

Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie

*Technik żywienia i usług
gastronomicznych
343404*

 **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Warszawa 2017

Informator opracowała Centralna Komisja Egzaminacyjna w Warszawie
we współpracy z Okręgową Komisją Egzaminacyjną w Warszawie.

Spis treści

Wstęp	4
Informacje o zawodzie.....	6
1. Zadania zawodowe.....	6
2. Wyodrębnienie kwalifikacji w zawodzie	6
3. Możliwości kształcenia w zawodzie	6
Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań	7
Kwalifikacja TG.07. Sporządzanie potraw i napojów	7
1. Przykłady zadań do części pisemnej egzaminu	7
2. Przykłady zadania do części praktycznej egzaminu oraz kryteria oceniania.....	10
Kwalifikacja TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.....	13
1. Przykłady zadań do części pisemnej egzaminu	13
2. Przykłady zadania do części praktycznej egzaminu oraz kryteria oceniania.....	17
Podstawa programowa kształcenia w zawodzie	26

WSTĘP

Informator o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie jest podzielony na dwie części:

- pierwsza zawiera informacje ogólne o zawodzie oraz możliwości dalszego kształcenia w zawodzie, uzupełniania wykształcenia w różnych formach,
- druga zawiera wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań oraz podstawę programową dla zawodu.

Do każdej kwalifikacji, do każdego zestawu efektów kształcenia, zostały wybrane umiejętności reprezentatywne dla zawodu. Do tych umiejętności przypisano najważniejsze wymagania ogólne jako rozwinięcia oraz zamieszczono przykładowe zadanie z podaną odpowiedzią prawidłową.

Zamieszczony jest również przykład zadania do części praktycznej egzaminu dla wybranych umiejętności z kwalifikacji w zawodzie.

Zadania w informatorze nie wyczerpują wszystkich przykładowych zadań, które mogą wystąpić w arkuszach egzaminacyjnych. Informator nie może być główną wskazówką do planowania procesu kształcenia w zawodzie, a kształcenie powinno odbywać się zgodnie z programami nauczania opracowanymi według obowiązującej podstawy programowej kształcenia w zawodzie.

Egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie jest przeprowadzany:

- a. z zakresu danej kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie lub w zawodach zgodnie z klasyfikacją zawodów szkolnictwa zawodowego,
- b. na podstawie wymagań określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodach.

Przez kwalifikację w zawodzie należy rozumieć wyodrębniony w danym zawodzie zestaw oczekiwanych efektów kształcenia, których osiągnięcie potwierdza świadectwo wydane przez okręgową komisję egzaminacyjną, po zdaniu egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie w zakresie jednej kwalifikacji.

Część pisemna egzaminu trwa 60 minut i przeprowadzana jest w formie testu składającego się z 40 zadań zamkniętych, zawierających cztery odpowiedzi do wyboru, z których tylko jedna jest prawidłowa. Można uzyskać max. 40 punktów. Część pisemna egzaminu jest przeprowadzana z wykorzystaniem elektronicznego systemu przeprowadzania egzaminu lub arkuszy i kart odpowiedzi.

Część praktyczna egzaminu jest przeprowadzana w formie zadania praktycznego i polega na wykonaniu przez zdającego zadania egzaminacyjnego zawartego w arkuszu egzaminacyjnym na stanowisku egzaminacyjnym. Część praktyczna egzaminu jest przeprowadzana według modelu (formy):

- a. w (wykonanie) – gdy rezultatem końcowym jest wyrób lub usługa,
- b. wk (wykonanie przy komputerze) – gdy rezultatem końcowym jest wyrób lub usługa, uzyskana z wykorzystaniem komputera,
- c. d (dokumentacja) – gdy jedynym rezultatem końcowym jest dokumentacja,
- d. dk (dokumentacja przy komputerze) – gdy jedynym rezultatem końcowym jest dokumentacja uzyskana z wykorzystaniem komputera.

Oczekiwane rezultaty zadania podlegają ocenie przez egzaminatora w trakcie trwania egzaminu lub po jego zakończeniu, zgodnie z podanymi kryteriami.

