WSiP, Warszawa 1996
- Piasecki B.: Ekonomia i zarządzanie małą firmą. PWN, Warszawa-Łódź 2001
- Pietkiewicz E.: Dobre obyczaje. CIM, Warszawa 1997
- Pokorska B.: Najślynniejsze potrawy świata. Vatra, Warszawa 1995
- Sala J.: Marketing w gastronomii. PWE, Warszawa 2004
- Sobczak G.: Ekonomia małych przedsiębiorstw. Difin, Warszawa 2004
- Teubner Ch., Wolter A.: Zimny bufet wyśmienity jak nigdy dotąd. PIK, Wrocław 1993
- Prawo pracy, ubezpieczenia społeczne: zbiór ujednoczonych przepisów. AD. Drągowski S.A., Warszawa 2004

Żaro S.W.: Jak założyć i poprowadzić własną firmę: poradnik dla przedsiębiorstw rozpoczynających i kontynuujących działalność gospodarczą po 1 stycznia 2001 według nowych przepisów prawnych. SIGMA, Skierniewice 2001

Język angielski

Harding H., Henderson P.: High Season. English for the Hotel & Tourism Industry. Oxford University Press, 1994

Harkess S, Wherly M.: You are Welcome! English for Hotel Reception. Nelson, 1991

Revell S., Scott T.: Highly Recommended. English for the Hotel & Catering Industry. Oxford University Press, 1996

Język francuski

Brikke E., Pieńkowska B., Zając M.: Język francuski. Hotelarstwo. Turystyka. BPI, AWM, DICO Paryż 1992, Warszawa 1996

Calmy A.: Le français du tourisme : hôtellerie, restauration, voyages. Hachette FLE, 2004

Renner H., Renner U., Tempesta G.: Le français de l'hôtellerie et de la restauration. CLE International, 1992

Descotes-Genon Ch., Szilagyi E. : Pratique du français de l'hôtellerie de la restauration et de la cuisine. Presses universitaires de Grenoble, 1995

Pachod A. : L'hôtel. Hachette, 1996

Latifi M. : L' hôtellerie en français. Didier/Hatier, 1993

Corbeau, Dubois : Hôtellerie-restauration.com. CLE, 2005

Język niemiecki

Claluna-Hopf M., Plettenburg M.: Hotellerie und Gastronomie. Teil I-II Kessler Verlag, 1992

Eppert F.: Deutch in Küche + Restaurant. Max Hueber Verlag, 1992

Bęza S. : Nowe repetytorium z języka niemieckiego. Wydawnictwa Szkolne PWN, Warszawa 1998

Grandi N.: Zimmer frei – neu deutsch im hotel. Kessler Verlag, 1996

Język hiszpański

Moreno, C., Tuts M.: El español en el hotel. SGEL, 1999

Moreno, C., Tuts M.: El español en el hotel. Guía didáctica. SGEL, 1999

Język rosyjski

Fidyk M., Skup-Stundis T.: Nowe repetytorium z języka rosyjskiego. PWN, Warszawa 2004

Granatowska M., Danecka J.: Kak dela? Wydawnictwa Szkolne PWN, Warszawa 2004

Osipowa I., Vochmina L.: Zdravstvujcie. Część I-IV. Wyd. Gebetner, Warszawa 1996

Charasz B., Kancewicz-Sokołowska K.: Moâ professiâ!: język rosyjski. REA, Warszawa 2003

Wierieszczagina J.: Davajcie pogovorim ... : teksty z życia codziennego z dialogami. WSiP, Warszawa 1998

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

Jednostka modułowa 512[02].Z3.01

Prowadzenie działalności żywieniowej w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- określić zakres działalności zakładów gastronomicznych typu zamkniętego,
- określić wymagania żywieniowe różnych grup ludności,
- zaplanować żywienie określonych grup osób,
- opracować jadłospisy dzienne i dekadowe,
- dokonać zamiany produktów spożywczych w grupie i między grupami,
- dokonać oceny jadłospisów,
- określić założenia różnego rodzaju diet,
- scharakteryzować produkty dozwolone i zabronione w żywieniu dietetycznym,
- zaplanować żywienie dietetyczne i opracować jadłospis dla osób z różnymi schorzeniami,
- dokonać korekty jadłospisów dla potrzeb ludzi chorych,
- opracować jadłospis dla osób stosujących dietę wegetariańską,
- zorganizować zaopatrzenie w surowce i półprodukty w zakładzie gastronomicznym,
- sporządzić dokumentację magazynową,
- zorganizować pracę zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- określić wydatki na wyżywienie w zakładzie gastronomicznym,
- posłużyć się oprogramowaniem komputerowym do planowania i oceny jadłospisów,
- zastosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

2. Materiał nauczania

Działalność zakładów gastronomicznych typu zamkniętego.

Normy żywieniowe, racje pokarmowe.

Zasady żywienia różnych grup ludności.

Zasady układania jadłospisów.

Zasady zamiany produktów spożywczych w grupie i między grupami.

Metody oceny jadłospisów.

Klasyfikacja diet.

Podstawy żywienia dietetycznego.

Planowanie wyżywienia osób z określonymi schorzeniami.

Wegetarianizm i jego odmiany.

Zaopatrzenie w surowce i półprodukty.

Dokumentacja magazynowa.

Organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym typu zamkniętego.

