



Przykładowy szkolny plan nauczania */ przedmiotowe kształcenie zawodowe/

Typ szkoły: **Zasadnicza Szkoła Zawodowa** - 3-letni okres nauczania ^{/1/}

Zawód: **kucharz** ; symbol **512001**

Podbudowa programowa: gimnazjum

Kwalifikacje:

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

Lp	Obowiązkowe zajęcia edukacyjne	Klasa						Liczba godzin tygodniowo w trzyletnim okresie nauczania	Liczba godzin w trzyletnim okresie nauczania
		I		II		III			
		I semestr	II semestr	I semestr	II semestr	I semestr	II semestr		
Przedmioty ogólnokształcące									
1	Język polski	2	2	2	2	1	1	5	160
2	Język obcy	1	1	2	2	1	1	4	130
3	Historia	1	1	1	1			2	64
4	Wiedza o społeczeństwie					1	1	1	32
5	Podstawy przedsiębiorczości	2	2					2	64
6	Geografia	1	1					1	32
7	Biologia	1	1					1	32
8	Chemia	1	1					1	32
9	Fizyka	1	1					1	32
10	Matematyka	1	1	2	2	1	1	4	130
11	Informatyka	1	1					1	32
12	Wychowanie fizyczne	3	3	3	3	3	3	9	290
13	Edukacja dla bezpieczeństwa	1	1					1	32
14	Zajęcia z wychowawcą	1	1	1	1	1	1	3	96
Łączna liczba godzin		17	17	11	11	8	8	36	1158



Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym									
1	Technika i bezpieczeństwo w gastronomii	2	2	2	2			4	128
2	Podstawy działalności w gastronomii			2	2	2	2	4	128
3	Język obcy zawodowy	1	1	1	1	1	1	3	96
4	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	3	3	3	3	3	3	9	288
Łączna liczba godzin		6	6	8	8	6	6	20	640
Przedmioty w kształceniu zawodowym praktycznym **									
1	Pracownia gastronomiczna	4	4	4	4	4	4	12	394
2	Zajęcia praktyczne			6	6	12	12	18	576
Łączna liczba godzin		4	4	10	10	16	16	30	970
Tygodniowy wymiar godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych		27		29		30		86	2768

^{1/1} (do celów obliczeniowych przyjęto 32 tygodnie 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.

** dla młodocianych pracowników wymiar godzin określają przepisy Kodeksu Pracy
Egzamin potwierdzający kwalifikację (K1) (T.6.) odbywa się pod koniec klasy trzeciej



Tabela efektów kształcenia /zasadniczej szkoły zawodowej/

Tabela przyporządkowania poszczególnym przedmiotom efektów kształcenia dla zawodu:

kucharz; symbol: 512001

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/ kwalifikacja T.6.	klasa						liczba godzin przeznaczona na realizację efektów kształcenia
			I		II		III		
			I semestr	II semestr	I semestr	II semestr	I semestr	II semestr	
Kształcenie zawodowe teoretyczne									
Technika i bezpieczeństwo w gastronomii	(1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią	BHP	X	X	X	X			32
	(2) rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce		X	X	X	X			
	(3) określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy		X	X	X	X			
	(4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych		X	X	X	X			
	(5) określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy		X	X	X	X			
	(6) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka		X	X	X	X			
	(7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska		X	X	X	X			



(9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska		X	X	X	X			
(10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia		X	X	X	X			
(5) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej	PKZ (T.c)	X	X	X	X			32
(6) rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły		X	X	X	X			
(7) rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych		X	X	X	X			
(9) określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności		X	X	X	X			
1(6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	T.6.	X	X	X	X			64
1(8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych		X	X	X	X			
1(9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności		X	X	X	X			
2(1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego		X	X	X	X			
2(2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności		X	X	X	X			
2(9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów		X	X	X	X			
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>)		X	X	X	X			
Łączna liczba godzin przeznaczona na przedmiot								128



Podstawy działalności w gastronomii	(1) stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej	PDG			X	X	X	X	80
	(2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego				X	X	X	X	
	(3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej				X	X	X	X	
	(4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi				X	X	X	X	
	(5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży				X	X	X	X	
	(6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży				X	X	X	X	
	(7) przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej				X	X	X	X	
	(8) prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej				X	X	X	X	
	(9) obsługuje urzędnika biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej				X	X	X	X	
	(10) planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej				X	X	X	X	
	(11) optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej				X	X	X	X	
	(1) przestrzega zasad kultury i etyki	KPS			X	X	X	X	
	(2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań				X	X	X	X	
	(3) przewiduje skutki podejmowanych działań				X	X	X	X	



