



Przykładowy szkolny plan nauczania*/przedmiotowe kształcenie zawodowe/

Typ szkoły: **Technikum** - 4-letni okres nauczania ^{/1/}

Zawód: **technik żywienia i usług gastronomicznych**; symbol **343404**

Podbudowa programowa: gimnazjum

Kwalifikacje:

K1 - Sporządzanie potraw i napojów (T.6.)

K2 - Organizacja żywienia i usług gastronomicznych (T.15.)

Lp.	Obowiązkowe zajęcia edukacyjne	Klasa								Liczba godzin tygodniowo w czteroletnim okresie nauczania	Liczba godzin w czteroletnim okresie nauczania
		I		II		III		IV			
		-	=	-	=	-	=	-	=		
Przedmioty ogólnokształcące											
1	Język polski	3	3	3	3	2	2	3	5	12	360
2	Język obcy nowożytny	1	1	2	2	2	2	2	4	8	240
3	Drugi język obcy nowożytny	1	1	2	2	2	2	2	2	7	210
4	Wiedza o kulturze	1	1							1	30
5	Historia	2	2							2	60
6	Wiedza o społeczeństwie	1	1							1	30
7	Podstawy przedsiębiorczości	2	2							2	60
8	Geografia	1	1							1	30
9	Biologia	1	1							1	30



10	Chemia	1	1							1	30
11	Fizyka	1	1							1	30
12	Matematyka	3	3	2	2	2	2	3	3	10	300
13	Informatyka	1	1							1	30
14	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	3	3	3	3	12	360
15	Edukacja dla bezpieczeństwa	1	1							1	30
16	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	1	1	1	1	4	120
Łączna liczba godzin		24	24	13	13	12	12	14	18	65	1950
Przedmioty realizowane w zakresie rozszerzonym oraz uzupełniające											
1	Chemia lub biologia			2	2	2	2	3	5	8	240
2	Język obcy nowożytny	1	1	1	1	1	1	2	4	6	180
3	Historia i społeczeństwo - przedmiot uzupełniający					1	1	2	4	4	120
Łączna liczba godzin		1	1	3	3	4	4	7	13	18	540
Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym											
1	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	1	1	2	2					3	90
2	Działalność gospodarcza w gastronomii			2	2	1	1			3	90
3	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	2	2	2	2	3	3			7	210
4	Język obcy zawodowy	1	1	1	1	1	1			3	90
5	Zasady żywienia			2	2	1	1	1		3,5	105
6	Organizacja produkcji gastronomicznej					1	1	2		2	60
7	Usługi gastronomiczne					2	2	3		3,5	105
Łączna liczba godzin		4	4	9	9	9	9	6	0	25	750



Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym											
1	Pracownia gastronomiczna	4	4	10	10	5	5			19	570
2	Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej					2	2	2		3	90
3	Pracownia obsługi klienta					2	2	2		3	90
Łączna liczba godzin		4	4	10	10	9	9	4	0	25	750
Łączna liczba godzin kształcenia zawodowego		8	8	19	19	18	18	10	0	50	1500
Tygodniowy wymiar godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych		33		35		34		31		133	3990

^{1/1} (do celów obliczeniowych przyjęto 30 tygodni w ciągu jednego roku szkolnego)

*w szkolnym planie uwzględnia się również wymiar godzin zajęć określonych w par. 4 ust. 2 rozporządzenia w sprawie ramowych planów nauczania, t.j. m.in. religii lub etyki oraz wychowania do życia w rodzinie.