Wydatki na wyżywienie w zakładzie gastronomicznym.

Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

3. Ćwiczenia

- Obliczanie średniej normy żywienia i wyżywienia dla wybranej grupy osób.
- Opracowywanie jadłospisów dla określonej grupy ludności.
- Opracowywanie jadłospisów dekadowych dla grupy osób żywionych w stołówce szkolnej i sanatorium.
- Dokonywanie zamiany produktów spożywczych w grupie i między grupami.
- Planowanie jadłospisu dla diety lekkostrawnej.
- Opracowywanie jadłospisu dekadowego dla osób stosujących dietę wegańską, laktowegetariańską i laktoowegetariańską.
- Dokonywanie korekty sporządzonych jadłospisów.
- Ocenianie jadłospisów metodą ilościową i jakościową.
- Sporządzanie raportu żywieniowego.
- Prowadzenie dokumentacji magazynowej zakładu gastronomicznego.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: zasad projektowania i oceny jadłospisów, klasyfikacji diet.

Filmy dydaktyczne dotyczące działalności usługowej zakładów gastronomicznych typu zamkniętego, chorób układu pokarmowego i krążenia.

Programy komputerowe do planowania i oceny jadłospisów.

Normy żywienia i wyżywienia – racje pokarmowe.

Tabela zamiany produktów spożywczych.

Tabele składu i wartości odżywczej żywności.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące prowadzenia działalności żywieniowej w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego. W trakcie zajęć należy odwołać się do wiedzy uczniów opanowanej podczas realizacji programów jednostki 512[02].Z1.02. *Wykorzystanie żywności jako źródła składników pokarmowych.*

W procesie dydaktycznym zaleca się stosowanie następujących metod nauczania: przewodniego tekstu, metody projektów, dyskusji dydaktycznej oraz ćwiczeń praktycznych.

Podczas realizacji programu jednostki szczególną uwagę należy zwracać na:

- planowanie żywienia w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego,
- korzystanie z norm żywienia i racji pokarmowych podczas planowania żywienia określonych grup ludności,
- opracowywanie i ocenę jadłospisów,
- dokonywanie zamiany produktów spożywczych w obrębie grupy i między grupami.

Podczas realizacji treści dotyczących planowania i oceny jadłospisów wskazane jest wykorzystanie specjalistycznych programów komputerowych. W celu ułatwienia opanowania treści programowych dotyczących żywienia dietetycznego proponuje się zorganizowanie spotkania z dietetykiem.

Zajęcia należy prowadzić w pracowni towaroznawstwa i podstaw gastronomii, w grupie do 15 osób. Ćwiczenia mogą być wykonywane indywidualnie lub w zespołach 2 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie, według kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

Do sprawdzania i oceniania osiągnięć edukacyjnych uczniów proponuje się zastosować sprawdziany ustne i pisemne, testy osiągnięć szkolnych, sprawdziany praktyczne. Oceny można dokonywać również na podstawie opracowanego przez uczniów projektu żywienia określonej grupy osób. Dokonując oceny pracy uczniów podczas wykonywania ćwiczeń szczególną uwagę należy zwracać na:

- dokonywanie zamiany produktów spożywczych w grupie i między grupami,
- określanie średnich racji pokarmowych dla różnych grup ludności,
- planowanie jadłospisu dla różnych grup osób,

- stosowanie różnych metod oceny jadłospisów,
- planowanie jadłospisu dla osób stosujących określoną dietę.

Kontrolę wykonania ćwiczeń należy przeprowadzać w trakcie i po ich wykonaniu za pomocą przygotowanej przez nauczyciela karty oceny osiągnięć uczniów. Wskazane jest również wdrażanie uczniów do 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[02].Z3.02

Prowadzenie działalności żywieniowej w zakładach gastronomicznych typu otwartego

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- określić zakres działalności zakładów gastronomicznych typu otwartego,
- określić rodzaj usług świadczonych przez firmy cateringowe,
- scharakteryzować rodzaje przyjęć okolicznościowych,
- przygotować ofertę usług gastronomicznych zakładu i dokonać modyfikacji stosownie do potrzeb zleceniodawcy,
- opracować karty potraw i napojów dla zakładów gastronomicznych typu otwartego,
- opracować menu okolicznościowe,
- zaplanować produkcję dla określonego zakładu typu otwartego,
- przyjąć zamówienie na wykonanie usługi gastronomicznej,
- zawrzeć umowę na wykonanie określonej usługi gastronomicznej,
- zorganizować pracę zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- opracować plan realizacji usługi gastronomicznej,
- przygotować dokumentację związaną z realizacją zlecenia,
- obliczyć ilość surowców niezbędnych do wykonania potraw,
- zorganizować zaopatrzenie w surowce i półprodukty w zakładzie gastronomicznym,
- sporządzić zamówienie do działu magazynowego,
- dokonać kalkulacji i rozliczenia kosztów realizacji usługi gastronomicznej,
- dobrać sprzęt i zastawę stołową na określone przyjęcie,
- zaprojektować ustawienie i dekorację stołów,
- zastosować metody obsługi uczestników przyjęcia,
- opracować nowe receptury gastronomiczne,
- zastosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Działalność usługowa zakładów gastronomicznych typu otwartego.

Usługi cateringowe.

Przyjęcia okolicznościowe.

