

PLAN NAUCZANIA KWALIFIKACYJNEGO KURSU ZAWODOWEGO

**DLA KWALIFIKACJI
W OBRĘBIE ZAWODU:**

**T.15. ORGANIZACJA ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH
TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH 343404**

Przedmiot nauczania		Dział programowy	Treści kształcenia	Ilość godzin	
WBG	Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii	Bezpieczeństwo oraz higiena pracy i produkcji w gastronomii	WBG.01	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii.	1
			WBG.02	Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym.	1
			WBG.03	Wypadki przy pracy, zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii.	1
			WBG.04	Służby BHP w zakładzie pracy, obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.	1
			WBG.05	Ochrona przeciwpożarowa w zakładzie gastronomicznym.	1
			WBG.06	Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza.	1
			WBG.07	Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie gastronomicznym.	1
			WBG.08	Procedury udzielania pierwszej pomocy.	1
			WBG.09	Elementy prawa pracy związane z bezpieczeństwem i higieną pracy.	1
				Metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności.	
		WBG.10	Regulacje prawne branżowe i procedury zakładowe.	1	
		Razem			10
		Urządzenia i instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych	WBG.11	Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego.	1
			WBG.12	Instalacje techniczne w zakładzie gastronomicznym.	1
			WBG.13	Drobny sprzęt gastronomiczny, naczynia do podawania potraw i napojów.	1
			WBG.14	Zasady korzystania z urządzeń gastronomicznych.	1
			WBG.15	Wyposażenie magazynów zakładu gastronomicznego.	1
			WBG.16	Urządzenia do obróbki wstępnej surowców.	1
			WBG.17	Urządzenia do obróbki cieplnej półproduktów.	1
			WBG.18	Urządzenia ekspedycyjne.	1
WBG.19	Wyposażenie zmywalni naczyń stołowych.		1		
WBG.20	Urządzenia chłodnicze wykorzystywane do obróbki technologicznej i ekspozycji potraw i napojów.		1		
Razem			10		
Razem:				20	
DGG	Działalność gospodarcza w gastronomii	Podejmowanie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej	DGG.01	Zasady funkcjonowania gospodarki rynkowej w obszarze gastronomii i jej elementy.	1
			DGG.02	Przedsiębiorstwo gastronomiczne i przedsiębiorca gastronomiczny – podstawowe pojęcia.	1
			DGG.03	Przepisy prawa związane z działalnością gospodarczą.	1
			DGG.04	Biznes-plan przedsiębiorstwa gastronomicznego;	4
			DGG.05	Dokumentacja dotycząca podejmowania działalności gospodarczej;	1
			DGG.06	Rejestrowanie firmy;	1
			DGG.07	Otoczenie przedsiębiorstwa gastronomicznego – zasady współpracy;	2
			DGG.08	Działania marketingowe przed uruchomieniem działalności gospodarczej.	1
	Razem			12	
	Funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego	DGG.09	Analiza funkcjonowania przedsiębiorstwa gastronomicznego – zyski, koszty, straty, zasoby, możliwości.	2	
		DGG.10	Analiza preferencji klientów zakładu gastronomicznego.	2	
		DGG.11	Zasady współpracy z innymi przedsiębiorstwami.	2	
		DGG.12	Zasady organizowania i rozliczania bieżącej działalności przedsiębiorstwa gastronomicznego.	2	
DGG.13		Dokumentacja związana z prowadzeniem działalności gospodarczej.	2		
Razem			10		
Razem:				22	