Minimalny wymiar praktyk zawodowych	tyg.	godz.
kl. I - zgodnie z podstawą programową		0
kl. II - zgodnie z podstawą programową		0
kl. III - zgodnie z podstawą programową	4	160
kl. IV - zgodnie z podstawą programową		0
Razem	4	160

Egzamin potwierdzający pierwszą kwalifikację (K1) odbywa się pod koniec klasy trzeciej

Egzamin potwierdzający drugą kwalifikację (K2) odbywa się pod koniec semestru pierwszego klasy czwartej



Tabela efektów kształcenia

Tabela przyporządkowania poszczególnym przedmiotom efektów kształcenia dla zawodu:

Technik żywienia i usług gastronomicznych; symbol 343404

Nazwa przedmiotu / pracowni	Efekty kształcenia /umiejętności, wiedza oraz kompetencje personalne i społeczne/ Uczeń:	Efekty wspólne dla wszystkich zawodów / wspólne dla zawodów w ramach obszaru T / kwalifikacje T.6., T.15.	Klasa				Liczba godzin przeznaczona na realizację efektów kształcenia
			I	II	III	IV	
			I semestr	II semestr	I semestr	II semestr	
Kształcenie zawodowe teoretyczne							
Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	(1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;	BHP					30
	(2) rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;		X	X			
	(3) określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;		X		X		
	(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;																				
(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;																				
(5) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;	PKZ (T.c)																			
(6) rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;		X	X	X	X															
(7) rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;																				
(9) określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;																				
(1) przestrzega zasad kultury i etyki;	KPS																			
(2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;																				
(3) przewiduje skutki podejmowanych działań;		X	X	X	X															
(4) jest otwarty na zmiany;																				
(5) potrafi radzić sobie ze stresem;																				
																				20



(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;										
1(6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;										
1(8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;										
1(9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności;										
2(1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;	T.6.	X	X	X	X					40
2(2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;										
2(9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;										
2(14) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. <i>Good Hygiene Practice</i>), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. <i>Good Manufacturing Practice</i>) i systemem HACCP (ang. <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>);										
Łączna liczba godzin przeznaczona na przedmiot;										90



Działalność gospodarza w gastronomii	(1) stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;	PDG															
	(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;					X	X	X	X								
	(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;																
															70		
	(1) przestrzega zasad kultury i etyki;	KPS															
	(2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;				X	X	X	X									



	(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;																				
	(5) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań;	PKZ(T.h)			X	X	X	X													15
	(5) korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji;	JOZ			X	X	X	X													5
Łączna liczba godzin przeznaczona na przedmiot																			90		
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	(1) przestrzega zasad kultury i etyki;	KPS																			
	(2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;		X	X	X	X	X	X													
	(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;																					
(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;																					
(8) przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;																					
1(1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym;																					
1(2) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;																					
	PKZ(T.c)																				25
	T.6.																				185



1(3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;	
1(4) dobiera warunki do przechowywania żywności;	
1(5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;	
1(7) dobiera metody utrwalania żywności;	
2(1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;	
2(2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	
2(3) stosuje receptury gastronomiczne;	
2(4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;	
2(5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;	
2(6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;	
2(7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;	
2(8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;	
2(9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	
2(10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;	



	2(11) ocenia organoleptycznie żywność;																					
	2(12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;																					
	2(13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;																					
	Łączna liczba godzin przeznaczona na przedmiot																	210				
Język obcy zawodowy	(1) posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiających realizację zadań zawodowych;	JOZ																				
	(2) interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka;		X	X	X	X	X	X														
	(3) analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych;		X	X	X	X	X	X														
	(4) formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy;		X	X	X	X	X	X														
	(5) korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji;		X	X	X	X	X	X														
	Łączna liczba godzin przeznaczona na przedmiot																	90				
Zasady żywienia	(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;	KPS				X	X	X	X	X												
	(4) przestrzega zasad racjonalnego żywienia;	PKZ(T.c)				X	X	X	X	X											10	
	(4) interpretuje oznakowania żywności;	PKZ(T.h)				X	X	X	X	X											10	
	1(1) klasyfikuje składniki pokarmowe oraz określa ich źródła;	T.15.				X	X	X	X	X												85