Oferta usług gastronomicznych zakładu: karty potraw i napojów, menu okolicznościowe.

Realizacja usługi gastronomicznej: planowanie, zawieranie umowy, kalkulacja kosztów, dobór sprzętu i zastawy stołowej, aranżacja stołów.

Organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym typu otwartego.

Organizacja pracy podczas przygotowywania przyjęć okolicznościowych.

Dokumentacja realizacji usługi.

Dokumentacja magazynowa.

Dobór sprzętu, bielizny i zastawy stołowej.

Aranżacja stołów.

Metody obsługi uczestników przyjęcia.

Zasady wprowadzania nowych receptur gastronomicznych.

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

3. Ćwiczenia

- Analizowanie zakresu działalności zakładów gastronomicznych typu otwartego.
- Opracowywanie karty menu dla wybranej restauracji, baru przekąskowego i mlecznego.
- Opracowywanie karty menu dla restauracji wegetariańskiej.
- Układanie karty dań z uwzględnieniem polskich potraw regionalnych oraz kuchni innych narodów.
- Opracowywanie oferty świadczonych usług przez zakład gastronomiczny.
- Przeprowadzanie rozmowy z potencjalnym zleceniodawcą usługi – symulacja.
- Opracowywanie menu na określone przyjęcie oraz imprezę okolicznościową.
- Dokonywanie kalkulacji kosztów określonej usługi gastronomicznej.
- Zawieranie umowy ze zleceniodawcą.
- Sporządzanie zapotrzebowania na surowce do produkcji określonej ilości wyrobów kulinarnych.
- Opracowywanie planu działań związanego z wykonaniem usługi gastronomicznej.
- Rozliczanie kosztów usługi gastronomicznej.
- Aranżacja stołów na wybrane przyjęcie.
- Przygotowywanie bufetu śniadaniowego.
- Opracowywanie nowych receptur gastronomicznych.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: ustawienia stołów na różnego rodzaju przyjęcia, planów rozmieszczenia gości przy stole, zakresu usług cateringowych.

Schematy rozmieszczania potraw, napojów i zastawy na stołach podczas przyjęć okolicznościowych.

Zdjęcia aranżacji stołów bankietowych.

Zestawy kart menu, receptury gastronomiczne.

Filmy dydaktyczne dotyczące organizacji imprez okolicznościowych.

Wzory umów, list kontrolnych oraz protokołów z opracowania nowych receptur.

Oferty firm cateringowych.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące planowania żywienia w zakładach gastronomicznych typu otwartego, a w szczególności opracowywania ofert kulinarnych zgodnie z potrzebami i oczekiwaniami konsumentów.

W trakcie realizacji programu należy odwoływać się do wiedzy uczniów opanowanej podczas realizacji programu jednostki modułowej 512[02].Z1.03 *Wykonywanie czynności przygotowawczych związanych ze sporządzaniem, ekspedycją i podawaniem potraw* oraz modułu 512[02].Z2 *Produkcja i ekspedycja potraw*.

Do kształtowania umiejętności planowania i organizowania usług gastronomicznych wskazane jest zastosowanie następujących metod nauczania: przewodniego tekstu, metody projektów oraz dyskusji dydaktycznej. W celu zapoznania uczniów z tematem projektu oraz ustaleniem ogólnego planu jego realizacji należy zastosować metodę dyskusji w zespołach uczniowskich. Metodą projektów uczniowie powinni pracować w kilkuosobowych zespołach.

Przed rozpoczęciem zajęć należy zapoznać uczniów z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska obowiązującymi w zakładzie gastronomicznym typu otwartego oraz standardami obsługi konsumentów.

W procesie nauczania-uczenia się szczególną uwagę należy zwracać na kształtowanie umiejętności:

- organizacji pracy,
- przygotowywania oferty usług zakładu gastronomicznego,

- opracowywania karty potraw i napojów dla zakładów gastronomicznych typu otwartego,
- opracowywania menu okolicznościowego,
- planowania produkcji dla określonego zakładu typu otwartego
- kalkulowania i rozliczania kosztów realizacji usługi,
- przygotowywania umów i prowadzenia dokumentacji związanej z realizacją zadań,
- aranżacji stołów,
- obsługi uczestników przyjęć okolicznościowych,
- opracowywania nowych receptur.

Ważne jest również zwrócenie uwagi na życzliwość, otwartość, kreatywność i odpowiedzialność oraz przestrzeganie przez uczniów zasad kultury i higieny podczas wykonywania zadań.

Zajęcia należy prowadzić w pracowni towaroznawstwa i podstaw gastronomii, w grupie do 15 osób. Ćwiczenia mogą być wykonywane indywidualnie lub w zespołach 2 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie postępów ucznia powinno odbywać się systematycznie, w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć.

Osiągnięcia uczniów można oceniać na podstawie sprawdzianów ustnych i pisemnych, testów osiągnięć szkolnych oraz wykonanych projektów. Sprawdzania i oceniania umiejętności można dokonywać również podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń

Podczas sprawdzania i oceniania projektów szczególną uwagę należy zwrócić na:

- zaplanowanie działań związanych z realizacją zamówienia,
- poprawność sporządzenia umowy na wykonanie usługi,
- przygotowanie menu na określoną imprezę okolicznościową,
- dokonywanie kalkulacji cen potraw i napojów,
- systematyczność pracy oraz terminowość.