Przed przystąpieniem do dalszej lektury *Informatora* warto zapoznać się z ogólnymi zasadami obowiązującymi na egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie od roku szkolnego 2017/2018. Są one określone w ustawie o systemie oświaty z dnia 7 września 1991 r. (j.t. Dz. U. z 2016 r., poz.1943 ze zm.) oraz w *rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu przeprowadzania egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie* oraz w formie skróconej w części ogólnej *Informatora o egzaminie potwierdzającym kwalifikacje w zawodzie od roku szkolnego 2017/2018*, dostępnego na stronie internetowej Centralnej Komisji Egzaminacyjnej (www.cke.edu.pl) oraz na stronach internetowych okręgowych komisji egzaminacyjnych.

INFORMACJE O ZAWODZIE

1. Zadania zawodowe

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. Wyodrębnienie kwalifikacji w zawodzie

W zawodzie **technik żywienia i usług gastronomicznych** wyodrębniono dwie kwalifikacje.

Numer kwalifikacji (kolejność w zawodzie)	Symbol kwalifikacji z podstawy programowej	Nazwa kwalifikacji
K1	TG.07	<i>Sporządzanie potraw i napojów</i>
K2	TG.16	<i>Organizacja żywienia i usług gastronomicznych</i>

3. Możliwości kształcenia w zawodzie

Od roku szkolnego 2017/2018 kształcenie w zawodzie **technik żywienia i usług gastronomicznych** jest realizowane w klasach I 4-letniego technikum.

Klasyfikacja zawodów szkolnictwa zawodowego przewiduje możliwość kształcenia w zawodzie **technik żywienia i usług gastronomicznych** w 5-letnim technikum – od roku szkolnego 2019/2020 oraz w 2-letniej branżowej szkole II stopnia (na podbudowie 3-letniej branżowej szkoły pierwszego stopnia) – od roku szkolnego 2020/2021.

Od dnia 1 stycznia 2020 r. przewidziano możliwość kształcenia na kwalifikacyjnych kursach zawodowych w zakresie kwalifikacji *TG.07 Sporządzanie potraw i napojów* oraz kwalifikacji *TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych*.

WYMAGANIA EGZAMINACYJNE Z PRZYKŁADAMI ZADAŃ

Kwalifikacja K1

TG.07. Sporządzanie potraw i napojów

1. Przykłady zadań do części pisemnej egzaminu dla wybranych umiejętności z kwalifikacji *TG.07. Sporządzanie potraw i napojów*

1.1. Przechowywanie żywności

Umiejętność 1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym, na przykład:

- rozpoznaje produkty bogate w błonnik;
- wskazuje żywność zawierającą witaminy z grupy B.

Przykładowe zadanie 1.

Produktami zawierającymi błonnik są

- A. grzyby hodowlane.
- B. przetwory razowe.
- C. rośliny oleiste.
- D. ryby morskie.

Odpowiedź prawidłowa: **B.**

Umiejętność 5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności, na przykład:

- rozpoznaje zmiany fizyczne zachodzące w żywności w czasie przechowywania;
- rozróżnia zmiany w żywności spowodowane rozwojem pleśni.

Przykładowe zadanie 2.

Zachodzące podczas magazynowania zmiany smaku, zapachu, barwy, powstawanie ubytków masy, twardnienie, zbrylenie określa się jako zmiany

- A. fizyczne.
- B. chemiczne.
- C. biochemiczne.
- D. mikrobiologiczne.

Odpowiedź prawidłowa: **A.**

Umiejętność 7) dobiera metody utrwalania żywności, na przykład:

- dobiera metodę utrwalania mięsa;
- wskazuje metody utrwalania owoców.

Przykładowe zadanie 3.

W celu utrwalenia barwy mięsa i nadania mu specyficznego smaku, stosuje się

- A. solenie.
- B. wędzenie.
- C. peklowanie.
- D. pasteryzację.

Odpowiedź prawidłowa: **C.**

1.2. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów

Umiejętność 3) stosuje receptury gastronomiczne, na przykład:

- oblicza ilość koncentratu jabłkowego potrzebnego do sporządzenia 20 l napoju jabłkowo-miętowego;
- dobiera surowce do przygotowania potrawy na podstawie receptury.

Przykładowe zadanie 4.

Ile koncentratu jabłkowego potrzeba do sporządzenia 20 l napoju jabłkowo-miętowego, jeżeli do wyprodukowania 100 l gotowego produktu zużywa się 5,5 kg koncentratu?

- A. 1,10 kg
- B. 2,75 kg
- C. 5,50 kg
- D. 11,0 kg

Odpowiedź prawidłowa: **A.**

Umiejętność 9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, na przykład:

- wskazuje urządzenie do rozdrabniania warzyw;
- wybiera sprzęt do smażenia mięs.

