



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

OPTIMA

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

**Program praktyk/staży dla nauczycieli  
opracowany w ramach projektu  
„Doskonalenie nauczycieli zawodów usługowych”**

POKL.03.04.03-00-179/12

dla branży

**GASTRONOMICZNEJ**

Opracowała *mgr inż. Anna Dzierżan*



## Zawartość

1. Wstęp .....	3
2. Podstawa prawna .....	3
3. Założenia organizacyjno-metodyczne .....	4
4. Cele .....	5
5. Ramowy program .....	6
6. Szczegółowy program.....	7
7. Ewaluacja programu.....	12
8. Sposób dokumentowania przebiegu praktyk.....	16
9. Zalecenia organizacyjne dla realizatorów praktyk .....	17
10. Literatura uzupełniająca:.....	18
11. Załączniki .....	19
A. Podstawa programowa kształcenia w zawodzie - kucharz .....	19
B. Podstawa programowa kształcenia w zawodzie – technik żywienia i usług gastronomicznych...	24
C. Podstawa programowa kształcenia w zawodzie - kelner.....	31
D. Harmonogram praktyk.....	36
E. Dziennik praktyk/staży .....	37
F. Test początkowy/końcowy .....	49

## 1. Wstęp

Program praktyk został opracowany w ramach projektu współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Priorytetu III - Wysoka jakość systemu oświaty, Poddziałanie 3.4.3. - Upowszechnianie uczenia się przez całe życie, pod nazwą „Doskonalenie nauczycieli zawodów usługowych”.

Celem programu jest podniesienie kompetencji zawodowych nauczycieli przedmiotów zawodowych branży gastronomicznej. Program ten dedykowany jest nauczycielom odbywającym staże w zakładach pracy, którzy kształcą uczniów w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych (symbol cyfrowy zawodu **343404**), kucharz (**512001**) oraz kelner (**513101**).

Zagadnienia opierają się na aktualnych podstawach programowych kształcenia w w/wymienionych zawodach, które zostały wprowadzone do stosowania od roku 2012. Program powstał w wyniku konsultacji pracodawców, nauczycieli, dyrektorów oraz przedstawicieli organów prowadzących szkół zawodowych z całego kraju.

Zmieniający się rynek pracy wymaga rzetelnych kompetencji nauczycieli przygotowujących uczniów do wykonywania zadań zawodowych, przekazujących najaktualniejszą wiedzę i kształtujących umiejętności dostosowane do warunków współczesnego świata, a równocześnie do aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy.

Zgodnie z zapisem w podstawie programowej kształcenia w zawodach zadania szkoły i innych podmiotów prowadzących kształcenie zawodowe oraz sposób ich realizacji są uwarunkowane zmianami zachodzącymi w otoczeniu gospodarczo-społecznym. Wpływ na to mają w szczególności: idea gospodarki opartej na wiedzy, globalizacja procesów gospodarczych i społecznych, rosnący udział handlu międzynarodowego, mobilność geograficzna i zawodowa, nowe techniki i technologie, a także wzrost oczekiwań pracodawców w zakresie poziomu wiedzy i umiejętności pracowników.

Realizacja tego programu przyczyni się do budowania korelacji między oczekiwaniami pracodawców, a systemem kształcenia zawodowego w Polsce.

## 2. Podstawa prawna

Podstawowy wykaz obowiązujących aktów prawnych z zakresu kształcenia zawodowego:

- Ustawa o systemie oświaty z dnia 7 września 1991 (tekst jednolity Dz. U. z 2004 Nr 256, poz 2572)
- Ustawa z dnia 19 sierpnia 2011 r. o zmianie ustawy o systemie oświaty oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. z 2011 r. Nr 205, poz. 1206);
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 23 grudnia 2011 r. w sprawie klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego (Dz. U. z 2012 r. poz. 7) ze zm.;
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 stycznia 2012 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2012 r. poz. 186) ze zm.;
- Rozporządzenie MEN z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. z 2012 r. poz. 184) ze zm.;
- Rozporządzenie MEN z dnia 24 lutego 2012 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy oraz przeprowadzania sprawdzianów i egzaminów w szkołach publicznych (Dz. U. z 2012 r. poz. 262).

### 3. Założenia organizacyjno-metodyczne

Praktyki/staże mają być organizowane w zakładach gastronomicznych wyposażonych w nowoczesny sprzęt niezbędny do realizacji zadań zawodowych na stanowiskach w produkcji i przy wydawaniu potraw oraz rozliczania tych działań.

Oferta praktyk/staży skierowana jest do nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu uczących w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz oraz kelner.

Czas trwania praktyk/staży wynosi 80 h (tj. 10 dni po 8 godzin dziennie lub w innym rozkładzie czasu przy określonej sumie godzin) wg ustalonego harmonogramu, w tym: zapoznanie się z zakładem gastronomicznym (przedsiębiorstwem), wykonanie zaplanowanych zadań zawodowych oraz wypełnienie ankiet ewaluacyjnych (testów).

Praktyki/staże polegają na asystowaniu, obserwacji oraz wykonywaniu zadań na stanowiskach pracy pod kierunkiem opiekuna praktyk wyznaczonego przez osobę zarządzającą zakładem. W trakcie realizacji działań przez uczestnika praktyk lub staży zachodzi konieczność przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii oraz przepisów organizacyjno-porządkowych obowiązujących w zakładzie pracy.

Program obejmuje treści spójne z przygotowaniem uczniów i słuchaczy do egzaminu w zakresie kwalifikacji:

T.6. Sporządzanie potraw i napojów

T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

T.10. Organizacja usług gastronomicznych

T.9. Wykonywanie usług kelnerskich

Każde zadanie wykonywane przez uczestnika praktyk/staży powinno odnosić się do podstawy programowej kształcenia w ww. zawodach określonych w kwalifikacjach T.6., T.15., T.10., T.9.

Zagadnienia do realizacji zostały opisane w rozdziale *Szczegółowy program praktyk*. Moduł I bezwzględnie musi być realizowany w pierwszym dniu stażu/praktyki. Moduły II-III mogą być realizowane w dowolnej kolejności, a moduł IV powinien być realizowany jako ostatni. Każdy uczestnik praktyk lub staży pracuje samodzielnie stosując środki ochrony indywidualnej.

Uczestniczki/uczestnicy po każdym dniu praktyk wypełniają dziennik opisując realizowane zadania oraz wskazując efekty działań. Zadania do realizacji są wybierane wraz z opiekunem praktyk/staży np. wykonanie półproduktu, potrawy, napoju, czynności organizacyjnej, realizacja obsługi konsumenta, sporządzenie dokumentacji.

Warunkiem zaliczenia praktyki/staży jest wypełnienie testu wstępnego, wykonanie zadań, co zostanie udokumentowane w dzienniku i potwierdzone podpisem opiekuna oraz wypełnienie testu końcowego w ostatnim dniu praktyki/staży.



## 4. Cele

Cele ogólne:

1. Podniesienie kompetencji nauczycieli kształcenia zawodowego w przedmiotach gastronomicznych
2. Dostosowanie wiedzy i umiejętności nauczycieli do standardów panujących w realnych warunkach pracy w branży gastronomicznej
3. Zwiększenie korelacji między systemem kształcenia zawodowego, a oczekiwaniami pracodawców w stosunku do absolwentów szkół zawodowych branży gastronomicznej.

Cele szczegółowe:

W wyniku udziału w praktykach uczestnik potrafi:

- określić rolę układu funkcjonalnego pomieszczeń w organizacji zakładu gastronomicznego;
- charakteryzować stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym;
- dostosować warunki przechowywania do surowców i półproduktów;
- dobrać surowce do sporządzania wybranych potraw i napojów;
- sporządzić półprodukty oraz gotowe potrawy i napoje;
- stosować sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- dobrać zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;
- porcjować, dekorować i wydawać potrawy i napoje;
- skorzystać z dostępnych programów komputerowych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej;
- przygotować wybrane oferty usług gastronomicznych;
- zaplanować usługi gastronomiczne;
- dobrać sprzęt do wykonywania usług gastronomicznych;
- planować czynności związane z obsługą gości;
- dobrać metody serwowania potraw i napojów;
- sporządzić dokumentację usług gastronomicznych;
- obsługiwać urządzenia wspomagające rozliczenie usług gastronomicznych z uwzględnieniem warunków zakładu gastronomicznego, w którym odbywany jest staż.