W czasie prezentacji należy sprawdzać umiejętności uczniów w zakresie operowania zdobytą wiedzą, zwracać uwagę na merytoryczną jakość wypowiedzi oraz stosowanie poprawnej terminologii gastronomicznej. Wskazane jest również wdrażanie uczniów do 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[02].Z3.03

Prowadzenie działalności gospodarczej

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- zidentyfikować firmy gastronomiczne działające na lokalnym rynku,
- określić potencjalnych klientów przyszłej firmy,
- określić zakres prowadzenia działalności gospodarczej,
- określić formę organizacyjną firmy,
- określić wymagania dotyczące lokalizacji i wyposażenia zakładu gastronomicznego oraz ochrony środowiska,
- scharakteryzować procedurę zakładania działalności gospodarczej,
- oszacować koszty związane z rozpoczęciem gastronomicznej działalności usługowej i wskazać źródła jej finansowania,
- przygotować dokumenty niezbędne do podjęcia działalności gospodarczej,
- opracować prosty plan działalności gospodarczej firmy,
- określić czynniki wpływające na popyt, podaż i cenę towarów i usług,
- przygotować materiały promujące własną działalność gospodarczą,
- opracować ofertę usług realizowanych przez zakład gastronomiczny,
- przygotować dokumenty niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej i realizacji usług,
- dokonać kalkulacji ceny sprzedaży potraw i napojów
- określić koszty realizacji zleceń indywidualnych,
- poprowadzić uproszczone formy księgowości,
- sporządzić dokumentację niezbędną do rozliczenia się z Urzędem Skarbowym i Zakładem Ubezpieczeń Społecznych,
- skorzystać z przepisów kodeksu pracy dotyczących pracownika i pracodawcy,
- przeprowadzić rozmowę ze zleceniodawcą usługi,
- zaprezentować i doradzić wybór usługi,
- zastosować zasady dobrego wychowania w kontaktach ze zleceniodawcą usługi,
- wyjaśnić znaczenie jakości w realizacji usług gastronomicznych,
- dokonać analizy jakości świadczonych usług,
- posłużyć się oprogramowaniem komputerowym dotyczącym prowadzenia firmy,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Identyfikacja firm branży gastronomicznej działających na lokalnym rynku.

Podstawy prowadzenia działalności gospodarczej.

Rejestracja działalności gospodarczej w branży gastronomicznej.

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

Zasady promocji usług.

Przebieg procesu gospodarczego w placówce żywienia.

Procedury ustalania ceny. Kalkulacja cen sprzedaży: wyrobów gotowych, towarów i usług. Dokumentacja obrotu materiałowego.

Zasady realizacji usług na indywidualne zlecenie, niezbędna dokumentacja.

Techniki prowadzenia ewidencji przychodów. Księga przychodów i rozchodów.

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

Ubezpieczenia społeczne, zdrowotne.

Prawa konsumenta i klienta.

Zasady komunikacji międzyludzkiej. Podstawy etyki i kultury osobistej.

Jakość usług w działalności gospodarczej.

3. Ćwiczenia

- Określanie rodzaju usług gastronomicznych, które będą realizowane przez firmę.
- Określanie formy organizacyjnej rozpoczynanej działalności gospodarczej.
- Opracowywanie planu przedsięwzięcia z uwzględnieniem lokalnych uwarunkowań i własnych predyspozycji.
- Przygotowywanie wniosku o wpis do ewidencji działalności gospodarczej.
- Przygotowywanie wniosku o nadanie numeru statystycznego.
- Zbieranie informacji na temat możliwości skorzystania z kredytu i leasingu.
- Opracowywanie oferty świadczonych usług.
- Opracowywanie kwestionariusza rozmowy w celu określenia zakresu usługi i wymagań klienta.
- Prowadzenie rozmowy telefonicznej ze zleceniodawcą usługi.
- Stosowanie zasad etyki i kultury osobistej podczas rozmowy z klientem.

- Przeprowadzenie kalkulacji ekonomicznej usług określonych w zakresie działalności gospodarczej.
- Przygotowywanie materiałów promujących własną działalność gospodarczą.
- Rozpatrywanie reklamacji dotyczących jakości usług.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: schematu organizacyjnego placówki żywienia oraz procesów i zjawisk ekonomicznych.

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 firm gastronomicznych.

5. Wskazania metodyczne do realizacji materiału nauczania

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest przygotowanie uczniów do założenia i prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie usług gastronomicznych oraz uporządkowanie ich wiedzy z zakresu funkcjonowania gospodarki, opanowanej podczas realizacji modułu 512[02].O1 *Podstawy działalności usługowej* i zajęć z przedsiębiorczości.

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 międzyludzkich oraz kształtowanie postawy życzliwości i uczciwości.

W procesie nauczania-uczenia się należy doskonalić umiejętność 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, księgowymi i podatkowymi,

dotyczącymi spraw osobowych pracowników, niezbędnymi do rozliczania z Zakładem Ubezpieczeń Społecznych oraz Urzędem Skarbowym.

Do realizacji założonych celów kształcenia proponuje się zastosowanie następujących metod nauczania: metody tekstu przewodniego, metody projektów oraz ćwiczeń praktycznych. Jedną z zalecanych metod pracy jest 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 eliminację niewłaściwych zachowań. Na zakończenie zajęć można zaproponować uczniom opracowanie projektu własnej działalności usługowej. Każdy uczeń powinien otrzymać inne zadanie umożliwiające indywidualną realizację projektu i prezentację oferty.