	(4) jest otwarty na zmiany			X	X	X	X	
	(5) potrafi radzić sobie ze stresem			X	X	X	X	
	(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe			X	X	X	X	
	(7) przestrzega tajemnicy zawodowej			X	X	X	X	
	(8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania			X	X	X	X	
	(9) potrafi negocjować warunki porozumień			X	X	X	X	
	(10) współpracuje w zespole			X	X	X	X	
	(10) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań	PKZ(T.c)		X	X	X	X	48
Łączna liczba godzin przeznaczona na przedmiot								128
Język obcy zawodowy	(1) posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiających realizację zadań zawodowych	JOZ	X	X	X	X	X	96
	(2) interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka		X	X	X	X	X	
	(3) analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych;		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	
	(5) korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji		X	X	X	X	X	
Łączna liczba godzin przeznaczona na przedmiot								96



Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	KPS	X	X	X	X	X	X	
	(1) rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej	PKZ(T.c)	X	X	X	X	X	X	34
	(2) przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców		X	X	X	X	X	X	
	(3) przestrzega zasad gospodarki odpadami		X	X	X	X	X	X	
	(4) przestrzega zasad racjonalnego żywienia		X	X	X	X	X	X	
	(8) przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności		X	X	X	X	X	X	
	1(1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym	T.6.	X	X	X	X	X	X	254
	1(2) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej		X	X	X	X	X	X	
	1(3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności		X	X	X	X	X	X	
	1(4) dobiera warunki do przechowywania żywności		X	X	X	X	X	X	
	1(5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności		X	X	X	X	X	X	
	1(7) dobiera metody utrwalania żywności		X	X	X	X	X	X	
	2(1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego		X	X	X	X	X	X	
	2(2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności		X	X	X	X	X	X	



2(3) stosuje receptury gastronomiczne	X	X	X	X	X	X
2(4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów	X	X	X	X	X	X
2(5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów	X	X	X	X	X	X
2(6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje	X	X	X	X	X	X
2(7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością	X	X	X	X	X	X
2(8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów	X	X	X	X	X	X
2(9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów	X	X	X	X	X	X
2(10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów	X	X	X	X	X	X
2(11) ocenia organoleptycznie żywność	X	X	X	X	X	X
2(12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów	X	X	X	X	X	X
2(13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje	X	X	X	X	X	X
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>)	X	X	X	X	X	X
Łączna liczba godzin przeznaczona na przedmiot						288
Łączna liczba godzin przeznaczona na kształcenie zawodowe teoretyczne						640



Kształcenie zawodowe praktyczne									
Pracownia gastronomiczna	(4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych	BHP	X	X	X	X	X	X	16
	(7) organizuje stanowisko pracy kucharza 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 zawodowych		X	X	X	X	X	X	
	(9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska		X	X	X	X	X	X	
	(10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia		X	X	X	X	X	X	
	(1) przestrzega zasad kultury i etyki	KPS	X	X	X	X	X	X	
	(2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań		X	X	X	X	X	X	
	(3) przewiduje skutki podejmowanych działań		X	X	X	X	X	X	
	(4) jest otwarty na zmiany		X	X	X	X	X	X	
	(5) potrafi radzić sobie ze stresem		X	X	X	X	X	X	
(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	X		X	X	X	X	X		
(8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania	X		X	X	X	X	X		
(9) potrafi negocjować warunki porozumień	X		X	X	X	X	X		
(10) współpracuje w zespole	X		X	X	X	X	X		



(1) rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej	PKZ(T.c)	X	X	X	X	X	X	44
(2) przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców		X	X	X	X	X	X	
(3) przestrzega zasad gospodarki odpadami		X	X	X	X	X	X	
(4) przestrzega zasad racjonalnego żywienia		X	X	X	X	X	X	
(5) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej		X	X	X	X	X	X	
(6) rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły		X	X	X	X	X	X	
(7) rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych		X	X	X	X	X	X	
(8) przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności		X	X	X	X	X	X	
(9) określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności		X	X	X	X	X	X	
1(1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym	T.6.	X	X	X	X	X	X	324
1(2) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej		X	X	X	X	X	X	
1(3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności		X	X	X	X	X	X	
1(4) dobiera warunki do przechowywania żywności		X	X	X	X	X	X	
1(5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności		X	X	X	X	X	X	