TGT	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności i zasady racjonalnego żywienia	TGT.01	Gospodarka żywnością – podstawowe pojęcia.	1	
			TGT.02	Gospodarka odpadami w gastronomii.	1	
			TGT.03	Zasady racjonalnego wykorzystania surowców w gastronomii.	1	
			TGT.04	Gospodarka opakowaniami w gastronomii.	1	
			TGT.05	Ocena organoleptyczna.	1	
			TGT.06	Procedury bezpieczeństwa w gastronomii.	1	
			TGT.07	Zasady racjonalnego żywienia.	1	
			TGT.08	Żywność funkcjonalna i wygodna.	1	
		Razem				8
		Charakterystyka towaroznawcza i przechowywanie żywności	TGT.09	Czynniki kształtujące jakość żywności i metody ich oceny.	1	
			TGT.10	Klasyfikacja środków żywności;	1	
			TGT.11	Charakterystyka towaroznawcza poszczególnych środków żywności.	1	
			TGT.12	Sposoby zabezpieczenia żywności przed zepsuciem - przechowywanie i utrwalanie żywności.	1	
			TGT.13	Zmiany zachodzące w żywności podczas jej przechowywania, zanieczyszczenia żywności – skutki zdrowotne.	1	
			TGT.14	Metody utrwalania żywności.	1	
			TGT.15	Opakowania żywności	1	
		Razem				7
		Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym	TGT.16	Receptury gastronomiczne.	1	
			TGT.17	Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym.	1	
			TGT.18	Metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej.	1	
			TGT.19	Gospodarowanie surowcem.	1	
			TGT.20	Monitorowanie procesu produkcyjnego.	1	
			Razem			
		Technologia sporządzania potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów oraz ich ekspedycja	TGT.21	Technologia sporządzania oraz ekspedycja potraw i napojów z surowców roślinnych – warzywa, ziemniaki, grzyby, owoce, przetwory zbożowe.	3	
			TGT.22	Technologia sporządzania oraz ekspedycja potraw z surowców zwierzęcych - mleko i jego przetwory, jaja, mięso zwierząt rzeźnych, przetwory mięsne, podroby, drób, dziczyzna, ryby i owoce morza.	3	
			TGT.23	Zupy i sosy.	1	
			TGT.24	Potrawy półmięsne.	1	
			TGT.25	Desery i ciasta.	1	
			TGT.26	Napoje zimne i gorące.	1	
TGT.27	Zakąski zimne.		1			
TGT.28	Zastawa stołowa		1			
TGT.29	Technologia sporządzania potraw dietetycznych oraz ich ekspedycja.		2			
Razem				14		
Razem:				34		
JOG	Język obcy w gastronomii	Słownictwo i zwroty typowe dla gastronomii	JOG.01	Nazwy potraw i napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych oraz stanowisk pracy w zakładzie gastronomicznym.	2	
			JOG.02	Czynności zawodowe kucharza.	2	
			JOG.03	Informacje handlowe dotyczące żywności i sprzętu gastronomiczn.	1	
			JOG.04	Instrukcje obsługi.	1	
			JOG.05	Receptury gastronomiczne.	2	
			JOG.06	Karty menu.	2	
		Razem				10
		Porozumiewanie się podczas pracy i w kontaktach z klientami obcojęzycznymi	JOG.07	Porozumiewanie się z klientami na sali konsumenckiej.	1	
			JOG.08	Organizacja stanowiska pracy kucharza.	1	
			JOG.09	Planowanie sposobu wykonania potrawy lub napoju na podstawie receptury.	1	
			JOG.10	Rozmowa z pracodawcą.	1	
			JOG.11	Porozumiewanie się ze współpracownikami.	1	
			JOG.12	Rozmowa z klientem zakładu gastronomicznego.	1	
			JOG.13	Oferta handlowa zakładu gastronomicznego.	1	
				Informacja reklamowa.	1	
JOG.14	Analiza ofert pracy.		1			
JOG.15	Anons w języku obcym.	1				
Razem				10		
Razem:				20		

ZZY	Zasady żywienia	Składniki pokarmowe w racjonalnym żywieniu	ZZY.01	Znakowanie żywności.	1
			ZZY.02	Dotatki do żywności.	1
			ZZY.03	Podstawowe definicje żywnościowe.	2
			ZZY.04	Charakterystyka białek, węglowodanów, tłuszczów, składników mineralnych i witamin.	15
			ZZY.05	Gospodarka wodna w organizmie.	1
			ZZY.06	Głód pokarmowy.	1
			ZZY.07	Trawienie składników odżywczych.	2
			Razem	23	
		Zasady układania jadłospisów	ZZY.08	Normy żywienia.	1
			ZZY.09	Normy spożycia.	1
			ZZY.10	Rola posiłków.	1
			ZZY.11	Zasady planowania jadłospisów.	2
			ZZY.12	Krąg i piramida żywienia.	1
			ZZY.13	Tabele wartości odżywczej.	1
			ZZY.14	Wartość odżywcza produktów spożywczych.	2
			ZZY.15	Charakterystyka grup produktów spożywczych.	3
			ZZY.16	Zasady zamiany produktów.	1
			ZZY.17	Gospodarka energetyczna organizmu.	1
			ZZY.18	Ocena sposobu żywienia.	2
			ZZY.19	Ocena jadłospisów.	2
			ZZY.20	Komputerowe wspomaganie układanie jadłospisów.	2
			Razem	21	
		Trendy żywieniowe	ZZY.21	Alternatywne sposoby żywienia.	2
ZZY.22	Wegetarianizm.		2		
ZZY.23	Zachowania i nawyki żywieniowe.		2		
ZZY.24	Instytucje zajmujące się problematyką żywienia.		2		
	Razem		8		
				Razem:	52
OPG	Organizacja produkcji gastronomicznej	Zasady planowania i sporządzania potraw i napojów	OPG.01	Pobieranie próbek żywności.	1
			OPG.02	Przyrządy pomiarowo-kontrolne w gastronomii.	1
			OPG.03	Systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.	4
			OPG.04	Zasady planowania produkcji.	2
			OPG.05	Karty menu.	3
			OPG.06	Receptury gastronomiczne.	1
			Razem	12	
		Zasady kalkulacji cen potraw i napojów	OPG.07	Zasady obliczania cen potraw i napojów.	4
			OPG.08	Zasady kalkulacji cen gastronomicznych.	4
	Razem	8			
				Razem:	20
USG	Usługi gastronomiczne	Działalność usługowa zakładów gastronomicznych	USG.01	Karty menu.	3
			USG.02	Charakterystyka zakładów gastronomicznych.	3
			USG.03	Oferta usług gastronomicznych.	3
			USG.04	Promocja usług.	3
			USG.05	Zasady kalkulacji usług.	3
			USG.06	Procedury reklamacji usług.	3
			Razem	18	
		Charakterystyka usług gastronomicznych	USG.07	Zasady planowania usług gastronomicznych.	6
			USG.08	Metody i techniki obsługi konsumentów.	14
			USG.09	Czynności związane z organizacją przyjęć okolicznościowych.	14
	Razem	34			
				Razem:	52