Zajęcia mogą być realizowane w pracowni podstaw żywienia, w grupie do 15 osób, w zespołach 3-5 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. Przed przystąpieniem do realizacji programu jednostki należy dokonać diagnozy wiedzy uczniów z zakresu funkcjonowania gospodarki oraz podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej.

Wiedza uczniów może być sprawdzana za pomocą testów osiągnięć szkolnych oraz sprawdzianów ustnych i pisemnych. Sprawdzania i oceniania osiągnięć uczniów można również dokonywać podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń. Nauczyciel powinien na bieżąco kontrolować przebieg ćwiczeń praktycznych i stopień opanowania wiadomości niezbędnych do realizacji ćwiczeń. Podczas obserwacji pracy uczniów szczególną uwagę należy zwracać na:

- korzystanie z aktów prawnych,
- posługiwanie niezbędną dokumentacją,
- planowanie i organizację pracy,
- samodzielność i systematyczność,
- umiejętność wnioskowania,
- współpracę w zespole.

W procesie oceniania należy uwzględnić również ocenę za opracowanie projektu własnej firmy. Ocenie powinny podlegać: rzetelność i autentyczność opracowania oraz poprawność merytoryczna i staranność wypełnionych dokumentów, a także prezentacja projektu na forum grupy. Ważne jest również wdrażanie uczniów do 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[02].Z3.04

Porozumiewanie się w języku obcym

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- porozumieć się w języku obcym podczas realizacji zadań zawodowych,
- zastosować zwroty grzecznościowe,
- przeprowadzić rozmowę dotyczącą wykonania usługi gastronomicznej,
- uzyskać informacje dotyczące oczekiwań i wymagań konsumentów,
- udzielić informacji na temat usług świadczonych przez zakład gastronomiczny,
- posłużyć się obcojęzyczną terminologią gastronomiczną,
- określić rodzaje posiłków,
- określić rodzaje napojów alkoholowych i bezalkoholowych,
- doradzić konsumentom w wyborze potraw i napojów,
- przeprowadzić konwersację z konsumentem podczas realizacji usługi,
- zredagować tekst o tematyce zawodowej,
- opracować karty potraw i napojów,
- sporządzić zapotrzebowanie na surowce i półprodukty,
- zrelacjonować wypowiedzi innych osób,
- sformułować pytania dotyczące wysłuchanej rozmowy,
- wydać instrukcje i polecenia w języku obcym,
- skorzystać z obcojęzycznych stron internetowych o tematyce zawodowej,
- przeczytać ze zrozumieniem obcojęzyczną literaturę i prasę zawodową,
- przetłumaczyć teksty zawodowe,
- skorzystać z obcojęzycznych źródeł informacji w celu doskonalenia i aktualizowania wiedzy zawodowej.

2. Materiał nauczania

Formy grzecznościowe.

Mowa zależna, informowanie.

Terminologia zawodowa.

Zasady nawiązywania i podtrzymywania rozmowy z rozmówcą.

Usługi zakładu gastronomicznego.

Zasady układania kart potraw i napojów.

Tradycyjne dania kuchni polskiej oraz specjalności innych narodów: rodzaje posiłków i napojów, doradzanie w wyborze.

Zasady redagowania tekstów o tematyce zawodowej.

Rozumienie ze słuchu.

Internetowe zasoby zawodowe. Prasa i literatura zawodowa.

3. Ćwiczenia

- Badanie poziomu kompetencji językowych za pomocą konwersacji i testu diagnozującego.
- Operowanie zwrotami typowych powitań, pożegnań, pozdrowień.
- Określanie surowców, potraw i posiłków.
- Określanie elementów zastawy stołowej.
- Charakteryzowanie usług zakładu gastronomicznego.
- Doradzanie konsumentom w wyborze potraw.
- Prowadzenie konwersacji z konsumentem.
- Wydawanie poleceń oraz instrukcji służbowych.
- Analizowanie informacji zawartych w określonym tekście.
- Wyszukiwanie artykułów o tematyce zawodowej w zasobach internetu.
- Tłumaczenie prostych tekstów zawodowych.
- Redagowanie krótkich tekstów o tematyce zawodowej: oferty gastronomiczne, ogłoszenia.

4. Środki dydaktyczne

Testy diagnostyczne.

Plansze i foliogramy dotyczące leksyki związanej z surowcami, potrawami, napojami, posiłkami, zastawą stołową, usługami zakładu gastronomicznego.

Instrukcje i materiały do ćwiczeń w formie tekstowej i elektronicznej.

Słowniki.

Obcojęzyczna prasa i literatura zawodowa.

Receptury potraw i napojów w języku obcym.

Karty potraw i napojów.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest opanowanie przez uczniów umiejętności posługiwania się słownictwem zawodowym w zakresie realizacji usług gastronomicznych. Szczególnie ważne jest rozwijanie umiejętności rozumienia tekstu słuchanego i pisanego oraz porozumiewania się.