Przykładowe zadanie 5.

Do rozdrabniania warzyw stosuje się

- A. ubijarkę.
- B. krajalnicę.
- C. obieraczkę.
- D. szatkownicę.

Odpowiedź prawidłowa: **D.**

Umiejętność 13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje, na przykład:

- dobiera napoje alkoholowe do przekąsek zimnych;
- wykonuje dekorację wydawanych potraw.

Przykładowe zadanie 6.

Do przekąsek zimnych takich jak ryba w galarecie, kawior, podaje się wina

- A. deserowe półsłodkie.
- B. ziołowe wytrawne i słodkie.
- C. stołowe czerwone wytrawne.
- D. stołowe białe wytrawne i półwytrawne.

Odpowiedź prawidłowa: **D.**

2. Przykład zadania do części praktycznej egzaminu dla wybranych umiejętności z kwalifikacji TG.07. Sporządzanie potraw i napojów

Wykonaj 3 porcje knedli korzystając z „Receptury na 3 porcje knedli z mięsem” oraz surówką na podstawie „Receptury na 3 porcje surówki z marchwi i jabłek”. Dobierz do potraw zastawę stołową, wyporcuj i wydaj do ekspedycji.

Receptura na 3 porcje knedli z mięsem

Ciasto		Nadzienie	
Surowce	Ilość [g]	Surowce	Ilość [g]
ziemniaki ugotowane	660	mięso gotowane	210
mąka	180	bułka czerstwa	25
1 szt. jaja	50	mleko	70
sól	do smaku	tłuszcz	50
		cebula	30
		1 szt. żółtka	20
		zielona pietruszka	30
		sól, pieprz	do smaku
boczek do polania knedli	150		

Przepis wykonania knedli:

- 1) odważ surowce zgodnie z recepturą,
- 2) namocz bułkę w mleku, odciśnij,
- 3) obierz cebulę, opłukaj, pokrój w kostkę, podsmaż na tłuszczu,
- 4) pokrój mięso na kawałki, zmiel wraz z bułką i cebulą,
- 5) dodaj żółtko, zieloną pietruszkę, dopraw solą i pieprzem,
- 6) zmiel ugotowane ziemniaki i zagnieć ciasto dodając mąkę i jajami,
- 7) uformuj z ciasta wałek, podziel na kawałki,
- 8) wkładaj po łyżeczce farszu na każdy kawałek ciasta, uformuj knedle,
- 9) gotuj knedle partiami w osolonym wrzątku,
- 10) pokrój i usmaż boczek,
- 11) odsącz knedle, wyłóż na talerz,
- 12) wyporcuj i polej boczkiem,
- 13) podaj z surówką.

Receptura na 3 porcje surówki z marchwi i jabłek

Surowce	Ilość [g]
marchew	200
jabłka	90
chrzan	15
śmietana	90
cukier	do smaku
sól	do smaku

Przepis wykonania surówki z marchwi i jabłka:

- 1) odważ surowce zgodnie z recepturą,
- 2) przeprowadź obróbkę wstępną marchwi, chrzaniu i jabłek,
- 3) zetrzyj marchew i jabłka na drobnej tarce jarzynowej,
- 4) dodaj chrzan, śmietanę i przyprawy,
- 5) wymieszaj i podziel na 3 porcje.

Na przygotowanym stanowisku pracy znajdziesz niezbędne surowce, półprodukty, narzędzia i sprzęt.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, bezpieczeństwa higieny pracy, przeciwpożarowych oraz ochrony środowiska.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- knedle z mięsem;
- surówka z marchwi i jabłek;
- zastawa stołowa;
- estetyka podania potraw

oraz

- zachowanie zasad organizacji pracy, bezpieczeństwa higieny pracy, przeciwpożarowych oraz ochrony środowiska;
- obsługa urządzeń i sprzętu kucharskiego;
- proces wykonywania knedli i surówki.

Kryteria oceniania wykonania zadania praktycznego będą uwzględniać:

- stosowanie zasad higieny i ppoż. oraz ochrony środowiska;
- sprawność w posługiwaniu się urządzeniami i sprzętem;
- poprawność wykonywania czynności podczas sporządzania potraw;
- jakość knedli z mięsem;
- jakość surówki z marchwi i jabłek;
- poprawność doboru zastawy stołowej do wydawanych potraw;
- sposób podania potraw.