## 5. Ramowy program

Nr modułu	Nazwa modułu	Liczba godzin przewidziana na realizację	Zakres tematyczny
Moduł I	Zasady funkcjonowania zakładu gastronomicznego	8	Ankieta wstępna. Szkolenie BHP i PPOŻ. Poznanie zasad funkcjonowania zakładu gastronomicznego.
Moduł II	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów	56	Wykonanie zadań zawodowych związanych ze sporządzaniem i wydawaniem wybranych potraw i napojów.
Moduł III	Wykonywanie czynności związanych z obsługą gości	8	Wykonywanie zadań zawodowych związanych z obsługą konsumentów.
Moduł IV	Organizowanie usług gastronomicznych	8	Wykonywanie zadań zawodowych związanych z planowaniem i rozliczaniem usług gastronomicznych. Przeprowadzenie ankiety końcowej. Podsumowanie praktyk.
	Razem	<b>80</b>	

## 6. Szczegółowy program

### Moduł I – Zasady funkcjonowania zakładu gastronomicznego

Lp.	Działanie Realizacja zadań zawodowych	Liczba godzin	Efekty W wyniku udziału w praktyce/stażu uczestnik/uczestniczka:
<b>Dzień 1</b>	<b>Poznanie zakładu pracy i zasad odbywania praktyk/staży w tym:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wypełnienie testu wstępnego ustalenie harmonogramu praktyk</li> <li>- poznanie organizacji zakładu gastronomicznego</li> <li>- szkolenie BHP, ppoż i ochrony środowiska</li> <li>- poznanie stanowisk i czynności stanowiskowych w zakładzie</li> <li>- analizowanie krytycznych punktów kontroli zgodnie z GHP, GMP i HACCP</li> <li>- deklarowanie przestrzegania tajemnicy zawodowej</li> <li>- poznawanie zasad współpracy zespołowej</li> <li>- stosowanie zasad kultury i etyki w zawodach gastronomicznych</li> </ul>	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Poznaje strukturę organizacyjną, stanowiska pracy, zasady działania zakładu gastronomicznego</li> <li>* Klasyfikuje zakład gastronomiczny</li> <li>* Zostaje przeszkolony w zakresie bhp i ppoż</li> <li>* Analizuje pracę działów zakładu gastronomicznego (Poznaje zakres pracy na różnych stanowiskach w zakładzie gastronomicznym)</li> <li>* Monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP, Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP i systemem HACCP</li> <li>* Stosuje zasady odpowiedzialności pracowników</li> <li>* Współpracuje w zespole</li> <li>* Przestrzega zasad kultury i etyki w zawodach gastronomicznych</li> </ul>

### Moduł II - Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów

#### 1) Dania kuchni zimnej - bezmięsne

Lp.	Działanie Realizacja zadań zawodowych	Liczba godzin	Efekty W wyniku udziału w praktyce/stażu uczestnik/uczestniczka:
<b>Dzień 2</b>	<b>Wykonanie potraw zimnych bezmięsnych np. zakąski z warzyw, grzybów, jaj, sałatki, surówki – asortymentu kuchni tradycyjnej i regionalnej, w tym:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pobieranie surowców z magazynu</li> <li>- przygotowanie stanowiska pracy</li> <li>- analizowanie receptur</li> <li>- dobieranie surowców</li> <li>- obróbka wstępna brudna surowców</li> <li>- rozdrabnianie surowców</li> <li>- łączenie surowców i półproduktów</li> <li>- wykonanie półproduktów i wyrobów gotowych</li> <li>- ocenianie jakości sporządzonych potraw</li> <li>- porządkowanie stanowiska pracy</li> </ul>	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Dobiera surowce do sporządzania potraw bezmięsnych zimnych</li> <li>* Sporządza półprodukty oraz potrawy</li> <li>* Wykorzystuje dostępny w zakładzie nowoczesny sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw</li> <li>* Dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw zgodnie ze standardami obowiązującymi w zakładzie</li> <li>* Porcuje, dekoruje i wydaje potrawy</li> <li>* Podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP, Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP i systemem HACCP</li> </ul>

## 2) Dania kuchni zimnej – mięsne

Lp.	Działanie Realizacja zadań zawodowych	Liczba godzin	Efekty W wyniku udziału w praktyce/stażu uczestnik/uczestniczka:
<b>Dzień 3</b>	<b>Wykonanie potraw zimnych mięsnych, ze zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, ryb i owoców morza np. zakąski z mięsa, ryb, owoców morza, podrobów, asortymentu kuchni tradycyjnej i regionalnej, w tym:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pobieranie surowców z magazynu</li> <li>- przygotowanie stanowiska pracy</li> <li>- analiza receptur</li> <li>- dobór surowców</li> <li>- obróbka wstępna brudna</li> <li>- rozdrabnianie surowców</li> <li>- wykonanie półproduktów i wyrobów gotowych</li> <li>- ocenianie jakości sporządzonych potraw</li> <li>- porządkowanie stanowiska pracy</li> </ul>	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Dobiera surowce do sporządzania potraw</li> <li>* Sporządza półprodukty oraz potrawy</li> <li>* Wykorzystuje dostępny w zakładzie nowoczesny sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw</li> <li>* Dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw zgodnie ze standardami obowiązującymi w zakładzie</li> <li>* Porcuje, dekoruje i wydaje potrawy</li> <li>* Podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP, Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP i systemem HACCP</li> </ul>

## 3) Zupy i sosy

Lp.	Działanie Realizacja zadań zawodowych	Liczba godzin	Efekty W wyniku udziału w praktyce/stażu uczestnik/uczestniczka:
<b>Dzień 4</b>	<b>Wykonanie wybranych zup i sosów, asortymentu kuchni tradycyjnej i regionalnej, w tym:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pobieranie surowców z magazynu</li> <li>- przygotowanie stanowiska pracy</li> <li>- analiza receptur</li> <li>- dobór surowców</li> <li>- obróbka wstępna brudna</li> <li>- rozdrabnianie surowców</li> <li>- wykonanie półproduktów i wyrobów gotowych</li> <li>- ocenianie jakości sporządzonych potraw</li> <li>- porządkowanie stanowiska pracy</li> </ul>	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Dobiera surowce do sporządzania zup, sosów</li> <li>* Sporządza półprodukty do zup i sosów oraz je wykończa</li> <li>* Wykorzystuje dostępny nowoczesny w zakładzie sprzęt i urządzenia do sporządzania zup i sosów</li> <li>* Dobiera zastawę stołową do ekspedycji zup i sosów zgodnie ze standardami obowiązującymi w zakładzie</li> <li>* Porcuje, dekoruje oraz wydaje zupy i sosy</li> <li>* Podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP, Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP i systemem HACCP</li> </ul>



#### 4) Dania kuchni gorącej - bezmięsne

Lp.	Działanie Realizacja zadań zawodowych	Liczba godzin	Efekty W wyniku udziału w praktyce/stażu uczestnik/uczestniczka:
<b>Dzień 5</b>	<b>Wykonanie potraw gorących bezmięsnych, np. potraw z warzyw, mąki, kasz, ryżu, makaronów, dodatków do dań zasadniczych, asortymentu kuchni tradycyjnej i regionalnej, w tym:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pobieranie surowców z magazynu</li> <li>- przygotowanie stanowiska pracy</li> <li>- analiza receptur</li> <li>- dobór surowców</li> <li>- obróbka wstępna brudna</li> <li>- rozdrabnianie surowców</li> <li>- ocenianie jakości sporządzonych potraw</li> <li>- wykonanie półproduktów i wyrobów gotowych</li> <li>- porządkowanie stanowiska pracy</li> </ul>	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Dobiera surowce do sporządzania potraw</li> <li>* Sporządza półprodukty oraz potrawy gorące bezmięsne</li> <li>* Wykorzystuje dostępny w zakładzie nowoczesny sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw</li> <li>* Dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw zgodnie ze standardami obowiązującymi w zakładzie</li> <li>* Porcuje, dekoruje i wydaje potrawy</li> <li>* Podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP, Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP i systemem HACCP</li> </ul>

#### 5) Dania kuchni gorącej - mięsne

Lp.	Działanie Realizacja zadań zawodowych	Liczba godzin	Efekty W wyniku udziału w praktyce/stażu uczestnik/uczestniczka:
<b>Dzień 6</b>	<b>Wykonanie potraw gorących z mięsa drobiu i zwierząt rzeźnych, ryb np. smażonych, duszonych, pieczonych, gotowanych, asortymentu kuchni tradycyjnej i regionalnej, w tym:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pobieranie surowców z magazynu</li> <li>- przygotowanie stanowiska pracy</li> <li>- analiza receptur</li> <li>- dobór surowców</li> <li>- obróbka wstępna brudna</li> <li>- rozdrabnianie surowców</li> <li>- wykonanie półproduktów i wyrobów gotowych</li> <li>- ocenianie jakości sporządzonych potraw</li> <li>- porządkowanie stanowiska pracy</li> </ul>	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Dobiera surowce do sporządzania potraw</li> <li>* Sporządza półprodukty oraz gotowe potrawy</li> <li>* Wykorzystuje dostępny w zakładzie nowoczesny sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw</li> <li>* Dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw zgodnie ze standardami obowiązującymi w zakładzie</li> <li>* Porcuje, dekoruje i wydaje potrawy</li> <li>* Podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP, Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP i systemem HACCP</li> </ul>