Zakłada się, że realizacja programu tej jednostki stanowi kontynuację nauczania języka obcego w zakresie ogólnym. Dlatego na początku zajęć należy zwrócić uwagę na przyswajanie przez uczniów leksyki dotyczącej rodzajów surowców spożywczych, potraw, napojów, posiłków, rodzajów zastawy stołowej. Zalecaną metodą nauczania powinny być ćwiczenia słownikowo-leksykalne oraz dialogi sytuacyjne. Nabywaniu umiejętności językowych powinien służyć kontakt z autentycznymi wypowiedziami ustnymi. Należy również wykorzystywać znajomość języka obcego podczas opracowywania projektów.

W celu przygotowania uczniów do samodzielnego porozumiewania się należy kształtować umiejętność swobody wypowiedzi oraz konwersacji z konsumentem. Do osiągnięcia założonych celów kształcenia zaleca się stosowanie metod i technik pracy wyzwalających aktywność uczniów, jak: dyskusja dydaktyczna, inscenizacja, odgrywanie ról w różnych kontekstach komunikacyjnych, symulacja różnych sytuacji, gry językowe. Ważne jest również posługiwanie się współczesnymi źródłami informacji, słownikami i obcojęzyczną prasą zawodową.

Program jednostki modułowej powinien być realizowany w grupie do 15 osób, w korelacji z tematyką programową jednostek modułowych wyodrębnionych w modułach zawodowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

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

Na początku zajęć należy dokonać diagnozy wiedzy uczniów w celu sprawdzenia poziomu oraz stopnia opanowania wiadomości i umiejętności nabytych we wcześniejszych etapach nauki. Należy prowadzić również obserwację zachowań uczniów, sprawdzając jak radzą sobie w sytuacjach komunikacyjnych. Umiejętność komunikowania się można sprawdzać w czasie dialogu ucznia z innymi uczniami lub z nauczycielem. Należy zwracać uwagę na rozumienie prezentowanych wypowiedzi, w tym rozumienie terminologii charakterystycznej dla zawodu. W wypowiedziach ustnych i pisemnych należy oceniać poprawność leksykalną i gramatyczną, poprawność i płynność wymowy oraz zgodność wypowiedzi z tematem.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów należy uwzględnić wyniki wszystkich metod sprawdzania zastosowanych przez nauczyciela.

Moduł 512[02].Z4

Praktyka zawodowa

1. Cele kształcenia

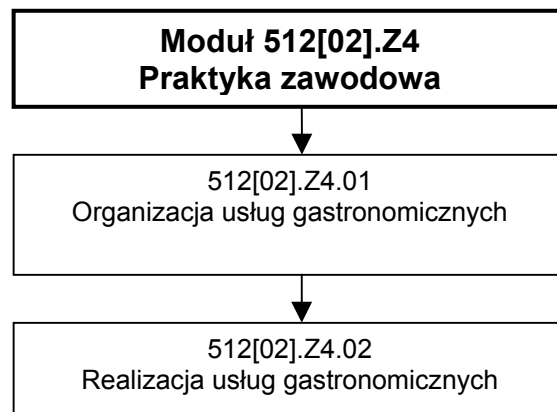
W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- określać strukturę organizacyjną zakładu gastronomicznego,
- określać zadania działów zakładu gastronomicznego,
- oceniać i modyfikować oferty usług,
- prowadzić dokumentację działalności zakładu gastronomicznego,
- organizować pracę w placówce żywnościowej zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- planować produkcję potraw i napojów,
- planować dobór sprzętu, maszyn i urządzeń stosowanych w procesie technologicznym,
- dobierać surowce i półprodukty do produkcji potraw i napojów,
- wykonywać zadania zawodowe na stanowisku pracy,
- sporządzać potrawy i napoje,
- dokonywać oceny organoleptycznej potraw i napojów,
- organizować ekspedycję potraw oraz napojów,
- stosować zasady podawania potraw i napojów,
- prowadzić nadzór procesu technologicznego,
- prowadzić dokumentację procesu produkcyjnego,
- dokonywać kalkulacji kosztów produkcji gastronomicznej,
- określać warunki magazynowania surowców, półproduktów, gotowych potraw i napojów,
- współpracować z zespołem podczas wykonywania zadań,
- stosować techniki komputerowe w realizacji zadań zawodowych,
- stosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, 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[02].Z4.01	Organizacja usług gastronomicznych	50
512[02].Z4.02	Realizacja usług gastronomicznych	90
	Razem	140

3. Schemat układu jednostek modułowych



Jednostka modułowa 512[02].Z4.01

Organizacja usług gastronomicznych

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- scharakteryzować strukturę organizacyjną zakładu gastronomicznego,
- określić rodzaj usług świadczonych przez zakład gastronomiczny,
- zaplanować promocję zakładu gastronomicznego,
- zastosować różne formy reklamy zakładu,
- scharakteryzować prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy,
- zaplanować wyposażenie zakładu gastronomicznego,
- określić zakres czynności wykonywanych na poszczególnych stanowiskach pracy,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii
- zorganizować zaopatrzenie w surowce i towary,
- zaplanować rozmieszczenie surowców i towarów w magazynie,
- posłużyć się dokumentacją magazynową,
- opracować kartę kalkulacyjną potraw,
- opracować kartę potraw i napojów,
- opracować jadłospisy dla różnych grup ludności,
- opracować menu okolicznościowe,
- zaplanować politykę cenową firmy,
- dokonać kalkulacji cen gastronomicznych potraw i napojów,
- dokonać analizy kosztów związanych z prowadzeniem zakładu gastronomicznego,
- sporządzić rozliczenie finansowe,
- posłużyć się oprogramowaniem komputerowym podczas wykonywania niezbędnych obliczeń,
- zastosować przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

2. Materiał nauczania

Określanie struktury organizacyjnej zakładu gastronomicznego.