Umiejętności sprawdzane zadaniem praktycznym:

2. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów

- 3) stosuje receptury gastronomiczne;
- 5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;
- 6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;
- 9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- 10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- 12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;
- 13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje.

Inne zadania praktyczne z zakresu kwalifikacji TG.07. Sporządzanie potraw i napojów mogą dotyczyć:

- oceny jakościowej żywności i dobierania warunków jej przechowywania oraz użytkowania urządzeń do przechowywania żywności;
- dobierania surowców i półproduktów na podstawie receptur i sporządzania zup zimnych i gorących, potraw z mąki, z jaj i serów, z kasz i ryżu, sosów zimnych i gorących, potraw z mięsa i ryb, jarzyn i owoców, deserów, ciast, napojów zimnych i gorących;
- wykonywania czynności związanych z dobieraniem zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów, porcjowania, dekorowania i wydawania potraw i napojów.

Kwalifikacja K2

TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

1. Przykłady zadań do części pisemnej egzaminu dla wybranych umiejętności z kwalifikacji TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

1.1. Planowanie i ocena żywienia

Umiejętność 1) klasyfikuje składniki pokarmowe oraz określa ich źródła, na przykład:

- określa źródła pochodzenia witaminy C;
- wskazuje żywność z dużą ilością błonnika.

Przykładowe zadanie 1.

Źródłem witaminy C dla organizmu człowieka jest zestaw następujących warzyw:

- A. ogórek, cebula, szpinak.
- B. buraki, kukurydza, marchew.
- C. seler, rzodkiewka, natka kopru.
- D. kapusta, papryka, natka pietruszki.

Odpowiedź prawidłowa: **D**.

Umiejętność 7) oblicza wartość energetyczną i odżywczą potraw, na przykład:

- oblicza wartość energetyczną potrawy mięsnej;
- oblicza wartość odżywczą potrawy mlecznej.

Przykładowe zadanie 2.

Tabela: Normatyw surowcowy, wartość energetyczna zrazów wołowych

Surowce	Zużycie surowców na 1 porcję [g]	Wartość energetyczna 100 g produktu [kcal]
Wołowina zrazowa	185	120
Mąka pszenna	5	345
Smalec	15	900
Cebula	20	28
Śmietana	15	136

Wartość energetyczna 1 porcji zrazów wołowych wynosi

- A. 358,55 kcal
- B. 378,75 kcal
- C. 388,25 kcal
- D. 398,15 kcal

Odpowiedź prawidłowa: **C**.

Umiejętność 9) ocenia jadłospisy i podejmuje działania korygujące, przestrzegając zasad racjonalnego żywienia, na przykład:

- ocena jadłospisu i dobranie do danego rodzaju diety;
- wskazuje jadłospisy o małej zawartości tłuszczu.

Przykładowe zadanie 3.

Odpowiednim zestawem dla osoby stosującej dietę odchudzającą jest:

- A. befszytk, frytki, fasolka szparagowa.
- B. pstrąg z wody, ziemniaki, bukiet warzyw.
- C. zrazy po polsku, kasza gryczana, surówka z białej kapusty.
- D. kurczak pieczony, ziemniaki podsmażane, surówka z marchewki.

Odpowiedź prawidłowa: **B.**

1.2. Organizowanie produkcji gastronomicznej

Umiejętność 5) rozróżnia rodzaje kart menu, na przykład:

- rozróżnia kolejność grup potraw i napojów w karcie menu kawiarni;
- wskazuje grupę potraw w karcie menu.

Przykładowe zadanie 4.

Kolejność grup potraw i napojów zapisana w karcie kawiarni powinna być następująca:

- A. napoje zimne, desery, przekąski zimne i gorące, napoje gorące.
- B. napoje gorące, przekąski zimne i gorące, desery, napoje zimne.
- C. desery, napoje gorące, napoje zimne, przekąski zimne i gorące.
- D. przekąski zimne i gorące, napoje zimne, napoje gorące, desery.

Odpowiedź prawidłowa: **B.**

Umiejętność 7) oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty, na przykład:

- oblicza zapotrzebowanie na seler niezbędny do sporządzenia zupy;
- oblicza ilość surowców i półproduktów na 20 porcji potrawy.

Przykładowe zadanie 5.

Który zestaw zawiera prawidłową ilość selera niezbędnego do sporządzenia 55 porcji zupy selerowej, jeśli na 1 porcję potrzeba 50 g selera.