## 6) Desery i napoje

Lp.	Działanie Realizacja zadań zawodowych	Liczba godzin	Efekty W wyniku udziału w praktyce/stażu uczestnik/uczestniczka:
<b>Dzień 7</b>	<b>Wykonanie deserów oraz napojów - zimnych i gorących, asortymentu kuchni tradycyjnej i regionalnej, w tym:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pobieranie surowców z magazynu</li> <li>- przygotowanie stanowiska pracy</li> <li>- analiza receptur</li> <li>- dobór surowców</li> <li>- obróbka wstępna brudna</li> <li>- rozdrabnianie surowców</li> <li>- wykonanie półproduktów i wyrobów gotowych</li> <li>- ocenianie jakości sporządzonych potraw i napojów</li> <li>- porządkowanie stanowiska pracy</li> </ul>	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Dobiera surowce do sporządzania deserów i napojów</li> <li>* Sporządza półprodukty do deserów i napojów</li> <li>* Sporządza desery i napoje</li> <li>* Wykorzystuje dostępny w zakładzie nowoczesny sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji deserów i napojów</li> <li>* Dobiera zastawę stołową do ekspedycji deserów i napojów zgodnie ze standardami obowiązującymi w zakładzie</li> <li>* Porcuje, dekoruje i wydaje desery i napoje</li> <li>* Podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP, Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP i systemem HACCP</li> </ul>

## 7) Potrawy bankietowe

Lp.	Działanie Realizacja zadań zawodowych	Liczba godzin	Efekty W wyniku udziału w praktyce/stażu uczestnik/uczestniczka:
<b>Dzień 8</b>	<b>Wykonanie wybranych potraw bankietowych, w tym:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pobieranie surowców z magazynu</li> <li>- przygotowanie stanowiska pracy</li> <li>- analiza receptur</li> <li>- dobór surowców</li> <li>- obróbka wstępna brudna</li> <li>- rozdrabnianie surowców</li> <li>- wykonanie półproduktów i wyrobów gotowych</li> <li>- ocenianie jakości sporządzonych potraw</li> <li>- porządkowanie stanowiska pracy</li> </ul>	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Dobiera surowce do sporządzania potraw bankietowych</li> <li>* Sporządza półprodukty oraz potrawy bankietowe</li> <li>* Wykorzystuje dostępny w zakładzie nowoczesny sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw bankietowych</li> <li>* Dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw bankietowych zgodnie ze standardami obowiązującymi w zakładzie</li> <li>* Porcuje, dekoruje i wydaje potrawy bankietowe</li> <li>* Podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP, Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP i systemem HACCP</li> </ul>

### Moduł III - Wykonywanie czynności związanych z obsługą gości

Lp.	Działanie Realizacja zadań zawodowych	Liczba godzin	Efekty W wyniku udziału w praktyce/stażu uczestnik/uczestniczka:
Dzień 9	<b>Obsługiwanie konsumentów, w tym:</b> - poznanie stanowiska pracy w systemie obsługi kelnerskiej - przyjmowanie i rejestrowanie zamówień gości zakładu gastronomicznego - nakrywanie stołu z wykorzystaniem sprzętu zgodnie z zamówieniem - sporządzanie potraw i napojów w obecności gości - wykonywanie czynności porządkowych - obsługiwane elektronicznych urządzeń rejestrujących i kas kelnerskich	8	* Rozróżnia stanowiska pracy i stosuje systemy obsługi kelnerskiej * Planuje czynności związane z obsługą gości * Obsługuje gości zgodnie z obowiązującymi standardami * Przyjmuje i rejestruje zamówienia gości * Dobiera urządzenia, bieliznę i zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy do podawania potraw i napojów * Nakrywa stół zgodnie z zamówieniem gości * Sporządza potrawy i napoje w obecności gości * Dobiera metody serwowania potraw i napojów * Wykonuje czynności porządkowe, rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usługi * Obsługuje elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie

### Moduł IV - Organizowanie usług gastronomicznych

Lp.	Działanie Realizacja zadań zawodowych	Liczba godzin	Efekty W wyniku udziału w praktyce/stażu uczestnik/uczestniczka:
Dzień 10	<b>Planowanie i rozliczanie usług gastronomicznych, w tym:</b> - opracowanie harmonogramów pracy - monitorowanie procesów produkcji - ocena efektów produkcji - opracowanie kart menu i receptur - korzystanie z dostępnych programów komputerowych do planowania i rozliczania produkcji w zakładzie gastronomicznym - wypełnienie testu końcowego - podsumowanie praktyki	8	* Przygotowuje oferty usług gastronomicznych * Planuje usługi gastronomiczne * Prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych * Planuje produkcję potraw i napojów w zakładzie gastronomicznym * Dobiera metody i techniki obsługi do rodzaju usług gastronomicznych * Przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych * Dobiera zastawę i bieliznę stołową * Dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych * Użytkuje sprzęt i urządzenia do wykonania usług gastronomicznych ( Korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych



## 7. Ewaluacja programu

Odbycie praktyk/staży w zakładzie gastronomicznym ma na celu podniesienie kompetencji zawodowych nauczycieli uczących w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz oraz kelner, a także podniesienie jakości poziomu kształcenia we wskazanych zawodach. Ewaluacja ma na celu stwierdzenie: czy efektem realizacji programu będzie podniesienie odpowiednich kwalifikacji ze względu na określone w programie zadania i cele? Głównymi narzędziami ewaluacji są: zamieszczona ankieta ewaluacyjna oraz test kompetencji, który jako przykładowy został dołączony do programu. W zależności od specyfiki przedsiębiorstwa (zakładu gastronomicznego) opiekun praktyki może opracować własne pytania weryfikujące nabycie nowej wiedzy branżowej.

Uczestnik praktyk/staży wypełnia test dwukrotnie: przed rozpoczęciem praktyki oraz po jej zakończeniu. Ankieta ewaluacyjna powinna być wypełniona przez uczestnika w dniu zakończenia praktyki.



## ANKIETA EWALUACYJNA

Szanowni Państwo,

Uprzejmie proszę o udzielenie odpowiedzi na pytania zamieszczone w poniższej ankiecie ewaluacyjnej. Otrzymane informacje posłużą do oceny realizacji praktyk/staży w danym zakładzie i do podniesienia jakości działań związanych z ich organizacją .

Ankieta jest anonimowa.

### 1. Jak ocenia Pani/Pan długość czasu trwania praktyk/stażu?

- Odpowiedni
- Zbyt krótki
- Zbyt długi.

### 2. Zadania realizowane w ramach programu praktyk/stażu spełniały Pani/Pana oczekiwania?

- Zdecydowanie tak
- Raczej tak
- Trudno powiedzieć
- Raczej tak
- Zdecydowanie tak

### 3. Czy przekazywane podczas praktyk/stażu treści wzbogaciły Pani/Pana dotychczasową wiedzę w zakresie nauczania zawodu?

- Zdecydowanie tak
- Raczej tak
- Trudno powiedzieć
- Raczej tak
- Zdecydowanie tak

### 4. Czy umiejętności i doświadczenia zdobyte podczas odbywania praktyk/stażu wykorzysta Pani/Pan w pracy zawodowej?

- Zdecydowanie tak
- Raczej tak
- Trudno powiedzieć
- Raczej nie
- Zdecydowanie nie.

### 5. Jak ocenia Pani/Pan przygotowanie merytoryczne Opiekuna Praktyk/Stażu?

- Zdecydowanie dobrze
- Raczej dobrze
- Trudno powiedzieć
- Raczej źle
- Zdecydowanie źle

### 6. Jak ocenia Pani/Pan przygotowanie miejsca, w którym odbywały się praktyki/staż?

- Zdecydowanie dobrze
- Raczej dobrze
- Trudno powiedzieć
- Raczej źle
- Zdecydowanie źle.



**7. Jak ocenia Pani/Pan przygotowanie miejsca, w którym odbywały się praktyki/staż?**

- Zdecydowanie dobrze
- Raczej dobrze
- Trudno powiedzieć
- Raczej źle
- Zdecydowanie źle.