Zapoznanie z organizacją pracy w zakładzie gastronomicznym.

Poznanie zakresu działalności zakładu gastronomicznego.

Zapoznanie się z prawami i obowiązkami pracownika oraz pracodawcy.

Planowanie wyposażenia zakładów gastronomicznych.

Zapoznanie się z zadaniami zawodowymi wykonywanymi na poszczególnych stanowiskach pracy w zakładzie gastronomicznym.

Przestrzeganie regulaminów wewnętrznych dotyczących zakładów gastronomicznych.

Projektowanie oferty reklamowej zakładu gastronomicznego.

Sporządzanie zapotrzebowania na surowce i towary.

Rozmieszczanie surowców i towarów w magazynach.

Prowadzenie dokumentacji magazynowej.

Planowanie żywienia różnych grup ludności.

Opracowywanie karty kalkulacyjnej potraw.

Rozliczanie produkcji w placówce żywienia.

Kalkulowanie cen gastronomicznych potraw i napojów.

Analizowanie systemu rozliczeń finansowych zakładu gastronomicznego.

Przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

3. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Praktyka zawodowa powinna odbywać się w nowoczesnych zakładach gastronomicznych, umożliwiającym uczniom doskonalenie wiedzy i umiejętności zawodowych w rzeczywistych warunkach pracy.

Podczas realizacji programu jednostki uczniowie powinni zapoznać się ze strukturą organizacyjną zakładu i zadaniami poszczególnych działów oraz uczestniczyć w planowaniu i organizowaniu pracy. Na początku zajęć należy zapoznać uczniów z procedurami z zakresu wymagań sanitarno-epidemiologicznych, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, regulaminami wewnętrznymi obowiązującymi w zakładzie gastronomicznym oraz zakresem czynności wykonywanych przez pracowników na poszczególnych stanowiskach pracy.

W trakcie realizacji programu jednostki należy kształtować u uczniów właściwe nawyki i postawy. Ważne jest zwrócenie uwagi na życzliwość, otwartość, odpowiedzialność za powierzone zadania i podejmowane decyzje, rzetelność i dokładność oraz przestrzeganie zasad kultury podczas realizacji zadań. Należy stwarzać sytuacje, w których uczeń będzie mógł podejmować samodzielnie decyzje oraz wykazać inicjatywę i twórczą postawę. W trakcie zajęć szczególną uwagę należy zwracać na:

- posługiwanie się dokumentacją obowiązującą w zakładzie gastronomicznym,
- przygotowywanie ofert usług gastronomicznych,
- opracowywanie systemu dostaw towarów do zakładu gastronomicznego oraz ich magazynowania,
- kalkulowanie cen potraw i napojów,

- rozliczanie produkcji gastronomicznej,
- rozliczanie kosztów prowadzenia placówki żywienia,
- stosowanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Uczniowie powinni prowadzić dzienniczek praktyk, w którym na bieżąco będą dokonywać zapisów z wykonywanych czynności oraz wniosków wynikających z analizy swoich umiejętności. Opiekun praktyk potwierdza w dzienniczku wykonanie zadań i liczbę przepracowanych godzin.

4. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, na podstawie kryteriów określonych na początku praktyk. Powinno ono dostarczyć uczniowi informacji o stopniu opanowania celów kształcenia określonych w programie praktyk.

Oceniając pracę uczniów szczególną uwagę należy zwracać na:

- przygotowanie oferty zakładu gastronomicznego,
- prowadzenie dokumentacji zakładu gastronomicznego,
- zamawianie towaru i przyjmowanie zamówień,
- kalkulowanie cen gastronomicznych potraw i napojów,
- rozliczanie produkcji gastronomicznej,
- przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.
- zdyscyplinowanie i punktualność,
- dokładność i zaangażowanie w wykonywanie zadań,
- kreatywność i samodzielność,
- sposób prowadzenia dzienniczka praktyk.

W ocenie końcowej osiągnięć uczniów należy uwzględnić oceny ze wszystkich wykonywanych zadań zawodowych oraz rozmowy podsumowującej przebieg praktyki zawodowej przeprowadzonej przez opiekuna praktyk. Ocena końcowa powinna być wpisana do dzienniczka praktyk ze wskazaniem słabych i mocnych stron ucznia.