- A. 6750 g
- B. 1235 g
- C. 2750 g
- D. 5826 g

Odpowiedź prawidłowa: **C.**

Umiejętność 8) sporządza kalkulację cen potraw i napojów, na przykład:

- sporządza kalkulację ceny zestawu obiadowego;
- sporządza kalkulację ceny jednej lampki wina.

Przykładowe zadanie 6.

Oblicz cenę jednostkową netto jednej lampki wina o pojemności 0,1 l wiedząc, że cena zakupu 1 butelki wina o pojemności 0,7 l wynosi 21 zł, a marża gastronomiczna 100%.

- A. 3,00 zł
- B. 6,00 zł
- C. 21,00 zł
- D. 42,00 zł

Odpowiedź prawidłowa: **B.**

1.3. Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych

Umiejętność 1) klasyfikuje usługi gastronomiczne, na przykład:

- klasyfikuje zakłady gastronomiczne;
- grupuje usługi gastronomiczne.

Przykładowe zadanie 7.

Do zakładów gastronomicznych typu żywieniowego należą:

- A. restauracja, bar, bistro.
- B. bar, kawiarnia, jadłodajnia.
- C. jadłodajnia, bar aperitif, cukiernia.
- D. bar wagonowy, piwiarnia, cafeteria.

Odpowiedź prawidłowa: **A.**

Umiejętność 9) dobiera zastawę i bieliznę stołową, na przykład:

- dobiera zastawę do przygotowania i podania potrawy;
- dobiera bieliznę stołową do zaplanowanej imprezy gastronomicznej.

Przykładowe zadanie 8.

Do zapiekania i jednoczesnego podawania potraw służy

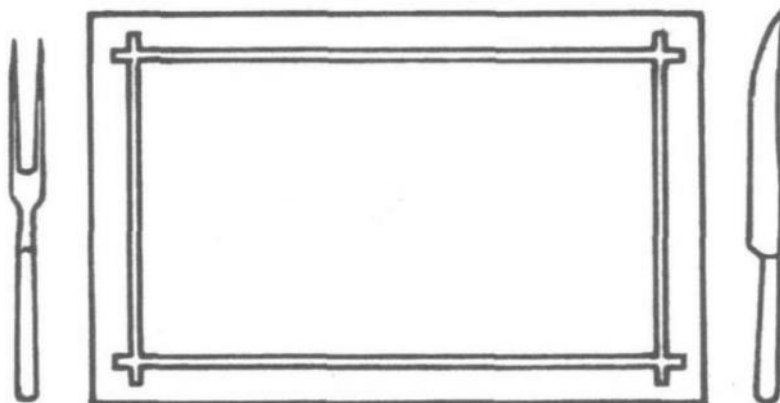
- A. kokilka.
- B. sosjerka.
- C. miseczka.
- D. bulionówka.

Odpowiedź prawidłowa: **A.**

Umiejętność 10) dobiera urządzenia i sprzęt do wykonywania usług gastronomicznych, na przykład:

- dobiera sprzęt do wykonania tranżerowania;
- dobiera urządzenie do przygotowania napojów gorących.

Przykładowe zadanie 9.



Przedstawiony sprzęt służy do

- A. filetowania.
- B. grillowania.
- C. flambirowania.
- D. tranżerowania.

Odpowiedź prawidłowa: **D.**

2. Przykład zadania do części praktycznej egzaminu dla wybranych umiejętności z kwalifikacji TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Wykonaj prace dla Firmy Cateringowej Vita. Wypełnij kartę oceny posiłku zaproponowanego przez panią Ewę Lasocką, która dnia 14 stycznia 2015r. złożyła wstępne zamówienie na organizację uroczystego obiadu zasiadanego dla 20 osób z okazji jubileuszu firmy. Do oceny posiłku wykorzystaj informacje zawarte we wstępnym zamówieniu oraz tabeli „Wykaz cen i wartości energetycznej potraw i napojów”. Formularz do oceny posiłku znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Karta oceny posiłku.

Sporządź, na podstawie danych zamieszczonych w tabeli „Normy zużycia surowców na 10 porcji potraw i napojów”, zapotrzebowanie na produkty niezbędne do przygotowania potraw i napojów na zamówiony uroczysty obiad zasiadany. Druk do sporządzenia zapotrzebowania znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Zapotrzebowanie surowcowe na warzywa, owoce i zioła.