**8. Czy podjęłaby Pani/Pan decyzję o odbyciu praktyk/stażu ponownie?**

- Zdecydowanie tak
- Raczej tak
- Trudno powiedzieć
- Raczej nie
- Zdecydowanie nie

**9. Podczas praktyk najbardziej podobało mi się:**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**10. Podczas praktyk przede wszystkim zabrakło mi:**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**11. Czy poleciałaby Pani/Pan udział w tych praktykach innym?**

- Tak
- Nie
- Nie mam zdania



### PRZYKŁADOWY TEST WSTĘPNY/KOŃCOWY\*

1. Mise-en-place określa:
  - a) Miejsce do wykonania dań
  - b) Miejsce do wykonania dań w kuchni zimnej
  - c) Produkty i drobny sprzęt do wykonania dań
  - d) Sprzęt do serwowania dań
  
2. Do technik rozdrabniania warzyw liściastych zalicza się:
  - a) julienne
  - b) chiffonade
  - c) parisienne
  - d) vichy
  
3. Dip to:
  - a) sos do polewania
  - b) majonez z dodatkami
  - c) baza do sosu
  - d) gęsty sos do maczania
  
4. Volute to:
  - a) Zupa kremowa z warzyw
  - b) Sos na bazie majonezu
  - c) Wywar z cielęciny
  - d) Bulion wołowy
  
5. Fingerfood to potrawy, które można scharakteryzować jako
  - a) Zakąski w kształcie paluszków
  - b) Dodatki do zup w kształcie paluszków
  - c) Drobne potrawy, które mogą być stosowane na bankietach typu angielskiego
  - d) Zakąski zimne, które spożywa się widelcem i nożem
  
6. Live cooking stosuje się:
  - a) W kuchni zimnej
  - b) W kuchni gorącej
  - c) W barze
  - d) Na sali konsumenckiej

\*- proszę podkreślić właściwe



## 8. Sposób dokumentowania przebiegu praktyk

Realizacja programu praktyk/staży jest dokumentowana w dzienniku (Załącznik Nr 4), w którym uczestnik wpisuje informacje o wykonaniu konkretnych zadań oraz wskazuje efekty tych działań, co potwierdzone zostaje podpisem uczestniczki/uczestnika oraz opiekuna praktyk/staży. Opisywane zadania powinny być uszczegółowieniem programu ze wskazaniem działań uczestników tj. sporządzanie konkretnych potraw, napojów lub wykonanie usługi. Nazwa potrawy lub napoju może być charakterystyczna dla danego zakładu gastronomicznego, a wykonanie usługi i jej rozliczenie w oparciu o konkretny system rozliczeniowy.

Dokumentacja realizacji programu obejmuje: dziennik praktyki oraz wypełnione dwa testy: jeden na wejściu i drugi na wyjściu, przez każdego z uczestników praktyk/staży oraz wypełniony arkusz ewaluacji.





## 9. Zalecenia organizacyjne dla realizatorów praktyk

Program praktyk/staży może być realizowany w wybranych zakładach gastronomicznych typu żywieniowego tj. w restauracjach i jadłodajniach. Natomiast program nie może być realizowany w barach restauracyjnych, barach samoobsługowych, barach szybkiej obsługi, samoobsługowych, barach przekąskowych, samoobsługowych barach uniwersalnych i bistro, gdyż zakłady tego typu nie posiadają możliwości realizacji wszystkich działań opisanych w programie.

Przedsiębiorstwa dysponujące różnymi typami zakładów gastronomicznych mogą organizować praktyki na różnych stanowiskach zgodnie z zapisami w programie.

Wskazanymi zakładami gastronomicznymi do realizacji praktyk są zakłady hotelowo-gastronomiczne, w których praktykant może pracować zarówno w restauracji hotelowej, jak również dodatkowo np. w barze hotelowym, poznając różne rodzaje serwisu.

Do poznawanych zakładów gastronomicznych w ramach praktyk/staży mogą należeć także restauracje przygotowujące wyłącznie potrawy i napoje różnych narodów, w tym np.: kuchni chińskiej, japońskiej, włoskiej, francuskiej, hiszpańskiej i innych dostępnych.

W trakcie realizacji modułu II tego programu, w zależności od zamówień konsumentów i obsługiwanych grup, praktyka może być realizowana przy produkcji potraw do żywienia dietetycznego z wykorzystaniem surowców oraz technik odpowiednich dla diety. Poleca się szczególnie sporządzanie potraw w dietach: lekkostrawnej, cukrzycowej oraz różnorodnych niskokalorycznych.

Również w ramach modułu II w restauracjach, w których jest możliwość przygotowania potraw wg kuchni molekularnej, można wzbogacić wiadomości i umiejętności uczestników praktyk o te zagadnienia. Ten rozwijający się obszar gastronomii ma coraz pewniejszą przyszłość ze względu na przygotowywanie potraw o dużych właściwościach zdrowotnych.

W każdym z zakładów gastronomicznych uczestnik praktyk/staży powinien mieć dostęp do receptur gastronomicznych, w takim zakresie jaki jest przyjęty w restauracji lub jadłodajni. Włączanie praktykanta do pełnego wykonywania zadań zawodowych gwarantuje zdobycie przez niego wiedzy i umiejętności, które będzie mógł stosować podczas wykonywania zawodu nauczyciela i tym samym odpowiedzialnie przygotowywać absolwenta szkoły zawodowej lub kwalifikacyjnego kursu zawodowego do wykonywania zadań w zawodzie.



## 10. Literatura uzupełniająca:

### Podręczniki:

- 1) Arens-Azevedo U., Grimpe E., Peshke E., Rosomm-Grolms M., Furst W., Schuler K.: *Technologia gastronomiczna cz I / II* REA 2007
- 2) Jargoń R.: *Obsługa gości, cz 1i 2* WSiP 2000
- 3) Kasperek A., Kondratowicz M. *Wyposażenie zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych* REA
- 4) Kmiólek A.: *Technologia gastronomiczna cz. 1-3* WSiP 2011
- 5) Konarzewska M., Zielonka B. Konarzewska-Sokołowska M. *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz.1-2* REA
- 6) Prochner A.: *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz1-3* WSiP 2009
- 7) Szajna R., Ławniczak D., Ziaja A.: *Obsługa gości (konsumentów), cz. 1i 2* Wydawnictwo REA 2009

### Czasopisma:

1. Poradnik Restauratora
2. Przegląd gastronomiczny
3. Nowości Gastronomiczne
4. Restaurator

## 11. Załączniki

### A. Podstawa programowa kształcenia w zawodzie - kucharz

#### PODSTAWA PROGRAMOWA KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

Opracowano na podstawie dokumentu z dnia 7 lutego 2012 r. przez KOWEziU

##### **kucharz 512001**

Celem kształcenia zawodowego jest przygotowanie uczących się do życia w warunkach współczesnego świata, wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy.

Zadania szkoły i innych podmiotów prowadzących kształcenie zawodowe oraz sposób ich realizacji są uwarunkowane zmianami zachodzącymi w otoczeniu gospodarczo-społecznym, na które wpływają w szczególności: idea gospodarki opartej na wiedzy, globalizacja procesów gospodarczych i społecznych, rosnący udział handlu międzynarodowego, mobilność geograficzna i zawodowa, nowe techniki i technologie, a także wzrost oczekiwań pracodawców w zakresie poziomu wiedzy i umiejętności pracowników.

W procesie kształcenia zawodowego ważne jest integrowanie i korelowanie kształcenia ogólnego i zawodowego, w tym doskonalenie kompetencji kluczowych nabytych w procesie kształcenia ogólnego, z uwzględnieniem niższych etapów edukacyjnych. Odpowiedni poziom wiedzy ogólnej powiązanej z wiedzą zawodową przyczyni się do podniesienia poziomu umiejętności zawodowych absolwentów szkół kształcących w zawodach, a tym samym zapewni im możliwość sprostania wyzwaniom zmieniającego się rynku pracy.

W procesie kształcenia zawodowego są podejmowane działania wspomagające rozwój każdego uczącego się, stosownie do jego potrzeb i możliwości, ze szczególnym uwzględnieniem indywidualnych ścieżek edukacji i kariery, możliwości podnoszenia poziomu wykształcenia i kwalifikacji zawodowych oraz zapobiegania przedwczesnemu kończeniu nauki.

Elastycznemu reagowaniu systemu kształcenia zawodowego na potrzeby rynku pracy, jego otwartości na uczenie się przez całe życie oraz mobilności edukacyjnej i zawodowej absolwentów ma służyć wyodrębnienie kwalifikacji w ramach poszczególnych zawodów wpisanych do klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego.

#### **1. CELE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE**

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie kucharz powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) przechowywania żywności;
- 2) sporządzania potraw i napojów;
- 3) wykonywania czynności związanych z ekspedycją potraw i napojów.

#### **2. EFEKTY KSZTAŁCENIA**

Do wykonywania wyżej wymienionych zadań zawodowych niezbędne jest osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, na które składają się:

- 1) efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów;

##### **(BHP). Bezpieczeństwo i higiena pracy**

Uczeń:

- 1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;

2) rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;

3) określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;

4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;

5) określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;

6) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;

7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;

8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;

9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;

10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia.

### **(PDG). Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej**

Uczeń:

1) stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;

2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;

3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;

4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;

5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;

6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;

7) przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;

8) prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej;

9) obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;

10) planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;

11) optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej.

### **(JOZ). Język obcy ukierunkowany zawodowo**

Uczeń:

1) posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiających realizację zadań zawodowych;

2) interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka;

3) analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych;

4) formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy;

5) korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji.