Jednostka modułowa 512[02].Z4.02

Realizacja usług gastronomicznych

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- posłużyć się dokumentacją dotyczącą procesu produkcyjnego,
- zastosować zasady higieny w procesie produkcyjnym.
- dobrać środki ochrony indywidualnej,
- opracować plan produkcji potraw,
- opracować receptury gastronomiczne potraw,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- dobrać i dokonać oceny jakości surowców i półproduktów,
- obsłużyć maszyny i urządzenia stosowane w procesie sporządzania, ekspedycji i podawania potraw oraz napojów,
- posłużyć się sprzętem kuchennym,
- wykonać samodzielnie zadania zawodowe na stanowisku pracy,
- przeprowadzić obróbkę wstępną surowców,
- zastosować różne metody obróbki technologicznej,
- sporządzić potrawy z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów,
- sporządzić potrawy z mąki i kasz,
- sporządzić zupy i sosy,
- sporządzić potrawy z jaj, mleka i jego przetworów,
- sporządzić potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny,
- sporządzić potrawy z drobiu, ryb i owoców morza,
- przygotować desery oraz wyroby ciastkarskie i kulinarne z ciast,
- sporządzić napoje zimne i gorące,
- sporządzić zakąski zimne i gorące,
- sporządzić potrawy w obecności konsumenta,
- dobrać i sporządzić dodatki do potraw,
- zastosować techniki porcjowania, dekorowania i podawania potraw,
- dokonać oceny organoleptycznej potraw i napojów,
- ocenić zgodność wykonania potrawy z recepturą,
- zorganizować ekspedycję potraw i napojów,
- przeprowadzić nadzór procesu technologicznego,
- określić krytyczne punkty kontroli w procesie produkcyjnym zgodnie z zasadami systemu HACCP.
- zastosować zasady przechowywania surowców, półproduktów i gotowych potraw,

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

2. Materiał nauczania

Posługiwanie się dokumentacją w procesie produkcyjnym.

Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Stosowanie środków ochrony indywidualnej.

Planowanie produkcji potraw.

Opracowywanie receptur gastronomicznych.

Organizowanie stanowiska pracy.

Dokonywanie oceny jakości surowców i półproduktów wykorzystywanych w procesie sporządzania potraw i napojów.

Użytkowanie maszyn i urządzeń stosowanych w zakładzie gastronomicznym.

Posługiwanie się sprzętem kuchennym.

Przeprowadzanie obróbki wstępnej i cieplnej surowców.

Sporządzanie potraw zimnych oraz gorących z różnych grup surowców.

Sporządzanie deserów, wyrobów ciastkarskich. oraz kulinarnych z ciast

Sporządzanie napojów.

Sporządzanie zakąsek.

Porcjowanie, dekorowanie i podawanie potraw.

Przeprowadzanie oceny organoleptycznej potraw i napojów.

Organizacja i zasady wydawania potraw i napojów.

Nadzorowanie realizacji procesu produkcyjnego.

Stosowanie systemu jakości HACCP w procesie produkcji potraw i napojów.

Przechowywanie surowców, półproduktów i gotowych potraw.

Przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

3. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki jest doskonalenie umiejętności praktycznych, dotyczących sporządzania oraz podawania potraw i napojów w rzeczywistych warunkach pracy.

Praktyka zawodowa powinna odbywać się w nowoczesnych zakładach gastronomicznych typu otwartego. W trakcie realizacji zajęć uczniowie powinni pracować samodzielnie, pod kierunkiem instruktora praktyk.

Przed rozpoczęciem praktyk należy zapoznać uczniów z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony

przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, obowiązującymi podczas wykonywania zadań zawodowych, a także przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Ponadto należy przypomnieć zasady obsługi maszyn i urządzeń oraz posługiwania się sprzętem kuchennym, stosowanym w procesie sporządzania potraw i napojów.

Podczas realizacji praktyki zawodowej szczególną uwagę należy zwracać na doskonalenie umiejętności:

- planowania produkcji potraw,
- opracowywania receptur gastronomicznych,
- organizowania stanowiska pracy,
- przeprowadzania obróbki wstępnej i cieplnej surowców spożywczych,
- sporządzania zimnych i gorących potraw oraz napojów,
- porcjowania, dekorowanie i podawanie potraw,
- wydawania potraw i napojów,
- stosowania systemów zapewniania jakości zdrowotnej żywności,
- przechowywania półproduktów i potraw.

Ponadto podczas zajęć uczniowie powinni kształtować również umiejętność kierowania pracą innych oraz współpracy z zespołem. Podczas odbywania praktyki zawodowej uczniowie powinni stosować odzież obowiązującą w danym zakładzie pracy.

Uczniowie powinni prowadzić dzienniczek praktyk, w którym będą dokonywać zapisów z wykonywanych czynności oraz wniosków wynikających z analizy swoich umiejętności.

4. Propozycje sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, na podstawie kryteriów określonych na początku praktyki. Powinno ono dostarczyć również informacji o zakresie i stopniu realizacji celów określonych w programie jednostki modułowej.

Obserwując czynności uczniów podczas wykonywania ćwiczeń i dokonując oceny ich pracy szczególną uwagę należy zwracać na:

- przygotowanie stanowiska pracy do wykonywania czynności technologicznych,
- posługiwanie się sprzętem kuchennym,
- użytkowanie maszyn i urządzeń,
- sporządzanie potraw i napojów,
- garniowanie i ekspedycję potraw i napojów,
- opracowywanie i monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesie produkcyjnym,

– opracowywanie i korzystanie z receptur gastronomicznych.

Uczniowie powinni być na bieżąco oceniani przez opiekuna praktyk. W ocenie końcowej osiągnięć praktykanta należy uwzględnić oceny ze wszystkich wykonywanych zadań zawodowych oraz rozmowy podsumowującej przebieg praktyki zawodowej, przeprowadzonej przez opiekuna praktyk. Ocena końcowa powinna być wpisana do dzienniczka praktyk ze wskazaniem słabych i mocnych stron ucznia.