Sporządź kalkulację kosztów organizacji uroczystego obiadu zasiadanego dla 20 osób na podstawie wstępnego zamówienia oraz danych zawartych w tabelach „Oferta usług dodatkowych firmy Vita” i „Wykaz cen i wartości energetycznych potraw i napojów”. Kalkulację kosztów wykonaj na formularzu zamieszczonym w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Kalkulacja kosztów usługi.

Opracuj propozycję obsługi uroczystego obiadu zasiadanego na podstawie złożonego zamówienia. Druk do wypełnienia znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Propozycja obsługi przyjęcia.

Wstępne zamówienie

Zamawiający Ewa Lasocka Centrum „Fabryka Urody” Wrocław, ul. Wesola 8	Zleceniobiorca Jan Bury Firma Cateringowa „Vita” Wrocław, ul. Kamienna 17
Specyfikacja imprezy/usługi:	
Data imprezy – 16.06.2013. Rodzaj imprezy - obiad Czas trwania usługi - od 15.00 -17.00 Miejsce wykonania usługi - siedziba „Fabryki Urody”, oddalona o 14 km od firmy „Vita”, Ilość gości – 20 osób (dorosłych) Charakterystyka gości – osoby dorosłe stosujące dietę 1500 kcal	
Menu:	
<ul style="list-style-type: none">– Sałatka Caprese z mozzarellą light,– Zupa szczawiowa z jajkiem,– Filet z soli z jarzynami, pieczony w folii aluminiowej, mix sałat z sosem jogurtowo – czosnkowym,– Sorbet cytrynowy z miętą i musem malinowym,– Woda niegazowana, wino białe musujące półwytrawne.	
Dodatkowe ustalenia:	
<ol style="list-style-type: none">1. Firma „Vita” dostarczy potrawy i napoje oraz stoły i krzesła cateringowe, a także bieliznę i zastawę stołową,2. Stoły zostaną ustawione w kształcie czworoboku, dekoracja kwiatowa zostanie umieszczona w rogach czworoboku,3. Dekorację stołu stanowić będą niskie białe - żółte kompozycje kwiatowe wraz ze świecami w kolorze granatowym (w każdy bukiet wstawiona jedna świeca), obrusy białe, serwetki granatowe,4. Potrawy i napoje, z wyjątkiem wina musującego, będą podawane jednoporcjowo,5. Obiad rozpocznie się od toastu,6. Firma „Vita” udzieli 10 % rabatu na całą usługę.	
Zamówiony personel	
Do wydawania potraw - 1 kucharz Do obsługi gości – 2 kelnerów	
Formy płatności	
Zaliczka w wysokości 20% wartości zamówienia płatna gotówką w dniu podpisania umowy. Pozostała kwota należności płatna gotówką w dniu realizacji zamówienia.	

Wykaz cen i wartości energetycznej potraw i napojów

Nazwa potrawy lub napoju	Wielkość porcji	Cena	Wartość energetyczna
Wino musujące, białe półwytrawne	75 ml	5 zł	68 kcal
Sałátka Caprese z mozzarellą light (pomidory z serem mozzarella, bazylią i oliwą)	80 g	8 zł	101 kcal
Zupa szczawiowa z jajkiem	250 ml	6 zł	81 kcal
Filet z soli z jarzynami pieczony w folii aluminiowej	250 g w tym sola 100 g	18 zł	161 kcal
Ziemniaki z serem pleśniowym i rozmarynem	50 g	3 zł	64 kcal
Sorbet cytrynowy z miętą i musem malinowym	100 g	8 zł	123 kcal
Woda niegazowana	0,25 l	2 zł	0 kcal

Oferta usług dodatkowych firmy „Vita”

Lp.	Rodzaj usługi	Cena usługi
1.	Szatniarz	100 zł
2.	Zespół muzyczny (do 12 godzin)	2000 zł
3.	DJ	700 zł
4.	Konferansjer / wodzirej	400 zł
5.	Fotograf / kamerzysta	500 zł
6.	Dekoracja sali	300 zł
7.	Dekoracja stołów - kwiaty, świece	bukiet/kompozycja kwiatowa 15 zł świece – 2,50 zł/szt.
8.	Rzutnik multimedialny – 1 godz.	50 zł
9.	Obsługa kelnerska – 1 kelner	100 zł
10.	Wydawanie potraw poza siedzibą firmy „Vita” – 1 kucharz	100 zł
11.	Koszty transportu	– do 10 km gratis – 10 km – 20 km 100 zł – powyżej 20 km – do uzgodnienia
12.	Wypożyczenie stołów, krzeseł, nakryć stołowych, bielizny stołowej	– stoły i krzesła/10 osób/ - 50 zł – bielizna i zastawa stołowa/10 osób - 50 zł