### **(KPS). Kompetencje personalne i społeczne**

Uczeń:

1) przestrzega zasad kultury i etyki;

2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;

3) przewiduje skutki podejmowanych działań;



- 4) jest otwarty na zmiany;
- 5) potrafi radzić sobie ze stresem;
- 6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;
- 7) przestrzega tajemnicy zawodowej;
- 8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;
- 9) potrafi negocjować warunki porozumień;
- 10) współpracuje w zespole.

2) efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów PKZ(T.c);

### **PKZ(T.c) Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych**

Uczeń:

- 1) rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;
  - 2) przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;
  - 3) przestrzega zasad gospodarki odpadami;
  - 4) przestrzega zasad racjonalnego żywienia;
  - 5) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;
  - 6) rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;
  - 7) rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;
  - 8) przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;
  - 9) określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;
  - 10) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.
- 3) efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie kucharz opisane w części II:

## **T.6. Sporządzanie potraw i napojów**

### **1. Przechowywanie żywności**

Uczeń:

- 1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym;
- 2) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;
- 3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;
- 4) dobiera warunki do przechowywania żywności;
- 5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;
- 6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- 7) dobiera metody utrwalania żywności;
- 8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;
- 9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności.

### **2. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów**

Uczeń:

- 1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;
- 2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- 3) stosuje receptury gastronomiczne;
- 4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;
- 5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;
- 6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;
- 7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;

- 8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;
- 9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- 10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- 11) ocenia organoleptycznie żywność;
- 12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;
- 13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;
- 14) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. *Good Hygiene*

*Practice*), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. *Good Manufacturing Practice*) i systemem HACCP (ang. *Hazard Analysis and Critical Control Point*).

### 3. WARUNKI REALIZACJI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

Szkoła podejmująca kształcenie w zawodzie kucharz powinna posiadać następujące pomieszczenia dydaktyczne:

1) pracownię technologii gastronomicznej, w której powinny być zorganizowane następujące stanowiska:

a) stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,

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

ponadto pracownia powinna być wyposażona w: chłodziarkę z zamrażarką, zmywarkę do naczyń, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacz do talerzy, naświetlacz do jaj, kosz na odpady, apteczkę, katalogi oraz instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych, instrukcje do ćwiczeń;

2) warsztaty szkolne, w których powinny być zorganizowane następujące stanowiska:

a) stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,

b) stanowiska obróbki wstępnej brudnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, płuczko-obieraczkę i urządzenie do dezynfekcji jaj,

c) stanowiska obróbki wstępnej czystej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania warzyw i owoców, krajalnicę z przystawkami,

d) stanowiska produkcji potraw z mięsa (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania mięsa,

e) stanowiska produkcji ciast (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, robot kuchenny wieloczynnościowy, urządzenia chłodnicze,

f) stanowiska obróbki cieplnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz



drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, taborety podgrzewcze i trzony kuchenne z wyciągami, patelnie elektryczne,  
g) stanowiska ekspedycji potraw i napojów (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół do ekspedycji potraw oraz komplet naczyń i drobnego sprzętu kuchennego, wagę, Kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do potraw i talerzy,  
h) stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak trzykomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki do naczyń;

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

Kształcenie praktyczne może odbywać się w: pracowniach i warsztatach szkolnych, placówkach kształcenia ustawicznego, placówkach kształcenia praktycznego lub podmiotach stanowiących potencjalne miejsce zatrudnienia absolwentów szkół kształcących w zawodzie.

#### 4. Minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego<sup>1)</sup>

Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów oraz efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów	300 godz.
T.6. Sporządzanie potraw i napojów	700 godz.

<sup>1)</sup> W szkole liczbę godzin kształcenia zawodowego należy dostosować do wymiaru godzin określonego w przepisach w sprawie ramowych planów nauczania w szkołach publicznych, przewidzianego dla kształcenia zawodowego, zachowując minimalną liczbę godzin wskazanych w tabeli odpowiednio dla efektów kształcenia: wspólnych dla wszystkich zawodów i wspólnych dla zawodów w ramach obszaru kształcenia stanowiących podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów oraz właściwych dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie.

#### 5. MOŻLIWOŚCI UZYSKIWANIA DODATKOWYCH KWALIFIKACJI W ZAWODACH W RAMACH OBSZARU KSZTAŁCENIA OKREŚLONEGO W KLASYFIKACJI ZAWODÓW SZKOLNICTWA ZAWODOWEGO

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie kucharz po potwierdzeniu kwalifikacji T.6. *Sporządzanie potraw i napojów* może uzyskać dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych po potwierdzeniu dodatkowo kwalifikacji T.15. *Organizacja żywienia i usług gastronomicznych* oraz uzyskaniu wykształcenia średniego.

## **B. Podstawa programowa kształcenia w zawodzie – technik żywienia i usług gastronomicznych**

### **PODSTAWA PROGRAMOWA KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE**

Opracowano na podstawie dokumentu z dnia 7 lutego 2012 r. przez KOWEziU  
**technik żywienia i usług gastronomicznych 343404**

Celem kształcenia zawodowego jest przygotowanie uczących się do życia w warunkach współczesnego świata, wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy.

Zadania szkoły i innych podmiotów prowadzących kształcenie zawodowe oraz sposób ich realizacji są uwarunkowane zmianami zachodzącymi w otoczeniu gospodarczo-społecznym, na które wpływają w szczególności: idea gospodarki opartej na wiedzy, globalizacja procesów gospodarczych i społecznych, rosnący udział handlu międzynarodowego, mobilność geograficzna i zawodowa, nowe techniki i technologie, a także wzrost oczekiwań pracodawców w zakresie poziomu wiedzy i umiejętności pracowników.

W procesie kształcenia zawodowego ważne jest integrowanie i korelowanie kształcenia ogólnego i zawodowego, w tym doskonalenie kompetencji kluczowych nabytych w procesie kształcenia ogólnego, z uwzględnieniem niższych etapów edukacyjnych. Odpowiedni poziom wiedzy ogólnej powiązanej z wiedzą zawodową przyczyni się do podniesienia poziomu umiejętności zawodowych absolwentów szkół kształcących w zawodach, a tym samym zapewni im możliwość sprostania wyzwaniom zmieniającego się rynku pracy.

W procesie kształcenia zawodowego są podejmowane działania wspomagające rozwój każdego uczącego się, stosownie do jego potrzeb i możliwości, ze szczególnym uwzględnieniem indywidualnych ścieżek edukacji i kariery, możliwości podnoszenia poziomu wykształcenia i kwalifikacji zawodowych oraz zapobiegania przedwczesnemu kończeniu nauki.

Elastycznemu reagowaniu systemu kształcenia zawodowego na potrzeby rynku pracy, jego otwartości na uczenie się przez całe życie oraz mobilności edukacyjnej i zawodowej absolwentów ma służyć wyodrębnienie kwalifikacji w ramach poszczególnych zawodów wpisanych do klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego.

#### **1. CELE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE**

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

- 1) oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania;
- 2) sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- 3) planowania i oceny żywienia;
- 4) organizowania produkcji gastronomicznej;
- 5) planowania i realizacji usług gastronomicznych.

#### **2. EFEKTY KSZTAŁCENIA**

Do wykonywania wyżej wymienionych zadań zawodowych niezbędne jest osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, na które składają się:

- 1) efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów;

##### **(BHP). Bezpieczeństwo i higiena pracy**

Uczeń:

- 1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;
- 2) rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;





3) określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;

4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;

5) określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;

6) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;

7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;

8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;

9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;

10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia.

#### **(PDG). Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej**

Uczeń:

1) stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;

2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;

3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;

4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;

5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;

6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;

7) przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;

8) prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej;

9) obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;

10) planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;

11) optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej.

#### **(JOZ). Język obcy ukierunkowany zawodowo**

Uczeń:

1) posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiających realizację zadań zawodowych;

2) interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka;

3) analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych;

4) formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy;

5) korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji.

#### **(KPS). Kompetencje personalne i społeczne**

Uczeń:

1) przestrzega zasad kultury i etyki;

2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;

3) przewiduje skutki podejmowanych działań;

4) jest otwarty na zmiany;

5) potrafi radzić sobie ze stresem;

6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;

7) przestrzega tajemnicy zawodowej;

8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;



- 9) potrafi negocjować warunki porozumień;
- 10) współpracuje w zespole.