OMZ	Organizacja pracy małych zespołów oraz kompetencje personalne i społeczne.	Organizacja pracy małych zespołów	OMZ.01 Planowanie pracy zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań	1
			OMZ.02 Metody planowania w procesie produkcji.	1
			OMZ.03 Kierowanie zespołami pracowników.	2
			OMZ.04 Dobór osób do wykonania zadań	1
			OMZ.05 Kierowanie wykonaniem przydzielonych zadań	1
			OMZ.06 Ocenianie jakości wykonania przydzielonych zadań	2
			OMZ.07 Zasady wprowadzania nowych rozwiązań technicznych i organizacyjnych wpływających na poprawę warunków i jakości pracy w branży gastronomicznej.	1
			OMZ.08 Gospodarka zasobami ludzkimi.	1
			OMZ.09 Zasady zarządzania jakością procesów produkcji i wykonywania usług gastronomicznych.	1
			OMZ.10 Komunikacja interpersonalna	1
		Razem	12	
		Kompetencje personalne i społeczne	OMZ.11 Przestrzeganie zasad kultury i etyki.	1
			OMZ.12 Jak być kreatywnym i konsekwentnym w realizacji zadań zawodowych.	1
			OMZ.13 Przewidywanie skutków podejmowanych działań.	1
			OMZ.14 Jak być otwartym na zmiany?	1
			OMZ.15 Radzenie sobie ze stresem.	1
			OMZ.16 Aktualizacja wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych.	1
			OMZ.17 Przestrzeganie tajemnicy zawodowej.	1
			OMZ.18 Odpowiedzialność za podejmowane działania.	1
			OMZ.19 Negocjowanie warunków porozumień.	1
OMZ.20 Współpraca w zespole pracowniczym.	1			
Razem	10			
Razem:			22	
Razem kształcenie teoretyczne:			242	