Normy zużycia surowców na 10 porcji potraw i napojów

Nazwa surowca	Jednostka miary	Ilość
Sałatka Caprese z mozzarellą light		
Pomidory	kg	0,40
Mozzarella light	kg	0,35
Bazyliia liście	szt./doniczka	1/2
Oliwa	l	0,05
Cytryna	kg	0,05
Przyprawy – sól, bazyliia suszona	do smaku	-
Zupa szczawiowa z jajkiem (niezagęszczana)		
Marchew	kg	0,50
Seler korzeń	kg	0,15
Pietruszka korzeń	kg	0,15
Por	kg	0,15
Szczaw koncentrat	kg - [1 słoik = 0,3 kg]	0,30 [1 szt.]
Koperek świeży	szt./pęczek	1/4
Czosnek	szt./główka	1/4
Masło	kg	0,08
Śmietana 9%	kg	0,04
Jajo	szt.	5
Przyprawy – sól, cukier, pieprz, kwasek cytrynowy lub sok z cytryny	do smaku	-
Filet z soli z jarzynami pieczony w folii aluminiowej		
Sola –filet mrożony	kg	1,50
Marchew	kg	1,00
Pietruszka korzeń	kg	0,50
Seler korzeń	kg	0,50
Por	kg	0,50
Koperek świeży	szt./pęczek	1
Masło	kg	0,10
Cytryna do dekoracji	kg	0,20
Przyprawy – do ryb, sól	do smaku	-
Ziemniaki z serem pleśniowym i rozmarynem		
Ziemniaki	kg	1,20
Ser pleśniowy	kg	1/2
Rozmaryn	do smaku	-
Sorbet z miętą i musem malinowym		
Sorbet cytrynowy (gotowy)	kg	0,50
Maliny świeże	kg	0,60
Mięta świeża	szt./doniczka	1/2
Cukier	kg	0,10
Cytryna do dekoracji	kg	0,10
Napoje		
Wino białe musujące półwytrawne	butelka 0,75 l	0,75 l – 1 butelka
Woda mineralna niegazowana	butelka 0,25 l	2,50 l – 10 butelek

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut

Ocenię podlegać będą 4 rezultaty:

- karta oceny posiłku,
- zapotrzebowanie surowcowe na warzywa, owoce i zioła,
- kalkulacja kosztów usługi,
- propozycja obsługi przyjęcia.

Karta oceny posiłku

Lp.	Cechy obiadu	Zgodność z obowiązującymi zasadami planowania obiadów - komentarz
1	Ile wynosi wartość energetyczna obiadu?	
2	Czy wartość energetyczna obiadu spełnia kryterium procentowego udziału obiadu w pokryciu dziennego zapotrzebowania energetycznego?	
3	Czy występuje produkt będący źródłem pełnowartościowego białka? Jeśli tak, to jaki?	
4	Czy w jadłospisie występują surowe warzywa lub owoce? Jeśli tak, to jakie?	
5	Czy do sporządzania potraw wykorzystano różne sposoby obróbki termicznej	
6	Czy smak potraw i napojów jest zróżnicowany?	
7	Czy kolorystyka potraw i napojów jest zróżnicowana?	
8	Ocena ogólna jadłospisu	

Kalkulacja kosztów usługi

Lp.	Nazwa potrawy lub napoju	Cena 1 porcji [zł]	Koszt 20 porcji [zł]
1	Wino musujące białe półwytrawne		
2	Salatka Caprese z mozzarellą light (pomidory z serem mozzarella, bazylią i oliwą)		
3	Zupa szczawiowa z jajkiem		
4	Filet z soli z jarzynami pieczony w folii aluminiowej		
5	Ziemniaki z serem pleśniowym i rozmarynem		
6	Sorbet cytrynowy z miętą i musem malinowym		
7	Woda niegazowana		
Razem koszty konsumpcji			
Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Koszt usługi [zł]	
Razem koszty usług dodatkowych			
Razem koszty konsumpcji i usług dodatkowych			
Rabat 10%			
Razem koszty po uwzględnieniu rabatu			
Kwota zaliczki			