1(2) wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na funkcjonowanie organizmu człowieka;											
1(3) charakteryzuje przemiany składników pokarmowych w organizmie człowieka;											
1(4) przestrzega norm i przestrzega zasad planowania żywienia;											
1(5) planuje posiłki oraz układa jadłospisy;											
1(6) przestrzega zasad zamienności produktów;											
1(7) oblicza wartość energetyczną i odżywczą potraw;											
1(8) stosuje metody oceny sposobów żywienia;											
1(9) ocenia jadłospisy i podejmuje działania korygujące, przestrzegając zasad racjonalnego żywienia;											
1(11) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia;											
1(12) rozróżnia zagrożenia zdrowotne wynikające z nieracjonalnego żywienia;											
1(13) określa rolę instytucji zajmujących się problematyką żywienia;											
Łączna liczba godzin przeznaczona na przedmiot											105



Organizacja produkcji gastronomicznej	(1) wykonuje czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności;	PKZ (T.h)						X	X	X	10		
	(2) interpretuje wskazania przyrządów kontrolno-pomiarowych;												
	(3) rozróżnia systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;												
	(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;	KPS							X	X	X		
	2(1) przestrzega zasad planowania produkcji potraw i napojów;	T.15.										50	
	2(2) planuje produkcję potraw i napojów;												
	2(3) kontroluje procesy produkcji potraw i napojów;												
	2(4) ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów;												
	2(5) rozróżnia rodzaje kart menu;									X	X		X
	2(6) opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw;												
	2(7) oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty;												
	2(8) sporządza kalkulację cen potraw i napojów;												
	2(9) opracowuje receptury gastronomiczne;												
Łączna liczba godzin przeznaczona na przedmiot											60		



Usługi gastronomiczne	(1) przestrzega zasad kultury i etyki;	KPS										
	(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;						X	X	X			
	(7) przestrzega tajemnicy zawodowej;											
	(1) planuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań;	OMZ										
	(2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań;						X	X	X			
	(5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy;											
	2(5) rozróżnia rodzaje kart menu;	T.15.										
	3(1) klasyfikuje usługi gastronomiczne;											
	3(2) przygotowuje oferty usług gastronomicznych;											
	3(3) klasyfikuje usługi gastronomiczne;											
	3(4) przygotowuje oferty usług gastronomicznych;											
	3(5) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych;											
	3(6) kalkuluje koszty usług gastronomicznych;											
3(7) prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych;												
											105	



	3(8) planuje usługi gastronomiczne;											
	3(9) dobiera metody i techniki obsługi do rodzaju usług gastronomicznych;											
	3(10) przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych;											
	3(11) dobiera zastawę i bieliznę stołową;											
	3(12) dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych;											
Łączna liczba godzin przeznaczona na przedmiot											105	
Łączna liczba godzin przeznaczona na kształcenie zawodowe teoretyczne											750	
Kształcenie zawodowe praktyczne												
Pracownia gastronomiczna	(4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań;	BHP										
	(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;		X	X	X	X	X	X				
	(8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań;											
(9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;												
Łączna liczba godzin przeznaczona na kształcenie zawodowe praktyczne											24	



(10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia;																						
(1) przestrzega zasad kultury i etyki;	KPS	X	X	X	X	X	X															
(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;																						
(8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;																						
(9) potrafi negocjować warunki porozumień;																						
(10) współpracuje w zespole;																						
(1) planuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań;		OMZ	X	X	X	X	X	X														
(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;													
(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;			X	X	X	X	X	X	X				38
(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;													
1(1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym;													
1(2) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;			X	X	X	X	X	X	X				508
1(3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;													



1(4) dobiera warunki do przechowywania żywności;																			
1(5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;																			
1(6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;																			
1(7) dobiera metody utrwalania żywności;																			
1(8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;																			
1(9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności;																			
2(1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;																			
2(2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;																			
2(3) stosuje receptury gastronomiczne;																			
2(4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów																			
2(5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;																			
2(6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;																			
2(7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;																			
2(8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;																			



	2(9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;																				
	2(10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;																				
	2(11) ocenia organoleptycznie żywność;																				
	2(12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;																				
	2(13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;																				
	2(14) monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. <i>Good Hygiene Practice</i>), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. <i>Good Manufacturing Practice</i>) i systemem HACCP (ang. <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>);																				
	Łączna liczba godzin przeznaczona na przedmiot/pracownię																			570	
Pracownia obsługi klienta	(4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;	BHP																			
	(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;																				
Łączna liczba godzin przeznaczona na przedmiot/pracownię																			6		