**(OMZ). Organizacja pracy małych zespołów** (wyłącznie dla zawodów nauczanych na poziomie technika)

Uczeń:

- 1) planuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań;
  - 2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań;
  - 3) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań;
  - 4) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań;
  - 5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy;
  - 6) komunikuje się ze współpracownikami.
- 2) efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów PKZ(T.c) i PKZ(T.h);

**PKZ(T.c) Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych**

Uczeń:

- 1) rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;
- 2) przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;
- 3) przestrzega zasad gospodarki odpadami;
- 4) przestrzega zasad racjonalnego żywienia;
- 5) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;
- 6) rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;
- 7) rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;
- 8) przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;
- 9) określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;
- 10) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.

**PKZ(T.h) Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych**

Uczeń:

- 1) wykonuje czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności;
  - 2) interpretuje wskazania przyrządów kontrolno-pomiarowych;
  - 3) rozróżnia systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
  - 4) interpretuje oznakowania żywności;
  - 5) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.
- 3) efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie technika żywienia i usług gastronomicznych opisane w części II:

**T.6. Sporządzanie potraw i napojów**

**1. Przechowywanie żywności**

Uczeń:

- 1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym;
- 2) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;
- 3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;
- 4) dobiera warunki do przechowywania żywności;
- 5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;



- 6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- 7) dobiera metody utrwalania żywności;
- 8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;
- 9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności.

## **2. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów**

Uczeń:

- 1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;
- 2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- 3) stosuje receptury gastronomiczne;
- 4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;
- 5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;
- 6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;
- 7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;
- 8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;
- 9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- 10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- 11) ocenia organoleptycznie żywność;
- 12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;
- 13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;
- 14) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. *Good Hygiene Practice*), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. *Good Manufacturing Practice*) i systemem HACCP (ang. *Hazard Analysis and Critical Control Point*).

## **T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**

### **1. Planowanie i ocena żywienia**

Uczeń:

- 1) klasyfikuje składniki pokarmowe oraz określa ich źródła;
- 2) wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na funkcjonowanie organizmu człowieka;
- 3) charakteryzuje przemiany składników pokarmowych w organizmie człowieka;
- 4) przestrzega norm i przestrzega zasad planowania żywienia;
- 5) planuje posiłki oraz układu jadłospisy;
- 6) przestrzega zasad zamienności produktów;
- 7) oblicza wartość energetyczną i odżywczą potraw;
- 8) stosuje metody oceny sposobów żywienia;
- 9) ocenia jadłospisy i podejmuje działania korygujące, przestrzegając zasad racjonalnego żywienia;
- 10) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania, rozliczania i oceny żywienia;
- 11) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia;
- 12) rozróżnia zagrożenia zdrowotne wynikające z nieracjonalnego żywienia;
- 13) określa rolę instytucji zajmujących się problematyką żywienia.

### **2. Organizowanie produkcji gastronomicznej**

Uczeń:

- 1) przestrzega zasad planowania produkcji potraw i napojów;
- 2) planuje produkcję potraw i napojów;
- 3) kontroluje procesy produkcji potraw i napojów;
- 4) ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów;
- 5) rozróżnia rodzaje kart menu;
- 6) opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw;
- 7) oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty;
- 8) sporządza kalkulację cen potraw i napojów;



- 9) opracowuje receptury gastronomiczne;
- 10) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej.

### **3. Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych**

Uczeń:

- 1) klasyfikuje usługi gastronomiczne;
- 2) przygotowuje oferty usług gastronomicznych;
- 3) klasyfikuje usługi gastronomiczne;
- 4) przygotowuje oferty usług gastronomicznych;
- 5) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych;
- 6) kalkuluje koszty usług gastronomicznych;
- 7) prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych;
- 8) planuje usługi gastronomiczne;
- 9) dobiera metody i techniki obsługi do rodzaju usług gastronomicznych;
- 10) przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych;
- 11) dobiera zastawę i bieliznę stołową;
- 12) dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych;
- 13) użytkuje sprzęt i urządzenia do wykonania usług gastronomicznych;
- 14) wykonuje czynności porządkowe, rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych;
- 15) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych.

### **3. WARUNKI REALIZACJI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE**

Szkoła realizująca kształcenie w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych powinna posiadać następujące pomieszczenia dydaktyczne:

1) pracownię technologii gastronomicznej, w której powinny być zorganizowane następujące stanowiska:

a) stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,

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

ponadto pracownia powinna być wyposażona w: chłodziarkę z zamrażarką, zmywarkę do naczyń, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacz do talerzy, naświetlacz do jaj, kosz na odpady, apteczkę, katalogi oraz instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych, instrukcje do ćwiczeń;

2) pracownię planowania żywienia i produkcji gastronomicznej, wyposażoną w: stanowiska komputerowe (jedno dla jednego ucznia), z dostępem do Internetu, z drukarkę sieciową, z oprogramowaniem do planowania, rozliczania i oceny żywienia, planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej, planowania i rozliczania usług gastronomicznych; tabele składu i wartości odżywczych produktów spożywczych, normy żywienia i wyżywienia, tabele zamiany produktów, jadłospisy codzienne i okolicznościowe, karty potraw i napojów, receptury potraw i napojów, wzory druków stosowanych w gastronomii;

3) pracownię obsługi gości, w której powinny być zorganizowane następujące stanowiska:

a) stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,



b) stanowiska obsługi gości (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: stoły i krzesła, pomocniki kelnerskie, bieliznę, zastawę stołową, tace, drobny sprzęt kelnerski oraz elementy dekoracji stołów,

c) stanowisko barowe (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w: ladę barową, stołki barowe, sprzęt barowy, mikser barowy lub blender, ekspres do kawy i herbaty, naczynia do sporządzania i serwowania napojów, stół stalowy lub blat roboczy, zlewozmywak dwukomorowy z instalacją ciepłej i zimnej wody;

ponadto pracownia powinna być wyposażona w: chłodziarkę z zamrażarką, zmywarkę do naczyń, trzon kuchenny z piekarnikiem, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do potraw i talerzy, wózki kelnerskie z wyposażeniem, kosz na odpady, apteczkę, instrukcje obsługi urządzeń;

4) warsztaty szkolne, w których powinny być zorganizowane następujące stanowiska:

a) stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,

b) stanowiska obróbki wstępnej brudnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, płuczko-obieraczkę i urządzenie do dezynfekcji jaj,

c) stanowiska obróbki wstępnej czystej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania warzyw i owoców, krajalnicę z przystawkami,

d) stanowiska produkcji potraw z mięsa (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania mięsa,

e) stanowiska produkcji ciast (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, robot kuchenny wieloczynnościowy, urządzenia chłodnicze,

f) stanowiska obróbki cieplnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, taborety podgrzewacze i trzony kuchenne z wyciągami, patelnie elektryczne,

g) stanowiska ekspedycji potraw i napojów (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół do ekspedycji potraw oraz komplet naczyń i drobnego sprzętu kuchennego, wagę, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do potraw i talerzy,

h) stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak trzykomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki do naczyń;

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

Kształcenie praktyczne może odbywać się w: pracowniach i warsztatach szkolnych, placówkach kształcenia ustawicznego, placówkach kształcenia praktycznego oraz podmiotach stanowiących potencjalne miejsce zatrudnienia absolwentów szkół kształcących w zawodzie.



Szkoła organizuje praktyki zawodowe w podmiocie zapewniającym rzeczywiste warunki pracy właściwe dla nauczanego zawodu w wymiarze 4 tygodni (160 godzin).

#### 4. Minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego<sup>1)</sup>

Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów oraz efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów	380 godz.
T.6. Sporządzanie potraw i napojów	700 godz.
T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych	300 godz.

<sup>1)</sup> W szkole liczbę godzin kształcenia zawodowego należy dostosować do wymiaru godzin określonego w przepisach w sprawie ramowych planów nauczania w szkołach publicznych, przewidzianego dla kształcenia zawodowego, zachowując minimalną liczbę godzin wskazanych w tabeli odpowiednio dla efektów kształcenia: wspólnych dla wszystkich zawodów i wspólnych dla zawodów w ramach obszaru kształcenia stanowiących podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów oraz właściwych dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie.

## C. Podstawa programowa kształcenia w zawodzie - kelner

### PODSTAWA PROGRAMOWA KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

Opracowano na podstawie dokumentu z dnia 7 lutego 2012 r. przez KOWEziU

#### kelner 513101

Celem kształcenia zawodowego jest przygotowanie uczących się do życia w warunkach współczesnego świata, wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy.

Zadania szkoły i innych podmiotów prowadzących kształcenie zawodowe oraz sposób ich realizacji są uwarunkowane zmianami zachodzącymi w otoczeniu gospodarczo-społecznym, na które wpływają w szczególności: idea gospodarki opartej na wiedzy, globalizacja procesów gospodarczych i społecznych, rosnący udział handlu międzynarodowego, mobilność geograficzna i zawodowa, nowe techniki i technologie, a także wzrost oczekiwań pracodawców w zakresie poziomu wiedzy i umiejętności pracowników.