ZAPOTRZEBOWANIE SUROWCOWE NA WARZYWA, OWOCE I ZIOŁA

Nazwa surowca	Ilość na 10 porcji					Razem na 10 porcji	Razem na 20 porcji
	Zakąska	Zupa	Danie główne	Dodatek jarzynowy	Deser		

Propozycja obsługi przyjęcia

Potrawa lub napój – zgodnie z zamówieniem	Metoda obsługi	Niezbędne elementy nakrycia wyłożone na stół przed przybyciem gości

Kryteria oceniania wykonania zadania praktycznego będą uwzględniać:

- ocenę poprawności zaplanowanego menu zgodnie z obowiązującymi zasadami planowania obiadu;
- poprawność wyliczenia zapotrzebowania surowcowego na warzywa, owoce i zioła na 20 porcji;
- jakość i poprawność kalkulacji kosztów całej imprezy z zaplanowanymi usługami dodatkowymi;
- poprawność doboru metod obsługi gości podczas zaplanowanego przyjęcia oraz właściwie ułożone elementy nakrycia stołu przed przybyciem gości.

Umiejętności sprawdzane zadaniem praktycznym:

1. Planowanie i ocena żywienia

- 9) ocenia jadłospisy i podejmuje działania korygujące, przestrzegając zasad racjonalnego żywienia

2. Organizacja produkcji gastronomicznej

- 7) oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty
- 8) sporządza kalkulację cen potraw i napojów

3. Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych

- 4) kalkuluje koszty usług gastronomicznych
- 7) dobiera metody i techniki obsługi do rodzaju usług gastronomicznych
- 9) dobiera zastawę i bieliznę stołową

Inne zadania praktyczne z zakresu kwalifikacji TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych mogą dotyczyć:

- planowania posiłków i układania jadłospisów;
- korzystania ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania, rozliczania i oceny żywienia;
- planowania produkcji i kontrolowania procesów produkcji potraw i napojów;
- opracowania kart menu zawierających informacje dotyczące wartości odżywczej potraw;
- sporządzania kalkulacji cen potraw i napojów;
- opracowania receptury gastronomicznej;
- dobierania urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych.

PODSTAWA PROGRAMOWA KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE

PODSTAWA PROGRAMOWA KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH 343404

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 jest niezbędne 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) planuje działania związane z wprowadzaniem innowacyjnych rozwiązań;
- 12) stosuje zasady normalizacji;
- 13) optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej.

(JOZ). Język obcy ukierunkowany zawodowo

Uczeń:

- 1) posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiającą 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) potrafi planować działania i zarządzać czasem;
- 4) przewiduje skutki podejmowanych działań;
- 5) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania;
- 6) jest otwarty na zmiany;
- 7) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem;
- 8) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;
- 9) przestrzega tajemnicy zawodowej;
- 10) negocjuje warunki porozumień;
- 11) jest komunikatywny;
- 12) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów;
- 13) współpracuje w zespole.

(OMZ). Organizacja pracy małych zespołów

Uczeń:

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

- 6) stosuje metody motywacji do pracy;
- 7) 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(TG.c) i PKZ(TG.h);

PKZ(TG.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(TG.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 wyodrębnionej w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych;

TG.07. 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*).

TG.16. 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 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) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych;
- 4) kalkuluje koszty usług gastronomicznych;
- 5) prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych;
- 6) planuje usługi gastronomiczne;
- 7) dobiera metody i techniki obsługi do rodzaju usług gastronomicznych;
- 8) przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych;
- 9) dobiera zastawę i bieliznę stołową;
- 10) dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych;
- 11) użytkuje sprzęt i urządzenia do wykonania usług gastronomicznych;
- 12) wykonuje czynności porządkowe, rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych;
- 13) 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 dla uczniów (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 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, zmywarę 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 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 ZAWODOWEGO¹⁾

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.
<i>TG.07. Sporządzanie potraw i napojów</i>	700 godz.
<i>TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych</i>	300 godz.

¹⁾W szkole liczbę godzin kształcenia zawodowego należy dostosować do wymiaru godzin określonego w przepisach w sprawie ramowych planów nauczania dla publicznych szkół, przewidzianego dla kształcenia zawodowego w danym typie szkoły, 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 wyodrębnionej w zawodzie.