PŻP	Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej	Układanie i ocenianie jadłospisów	PŻP.01 Zasady układania jadłospisów.	2
			PŻP.02 Zasady zamiany produktów.	1
			PŻP.03 Ocena jadłospisów.	2
			PŻP.04 Obliczanie wartości odżywczej i energetycznej jadłospisów.	6
			PŻP.05 Zastosowanie komputera do oceny jadłospisów.	2
			PŻP.06 Działania korygujące błędy przy wadliwie ułożonych jadłospisach.	2
			PŻP.07 Modyfikacja jadłospisów.	2
			Razem	17
		Planowanie produkcji gastronomicznej	PŻP.08 Polityka personalna w zakładzie gastronomicznym.	1
			PŻP.09 Prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy.	1
			PŻP.10 Przepisy o ochronie danych osobowych.	1
			PŻP.11 Elementy prawa autorskiego.	1
			PŻP.12 Rodzaje podatków.	1
			PŻP.13 Rodzaje zakładów gastronomicznych.	2
			PŻP.14 Proces gospodarczy.	1
			PŻP.15 Sprzedaż w zakładzie gastronomicznym.	1
			PŻP.16 Popyt na usługi gastronomiczne.	1
			PŻP.17 Organizacja zaopatrzenia.	1
			PŻP.18 Zarządzanie zapasami i gospodarka magazynowa.	1
			PŻP.19 Działalność promocyjna i reklamowa.	1
			PŻP.20 Schematy blokowe produkcji potraw, napojów i posiłków.	20
			PŻP.21 Planowanie potraw i napojów dla różnorodnych ofert.	2
			Razem	35
		Obliczanie zapotrzebowania surowcowego i cen gastronomicznych	PŻP.22 Receptury gastronomiczne.	1
PŻP.23 Zasady kalkulacji cen potraw i napojów.	1			
PŻP.24 Komputerowe wspomaganie rozliczania produkcji gastronomicznej.	4			
	Razem		6	
			Razem:	58
OKG	Obsługa klientów w gastronomii	Planowanie i promocja usług gastronomicznych	OKG.01 Zasady planowania ofert usługowych.	2
			OKG.02 Promocja w gastronomii.	2
			OKG.03 Programy komputerowe wspomagające planowanie usług.	2
			Razem	6
		Obsługiwanie gości	OKG.04 Czynniki szkodliwe w gastronomii.	2
			OKG.05 Przygotowanie stanowisk pracy.	2
			OKG.06 Odzież ochronna.	2
			OKG.07 Zasady udzielania pierwszej pomocy.	4
			OKG.08 Metody obsługi gości	4
			OKG.09 Czynności związane z organizacją działalności usługowej (organizacji przyjęć).	4
			OKG.10 Przygotowanie sali konsumenckiej do prowadzenia działalności.	4
			OKG.11 Bielizna stołowa.	4
			OKG.12 Zastawa stołowa.	4
			Razem	30
		Rozliczenie kosztów usług gastronomicznych	OKG.13 Rodzaje zakładów gastronomicznych.	2
			OKG.14 Elementy składowe marketingu usług.	2
			OKG.15 Metody i techniki badań marketingowych w gastronomii.	3
			OKG.16 Koszty i przychody w działalności gastronomicznej.	3
			OKG.17 Ustalanie wyniku finansowego w działalności gastronomicznej.	2
OKG.18 Kalkulacja kosztów usług gastronomicznych.	2			
OKG.19 Zasady reklamacji usług.	2			
	Razem	16		
			Razem:	52
Razem kształcenie praktyczne:				110
Łączna liczba godzin na kształcenie zawodowe:				352

PZA	Praktyki zawodowe	Bezpieczeństwo i organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym	PZA.01	Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym.	2
			PZA.02	Wypadki przy pracy, zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii.	2
			PZA.03	Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych.	4
			PZA.04	Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie gastronomicznym.	2
			PZA.05	Procedury udzielania pierwszej pomocy.	4
			PZA.06	Instruktaż pracy na różnych stanowiskach.	3
			PZA.07	Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym.	3
				Razem	20
		Czynności związane z produkcją gastronomiczną	PZA.08	Zasady bezpiecznej i higienicznej pracy w gastronomii.	2
			PZA.09	Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych;	2
			PZA.10	Działalność usługowa zakładów gastronomicznych.	3
			PZA.11	Zasady racjonalnego żywienia;	3
			PZA.12	Metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności – regulacje prawne branżowe i procedury zakładowe.	4
			PZA.13	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	3
			PZA.14	Zasady oceny organoleptycznej.	2
			PZA.15	Pobieranie próbek kontrolnych żywności.	1
			PZA.16	Zastosowanie programów komputerowych w zakładzie gastronomicznym.	4
			PZA.17	Warunki przechowywania żywności.	1
		PZA.18	Sporządzanie potraw i napojów w zakładach gastronomicznych.	65	
			Razem	90	
		Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych	PZA.19	Sprzedaż w zakładzie gastronomicznym.	2
			PZA.20	Popyt na usługi gastronomiczne.	2
			PZA.21	Organizacja zaopatrzenia.	2
			PZA.22	Zarządzanie zapasami i gospodarka magazynowa.	2
			PZA.23	Działalność promocyjna i reklamowa.	3
			PZA.24	Schematy blokowe produkcji potraw, napojów i posiłków.	20
			PZA.25	Planowanie potraw i napojów dla różnorodnych ofert.	10
			PZA.26	Programy komputerowe wspomagające planowanie usług.	3
PZA.27	Kalkulacja kosztów usług gastronomicznych.		3		
PZA.28	Zasady reklamacji usług.		3		
	Razem	50			
				Razem:	160
				Praktyka zawodowa:	160
				Suma godzin dla kwalifikacyjnego kursu zawodowego	512