1(6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	X	X	X	X	X	X
1(7) dobiera metody utrwalania żywności	X	X	X	X	X	X
1(8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych	X	X	X	X	X	X
1(9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności	X	X	X	X	X	X
2(1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego	X	X	X	X	X	X
2(2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	X	X	X	X	X	X
2(3) stosuje receptury gastronomiczne	X	X	X	X	X	X
2(4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów	X	X	X	X	X	X
2(5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów	X	X	X	X	X	X
2(6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje	X	X	X	X	X	X
2(7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością	X	X	X	X	X	X
2(8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów	X	X	X	X	X	X
2(9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów	X	X	X	X	X	X
2(10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów	X	X	X	X	X	X
2(11) ocenia organoleptycznie żywność	X	X	X	X	X	X



	2(12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów		X	X	X	X	X	X	
	2(13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje		X	X	X	X	X	X	
	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>)		X	X	X	X	X	X	
	Łączna liczba godzin przeznaczona na przedmiot/pracownię								384
Zajęcia praktyczne	(4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych	BHP	X	X	X	X	X	X	34
	(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 zawodowych		X	X	X	X	X	X	
	(9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska		X	X	X	X	X	X	
	(10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia		X	X	X	X	X	X	
	(2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego	PDG	X	X	X	X	X	X	24
	(3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej		X	X	X	X	X	X	
	(4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi		X	X	X	X	X	X	
	(5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży		X	X	X	X	X	X	
	(6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży		X	X	X	X	X	X	



(1) przestrzega zasad kultury i etyki	KPS	X	X	X	X	X	X	
(2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań		X	X	X	X	X	X	
(3) przewiduje skutki podejmowanych działań		X	X	X	X	X	X	
(4) jest otwarty na zmiany		X	X	X	X	X	X	
(5) potrafi radzić sobie ze stresem		X	X	X	X	X	X	
(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe		X	X	X	X	X	X	
(7) przestrzega tajemnicy zawodowej		X	X	X	X	X	X	
(8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania		X	X	X	X	X	X	
(9) potrafi negocjować warunki porozumień		X	X	X	X	X	X	
(10) współpracuje w zespole		X	X	X	X	X	X	
(1) rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej	PKZ(T.c)	X	X	X	X	X	X	40
(2) przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców		X	X	X	X	X	X	
(3) przestrzega zasad gospodarki odpadami		X	X	X	X	X	X	
(4) przestrzega zasad racjonalnego żywienia		X	X	X	X	X	X	



(5) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej		X	X	X	X	X	X	
(6) rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły		X	X	X	X	X	X	
(7) rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych		X	X	X	X	X	X	
(8) przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności		X	X	X	X	X	X	
(9) określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności		X	X	X	X	X	X	
(10) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań		X	X	X	X	X	X	
1(1) ocenia żywność pod względem towaroznawczym	T.6.	X	X	X	X	X	478	
1(2) klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej		X	X	X	X	X		X
1(3) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności		X	X	X	X	X		X
1(4) dobiera warunki do przechowywania żywności		X	X	X	X	X		X
1(5) rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności		X	X	X	X	X		X
1(6) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności		X	X	X	X	X		X
1(7) dobiera metody utrwalania żywności		X	X	X	X	X		X
1(8) rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych		X	X	X	X	X		X



1(9) użytkuje urządzenia do przechowywania żywności	X	X	X	X	X	X
2(1) określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego	X	X	X	X	X	X
2(2) rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	X	X	X	X	X	X
2(3) stosuje receptury gastronomiczne	X	X	X	X	X	X
2(4) rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów	X	X	X	X	X	X
2(5) dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów	X	X	X	X	X	X
2(6) sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje	X	X	X	X	X	X
2(7) przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością	X	X	X	X	X	X
2(8) rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów	X	X	X	X	X	X
2(9) rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów	X	X	X	X	X	X
2(10) użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów	X	X	X	X	X	X
2(11) ocenia organoleptycznie żywność	X	X	X	X	X	X
2(12) dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów	X	X	X	X	X	X
2(13) porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje	X	X	X	X	X	X
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>)	X	X	X	X	X	X
Łączna liczba godzin przeznaczona na przedmiot/pracownię						576
Łączna liczba godzin przeznaczona na kształcenie zawodowe praktyczne						960



Łączna liczba godzin przeznaczona na efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów oraz efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru budowlanego stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów	480
Łączna liczba godzin przeznaczona na kwalifikację 1	1120
Razem	1600

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

	Godz.
Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów oraz efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów	300
Kwalifikacja 1 Sporządzanie potraw i napojów (T.6.)	700
Razem	1000

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 z dnia 7 lutego 2012 w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach