

**Wymagania edukacyjne z zajęć praktycznych dla technika żywienia i organizacji usług gastronomicznych w klasie II**

Nazwa działu	Poziom podstawowy	Poziom ponadpodstawowy
Czynności porządkowe zapewniające bezpieczeństwo produkcji gastronomicznej	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zna przepisy sanitarne, bezpieczeństwa żywności, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska w placówkach żywienia i gospodarstwach domowych,</li> <li>- zastosować środki ochrony indywidualnej</li> <li>- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia gastronomiczne,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zastosować przepisy sanitarne, bezpieczeństwa żywności, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska w placówkach żywienia i gospodarstwach domowych,</li> <li>- udzielić pierwszej pomocy osobom poszkodowanym w wypadkach przy pracy,</li> <li>- zastosować systemy zabezpieczeń instalacji technicznych stosowane w zakładach gastronomicznych i gospodarstwach domowych</li> </ul>
Procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać środki do utrzymania czystości pomieszczeń, narzędzi i naczyń stołowych,</li> <li>- skontrolować parametry przechowywania różnych surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych,</li> <li>- wykonać prace porządkowe w placówkach żywienia i gospodarstwach domowych,</li> <li>- pobrać, zabezpieczyć i przechować próbki kontrolne żywności,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zaplanować działania zapewniające jakość produkcji z uwzględnieniem systemu HACCP, GMP i GHP</li> <li>- zaplanować sposoby zagospodarowania odpadów poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych,</li> </ul>
Obróbka wstępna surowców	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnić surowce spożywcze pod względem towaroznawczym, przydatności kulinarnej i wartości odżywczej,</li> <li>- wykonać obróbkę wstępną surowców,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ocenić jakość surowców przyjmowanych do magazynu,</li> </ul>
Planowanie i rozliczanie produkcji	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zaplanować produkcję gastronomiczną</li> <li>- obliczyć zapotrzebowanie na surowce i półprodukty</li> <li>- dokonać kalkulacji cen potraw, napojów i usług gastronomicznych,</li> <li>- obliczyć wartość odżywczą i energetyczną potraw i napojów,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zorganizować pracę w zakładzie gastronomicznym i gospodarstwie domowym,</li> <li>- zastosować zasady racjonalnej gospodarki surowcami,</li> <li>- sporządzić raport produkcji,</li> <li>- zaplanować menu codzienne i okolicznościowe, uwzględniające diety dla różnych grup ludności,</li> </ul>

Obsługa konsumenta	<ul style="list-style-type: none"> <li>- potrafi przygotować salę na przyjęcie gości</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zorganizować i obsłużyć przyjęcie bankietowe</li> <li>- zorganizować i obsłużyć bufet</li> </ul>
Sporządzanie wyrobów ciastkarskich	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzić wyroby ciastkarskie,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ocenić jakość wykonanych potraw</li> <li>- wykonać dekoracje potraw</li> </ul>
Desery i napoje	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzić desery popularne i wykwiłtne</li> <li>- sporządzić napoje zimne i gorące,</li> <li>- sporządzić potrawy z wykorzystaniem żywności wygodnej,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonać dekoracje potraw i napojów</li> <li>- ocenić jakość wykonanych potraw i napojów</li> </ul>
Produkcja wyrobów garmazeryjnych	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzić potrawy z surowców roślinnych i zwierzęcych z wykorzystaniem różnych technik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ocenić jakość wykonanych potraw</li> <li>- wykonać dekoracje potraw</li> </ul>
Sporządzanie zup i sosów gorących	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzić polskie potrawy regionalne oraz potrawy kuchni innych narodów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ocenić jakość wykonanych potraw</li> <li>- wykonać dekoracje potraw</li> </ul>
Dania zasadnicze	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzić potrawy z surowców roślinnych i zwierzęcych z wykorzystaniem różnych technik obróbki cieplnej,</li> <li>- sporządzić polskie potrawy regionalne oraz potrawy kuchni innych narodów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ocenić jakość wykonanych potraw</li> <li>- wykonać dekoracje potraw</li> </ul>