W procesie kształcenia zawodowego ważne jest integrowanie i korelowanie kształcenia ogólnego i zawodowego, w tym doskonalenie kompetencji kluczowych nabytych w procesie kształcenia ogólnego, z uwzględnieniem niższych etapów edukacyjnych. Odpowiedni poziom wiedzy ogólnej powiązanej z wiedzą zawodową przyczyni się do podniesienia poziomu umiejętności zawodowych absolwentów szkół kształcących w zawodach, a tym samym zapewni im możliwość sprostania wyzwaniom zmieniającego się rynku pracy.

W procesie kształcenia zawodowego są podejmowane działania wspomagające rozwój każdego uczącego się, stosownie do jego potrzeb i możliwości, ze szczególnym uwzględnieniem indywidualnych ścieżek edukacji i kariery, możliwości podnoszenia poziomu wykształcenia i kwalifikacji zawodowych oraz zapobiegania przedwczesnemu kończeniu nauki.

Elastycznemu reagowaniu systemu kształcenia zawodowego na potrzeby rynku pracy, jego otwartości na uczenie się przez całe życie oraz mobilności edukacyjnej i zawodowej absolwentów ma służyć wyodrębnienie kwalifikacji w ramach poszczególnych zawodów wpisanych do klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego.

#### 1. CELE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie kelner powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) przygotowywania sal konsumpcyjnych do obsługi gości;
- 2) wykonywania czynności związanych z obsługą gości;
- 3) rozliczania usług kelnerskich.

#### 2. EFEKTY KSZTAŁCENIA

Do wykonywania wyżej wymienionych zadań zawodowych niezbędne jest osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, na które składają się:

- 1) efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów;

#### **(BHP). Bezpieczeństwo i higiena pracy**

Uczeń:

- 1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;
- 2) rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;
- 3) określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;
- 4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;



- 5) określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;
- 6) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;
- 7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- 8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;
- 9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- 10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia.

#### **(PDG). Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej**

Uczeń:

- 1) stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;
- 2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;
- 3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;
- 4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;
- 5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;
- 6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;
- 7) przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;
- 8) prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej;
- 9) obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;
- 10) planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;
- 11) optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej.

#### **(JOZ). Język obcy ukierunkowany zawodowo**

Uczeń:

- 1) posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiających realizację zadań zawodowych;
- 2) interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka;
- 3) analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych;
- 4) formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy;
- 5) korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji.

#### **(KPS). Kompetencje personalne i społeczne**

Uczeń:

- 1) przestrzega zasad kultury i etyki;
- 2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;
- 3) przewiduje skutki podejmowanych działań;
- 4) jest otwarty na zmiany;
- 5) potrafi radzić sobie ze stresem;
- 6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;
- 7) przestrzega tajemnicy zawodowej;
- 8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;
- 9) potrafi negocjować warunki porozumień;
- 10) współpracuje w zespole.

#### **(OMZ). Organizacja pracy małych zespołów (wyłącznie dla zawodów nauczanych na poziomie technika)**





Uczeń:

- 1) planuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań;
- 2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań;
- 3) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań;
- 4) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań;
- 5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy;
- 6) komunikuje się ze współpracownikami.

2) efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów PKZ(T.e);

### **PKZ(T.e) Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie kelner**

Uczeń:

- 1) rozróżnia surowce i towary handlowe stosowane w produkcji potraw, napojów oraz w bezpośredniej sprzedaży w zakładzie gastronomicznym;
- 2) dokonuje oceny towaroznawczej produktów spożywczych oraz określa ich zastosowanie;
- 3) określa rolę składników pokarmowych;
- 4) planuje jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia;
- 5) rozróżnia procesy technologiczne stosowane w produkcji potraw;
- 6) obsługuje maszyny i urządzenia stosowane w zakładach gastronomicznych;
- 7) przestrzega zasad zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności;
- 8) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.

3) efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie kelner opisane w części II:

## **T.9. Wykonywanie usług kelnerskich**

### **1. Sporządzanie potraw i napojów**

Uczeń:

- 1) ocenia jakość surowców spożywczych;
- 2) określa warunki przechowywania żywności;
- 3) dobiera metody i techniki sporządzania potraw i napojów;
- 4) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;
- 5) dobiera sprzęt i urządzenia do sporządzania potraw i napojów;
- 6) wykonuje czynności związane ze wstępną obróbką surowców do sporządzania potraw i napojów;
- 7) sporządza potrawy i napoje zgodnie z recepturami;
- 8) dokonuje oceny organoleptycznej potraw i napojów;
- 9) wykonuje czynności związane z ekspedycją potraw i napojów;
- 10) przestrzega procedur i stosuje instrukcje stanowiskowe systemów zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- 11) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. *Good Hygiene Practice*), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. *Good Manufacturing Practice*) i systemem HACCP (ang. *Hazard Analysis and Critical Control Point*).

### **2. Obsługiwanie gości**

Uczeń:

- 1) rozróżnia stanowiska pracy i systemy obsługi kelnerskiej;
- 2) określa predyspozycje, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań zawodowych kelnera;
- 3) planuje czynności związane z obsługą gości;
- 4) obsługuje gości zgodnie z obowiązującymi standardami;
- 5) opracowuje karty menu;
- 6) doradza gościom w wyborze potraw i napojów;



- 7) przyjmuje i rejestruje zamówienia gości;
- 8) dobiera urządzenia, bieliznę i zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy do podawania potraw i napojów;
- 9) nakrywa stół zgodnie z zamówieniem gości;
- 10) sporządza potrawy i napoje w obecności gości;
- 11) ocenia jakość oraz estetykę potraw i napojów;
- 12) dobiera metody serwowania potraw i napojów;
- 13) wykonuje usługi kelnerskie podczas przyjęć okolicznościowych oraz imprez poza zakładem gastronomicznym;
- 14) wykonuje czynności związane z realizacją zamówień *room service*;
- 15) wykonuje czynności porządkowe, rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usługi.

## **T.10. Organizacja usług gastronomicznych**

### **1. Planowanie usług gastronomicznych**

Uczeń:

- 1) klasyfikuje usługi gastronomiczne;
- 2) określa zakres usług świadczonych przez zakłady gastronomiczne;
- 3) planuje usługi gastronomiczne;
- 4) planuje i organizuje obsługę przyjęć okolicznościowych oraz imprez poza zakładem gastronomicznym;
- 5) przygotowuje oferty usług gastronomicznych;
- 6) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych;
- 7) określa wpływ układu funkcjonalnego pomieszczeń zakładu gastronomicznego na organizację pracy;
- 8) przygotowuje miejsca realizacji usług gastronomicznych;
- 9) dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usługi gastronomicznej;
- 10) stosuje kryteria oceny jakości usług gastronomicznych.

### **2. Rozliczanie usług gastronomicznych**

Uczeń:

- 1) sporządza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty spożywcze;
- 2) sporządza kalkulację cen potraw i napojów;
- 3) przestrzega zasad rachunkowości podczas rozliczania usług kelnerskich;
- 4) rozlicza koszty usług gastronomicznych;
- 5) sporządza dokumentację usług gastronomicznych;
- 6) dokonuje rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych;
- 7) obsługuje elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie;
- 8) stosuje programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług gastronomicznych.

### **3. WARUNKI REALIZACJI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE**

Szkoła podejmująca kształcenie w zawodzie kelner powinna posiadać następujące pomieszczenia dydaktyczne:

- 1) pracownię organizacji usług kelnerskich, wyposażoną w: stanowiska komputerowe (jedno stanowisko dla jednego ucznia), z drukarką, z pakietem programów biurowych, z oprogramowaniem do zarządzania gastronomią i układania menu zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, do kalkulacji cen potraw i napojów oraz do planowania pracy kelnera

i jej rozliczania, albumy do oceny organoleptycznej potraw i napojów, katalogi wyposażenia gastronomii, wzory druków stosowanych w gastronomii, instrukcje i regulaminy dotyczące usług kelnerskich;

- 2) pracownię technologiczną, w której powinny być zorganizowane stanowiska do sporządzania potraw i napojów (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: zlewozmywak, kuchnię z termoobiegiem, grill lub ruszt, frytownicę, szafki stojące ze stalowym blatem roboczym i szafki wiszące zaopatrzone w komplet naczyń kuchennych i komplet drobnego sprzętu kuchennego;



3) pracownię obsługi gości, w której powinny być zorganizowane następujące stanowiska:

a) stanowiska barowe (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w: ladę barową, stołki barowe, zlewozmywak, chłodziarkę barową, dystrybutor napojów zimnych, kostkarkę do lodu, ekspres do kawy i do herbaty, walizkę barmańską dużą, mikser barowy, pojemniki termoizolacyjne, kruszarkę do lodu, wyciskacz do cytrusów, naczynia do przyrządzania napojów gorących i zimnych, blender, dozowniki i miarki do napojów i produktów sypkich, naczynia do napojów,

b) stanowiska zmywania naczyń (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak trzykomorowy, pojemniki na odpadki, maszynę do mycia naczyń, sprzęt i środki myjące, pralko-suszarkę, kosze na talerze i naczynia;

ponadto pracownia powinna być wyposażona w: stoły restauracyjne (jeden stół dla trzech uczniów) krzesła, pomocniki kelnerskie stałe, wózki kelnerskie do uzupełniania zastawy, do serwowania dań gorących, do flambierowania, do tranżerowania, witryny chłodzone do ekspozycji i podawania potraw, kredensy kelnerskie, podgrzewacze do potraw i talerzy, urządzenia do parzenia kawy, sztucce podstawowe i systemowe naczynia porcelanowe i ceramikę żaroodporną, naczynia szklane, bieliznę stołową, ozdoby stołowe, kasę kelnerską, czytnik kart kredytowych.