(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;									
(4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;									
(9) obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;	PDG				X	X	X		8
(10) planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;									
(11) optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej;									
(1) przestrzega zasad kultury i etyki;	KPS								
(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;											
(1) planuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań;	OMZ										
(2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań;											
(3) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań;											
(4) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań;								X	X	X	
(5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy;											
(6) komunikuje się ze współpracownikami;											
(2) interpretuje wskazania przyrządów kontrolno-pomiarowych;	PKZ(T.h)										
(4) interpretuje oznakowania żywności;											
(5) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań;								X	X	X	8
2(4) ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów;	T.15.										
3(4) przygotowuje oferty usług gastronomicznych;											
3(5) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych;								X	X	X	68



3(6) kalkuluje koszty usług gastronomicznych;							
3(7) prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych;							
3(8) planuje usługi gastronomiczne;							
3(9) dobiera metody i techniki obsługi do rodzaju usług gastronomicznych;							
3(10) przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych;							
3(11) dobiera zastawę i bieliznę stołową;							
3(12) dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych;							
3(13) użytkuje sprzęt i urządzenia do wykonania usług gastronomicznych;							
3(14) wykonuje czynności porządkowe, rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych;							
3(15) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych;							
Łączna liczba godzin przeznaczonych na przedmiot/ pracownię							90



Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej	(2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;	PDG																				
	(3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;																					
	(4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;										X	X	X									
	(5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;																					
	(6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;																					
	(9) obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;																					
	(1) przestrzega zasad kultury i etyki;	KPS																				
	(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;															X	X	X				
	(7) przestrzega tajemnicy zawodowej;																					
	(8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;																					
																					8	



(9) potrafi negocjować warunki porozumień;											
(10) współpracuje w zespole;											
(1) planuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań;	OMZ										
(2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań;											
(3) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań;								X	X	X	
(4) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań;											
(5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy;											
(6) komunikuje się ze współpracownikami;											
(10) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań;		PKZ(T.c)							X	X	X
(3) rozróżnia systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	PKZ(T.h)										
(4) interpretuje oznakowania żywności;								X	X	X	12
(5) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań;											
(5) korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji;	JOZ							X	X	X	5



1(4) przestrzega norm i przestrzega zasad planowania żywienia;	T.15.								
1(5) planuje posiłki oraz układa jadłospisy;									
1(6) przestrzega zasad zamienności produktów;									
1(7) oblicza wartość energetyczną i odżywczą potraw;									
1(8) stosuje metody oceny sposobów żywienia;									
1(9) ocenia jadłospisy i podejmuje działania korygujące, przestrzegając zasad racjonalnego żywienia;									
1(10) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania, rozliczania i oceny żywienia;					X	X	X		50
2(1) przestrzega zasad planowania produkcji potraw i napojów;									
2(2) planuje produkcję potraw i napojów;									
2(6) opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw;									
2(7) oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty;									
2(8) sporządza kalkulację cen potraw i napojów;									
2(9) opracowuje receptury gastronomiczne;									
2(10) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej.									



	Łączna liczba godzin przeznaczonych na pracownię	90
	Łączna liczba godzin przeznaczona na kształcenie zawodowe praktyczne	750
	Łączna liczba godzin przeznaczona na efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów oraz efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie:	409
	Łączna liczba godzin przeznaczona na kwalifikację 1 (T.6.)	733
	Łączna liczba godzin przeznaczona na kwalifikację 2 (T.15.)	358
	Razem	1500

Minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego^{1) 2)}

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.
Kwalifikacja 1 T.6. Sporządzanie potraw i napojów	700 godz.
Kwalifikacja 2 T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych	300 godz.
Razem	1380 godz.



-
- 1) 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.

 - 2) Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. z 2012 r., poz. 184).