Kształcenie praktyczne może odbywać się w: pracowniach i warsztatach szkolnych, placówkach kształcenia ustawicznego, placówkach kształcenia praktycznego oraz podmiotach stanowiących potencjalne miejsce zatrudnienia absolwentów szkół kształcących w zawodzie.

Szkoła organizuje praktyki zawodowe w podmiocie zapewniającym rzeczywiste warunki pracy właściwe dla nauczanego zawodu w wymiarze 8 tygodni (320 godzin), w tym, co najmniej 4 tygodnie w zakładzie gastronomii świadczącym pełen zakres usług kelnerskich.

#### 4. Minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego<sup>1)</sup>

Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów oraz efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów	370 godz.
T.9. Wykonywanie usług kelnerskich	410 godz.
T.10. Organizacja usług gastronomicznych	410 godz.

<sup>1)</sup> W szkole liczbę godzin kształcenia zawodowego należy dostosować do wymiaru godzin określonego w przepisach w sprawie ramowych planów nauczania w szkołach publicznych, przewidzianego dla kształcenia zawodowego, zachowując minimalną liczbę godzin wskazanych w tabeli odpowiednio dla efektów kształcenia: wspólnych dla wszystkich zawodów i wspólnych dla zawodów w ramach obszaru kształcenia stanowiących podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów oraz właściwych dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie.



## D. Harmonogram praktyk

DZIEŃ	TEMATYKA	DZIAŁANIE	LICZBA GODZIN
1.	Zasady funkcjonowania zakładu gastronomicznego	Szkolenie BHP, zapoznanie z zakładem	6
		Przeprowadzenie ankiety wstępnej	1
		Ustalenie harmonogramu praktyk	1
2.	Sporządzanie i ekspedycja potraw zimnych bezmięśnych	Wykonanie potraw zimnych bezmięśnych np. zakąski z warzyw, grzybów, jaj, surówki, sałatki zgodnie z zasadami bhp i ppoż	8
3.	Sporządzanie i ekspedycja potraw zimnych mięsnych	Wykonanie potraw zimnych mięsnych np. zakąski z mięsa, ryb, owoców morza, podrobów zgodnie z zasadami bhp i ppoż	8
4.	Sporządzanie i ekspedycja zup i sosów	Wykonanie wybranych zup i sosów zgodnie z zasadami bhp i ppoż	8
5.	Sporządzanie i ekspedycja potraw gorących bezmięśnych	Wykonanie potraw gorących bezmięśnych, np. potraw z warzyw, mąki, kasz, ryżu, makaronów oraz dodatków do dań zasadniczych zgodnie z zasadami bhp i ppoż.	8
6.	Sporządzanie i ekspedycja potraw gorących z mięsa i ryb	Wykonanie potraw gorących z mięsa drobiu i zwierząt rzeźnych, ryb np. smażonych, duszonych, pieczonych, gotowanych, zgodnie z zasadami bhp i ppoż	8
7.	Sporządzanie i ekspedycja deserów i napojów	Wykonanie deserów i napojów zimnych i gorących zgodnie z zasadami bhp i ppoż	8
8.	Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów	Wykonanie potraw bankietowych zgodnie z zasadami bhp i ppoż	8
9.	Wykonywanie czynności związanych z obsługą gości	Obsługiwanie konsumentów oraz przygotowanie sali	8
10.	Organizowanie usług gastronomicznych	Planowanie i rozliczanie usług gastronomicznych	6
	Ewaluacja końcowa	Przeprowadzenie ankiety końcowej	1
		Podsumowanie praktyk	1
		<b>RAZEM</b>	<b>80</b>

*Uwagi: Kolejność realizacji tematyki w dniach 2-8 jest dowolna*



## E. Dziennik praktyk/staży

### **DZIENNIK PRAKTYK/STAŻY** **W ZAWODACH BRANŻY GASTRONOMICZNEJ**

Kod praktyk: .....

**realizowanej w**

.....  
Nazwa i adres zakładu pracy  
.....

**IMIĘ I NAZWISKO**

**UCZESTNIKA**

.....

**IMIĘ I NAZWISKO**

**OPIEKUNA PRAKTYK/STAŻY** .....



## DZIENNIK PRAKTYK

Dzień 1			Podpis uczestnika
Data	Działania	Efekty	

Podpis opiekuna praktyk.....



<b>Dzień 2</b>			Podpis uczestnika
Data	Działania	Efekty	

Podpis opiekuna praktyk.....



<b>Dzień 3</b>			Podpis uczestnika
Data	Działania	Efekty	

Podpis opiekuna praktyk.....





<b>Dzień 4</b>			Podpis uczestnika
Data	Działania	Efekty	

Podpis opiekuna praktyk.....



<b>Dzień 5</b>			Podpis uczestnika
Data	Działania	Efekty	

Podpis opiekuna praktyk.....



<b>Dzień 6</b>			Podpis uczestnika
Data	Działania	Efekty	

Podpis opiekuna praktyk.....



<b>Dzień 7</b>			<b>Podpis uczestnika</b>
<b>Data</b>	<b>Działania</b>	<b>Efekty</b>	

Podpis opiekuna praktyk.....



<b>Dzień 8</b>			Podpis uczestnika
Data	Działania	Efekty	

Podpis opiekuna praktyk.....



<b>Dzień 9</b>			Podpis uczestnika
Data	Działania	Efekty	

Podpis opiekuna praktyk.....



<b>Dzień 10</b>			Podpis uczestnika
Data	Działania	Efekty	

Podpis opiekuna praktyk.....







## F. Test początkowy/końcowy

### 1. Mise-en-place określa:

- a) Miejsce do wykonania dań
- b) Miejsce do wykonania dań w kuchni zimnej
- c) Produkty i drobny sprzęt do wykonania dań
- d) Sprzęt do serwowania dań

### 2. Do technik rozdrabniania warzyw liściastych zalicza się:

- a) julienne
- b) chiffonade
- c) parisienne
- d) vichy

### 3. Dip to:

- a) sos do polewania
- b) sos na bazie majonezu
- c) baza do sosu
- d) gęsty sos do maczania

### 4. Veloute to:

- a) Sos jasny zagęszczony zasmażką
- b) Sos na bazie majonezu
- c) Wywar z cielęciny
- d) Inna nazwa sosu beszamelowego

### 5. Fingerfood to potrawy, które można scharakteryzować jako

- a) Zakąski w kształcie paluszków
- b) Warzywa do jedzenia na surowo pokrojone w słupki
- c) Drobne potrawy, które spożywa się palcami
- d) Zakąski zimne, które spożywa się wyłącznie z użyciem sztućców

### 6. Live cooking polega na sporządzaniu potraw:

- a) W kuchni zimnej
- b) W kuchni gorącej
- c) W barze
- d) Na sali konsumenckiej

### 7. System HACCP oparty jest na

- a) 5 zasadach WHO/FAO
- b) 7 zasadach Kodeksu Żywnościowego
- c) 12 zasadach Prawa Unijnego
- d) 7 zasadach Ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia



**8. Cutter służy do**

- a) Obierania warzyw i ziemniaków, gotowania warzyw i ziemniaków
- b) Mielenia ziarna i pieczenia chleba
- c) Rozdrabniania surowców, mieszania półproduktów, wyrobienia mas
- d) Przygotowania napojów zimnych i gorących

**9. Kopi luwak to**

- a) Rodzaj herbaty o podwójnych liściach pochodzący z Indonezji
- b) Gatunek kawy pochodzący z ziaren kawy wydalanych przez zwierzęta z rodziny łaszowatych
- c) Owoc tropikalny pochodzący z Wysp Zielonego Przylądka
- d) Rodzaj urządzenia kulinarnego do rozdrabniania ziół

**10. Lody o smaku musztardy to potrawa charakterystyczna dla**

- a) Kuchni niemieckiej
- b) Kuchni włoskiej
- c) Kuchni molekularnej
- d) Kuchni francuskiej