**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

**343404**

**PLAN DYDAKTYCZNY KLASA I**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Nazwa zajęć edukacyjnych | Procesy technologiczne w gastronomii |
| 2. | Numer dopuszczenia programu nauczania lub numer dopuszczenia podręcznika | 343404 |
| 3. | Nazwa programu nauczania | Program nauczania |
| 4. | Nazwa rozkładu materiału | Tżiug – klasa I |
| 5. | Autor programu nauczania | Mgr inż. Roman Napiecek  Mgr inż. Maria Napiecek |
| 6. | Wydawca | ZSP nr1 |
| 7. | Rodzaj szkoły | Ponadgimnazjalna |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Kategoria** | **Temat lekcji** | **Liczba godz.** |
| 1 |  | Zapoznanie się z zasadami BHP w zakładach gastronomicznych. Regulamin pracowni gastronomicznej i przepisy BHP. Omówienie systemów oceniania. | 5 |
| 2 |  | Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań na różnych stanowiskach. | 1 |
| 3 |  | Szkodliwe czynniki w pracy na różnych stanowiskach i sposoby zabezpieczania się przed nimi. | 1 |
| 4 |  | Zasady ergonomii. Ochrona przeciwpożarowa oraz ochrona środowiska. | 1 |
| 5 |  | Zapoznanie się z instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń w pracowni. | 2 |
| 6 |  | Maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej. | 3 |
| 7 |  | Instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych. | 3 |
| 8 |  | Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej. | 2 |
| 9 |  | Klasyfikacja żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej. | 2 |
| 10 |  | Ocena żywności pod względem towaroznawczym | 2 |
| 11 |  | Zasady oceny jakościowej żywności | 2 |
| 12 |  | Czynniki obniżające jakość żywności | 1 |
| 13 |  | Przechowywanie żywności. | 2 |
| 14 |  | Zmiany w żywności podczas przechowywania. | 3 |
| 15 |  | Zabezpieczenie żywności przed zepsuciem | 2 |
| 16 |  | Systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności | 1 |
| 17 |  | Metody utrwalania żywności | 2 |
| 18 |  | Obróbka wstępna ziemniaków, warzyw, owoców i grzybów | 5 |
| 19 |  | Sporządzanie surówek | 5 |
| 20 |  | Obróbka termiczne ziemniaków, warzyw, owoców i grzybów. | 5 |
| 21 |  | Sporządzanie potraw z mleka i przetworów | 5 |
| 22 |  | Sporządzanie potraw z jaj | 5 |
| 23 |  | Sporządzanie potraw z przetworów zbożowych | 5 |
| 24 |  | Sporządzanie potraw z owoców morza | 5 |
| 25 |  | Sporządzanie zup | 5 |
| 26 |  | Sporządzanie potraw z dziczyzny | 5 |
| 27 |  | Sporządzanie sosów zimnych i gorących | 5 |
| 28 |  | Sporządzanie potraw z mięsa zwierząt rzeźnych | 5 |
| 29 |  | Sporządzanie potraw z drobiu | 5 |
| 30 |  | Sporządzanie potraw z podrobów | 5 |
| 31 |  | Sporządzanie potraw półmięsnych | 5 |
| 32 |  | Sporządzanie potraw z ryb | 5 |
| 33 |  | Sporządzanie napojów zimnych i gorących | 5 |
| 34 |  | Sporządzanie potraw cukierniczych | 5 |
| 35 |  | Sporządzanie deserów zimnych i gorących | 5 |
| 36 |  | Sporządzanie potraw regionalnych | 5 |
| 37 |  | Sporządzanie potraw dietetycznych i wegetariańskich. | 5 |
| 38 |  | Potrawy obcych narodów | 5 |
| 39 |  | Zakąski zimne i gorące. | 5 |
| 40 |  | Sporządzanie potraw z wykorzystaniem żywności wygodnej i koncentratów spożywczych. | 5 |
| 41 |  | Krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji, zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i systemu HACCP | 5 |
| 42 |  | Żywienie różnych grup ludności oraz ich zapotrzebowanie na różne składniki (białko, tłuszcz, węglowodany, witaminy itp.) oraz na zapotrzebowanie energetyczne. | 10 |
| 43 |  | Potrawy na przyjęcia okolicznościowe | 10 |
| 44 |  | Sporządzanie potraw kuchni staropolskiej. | 5 |
| 45 |  | \*Przy wszystkich tematach obowiązuje napisanie i rozrysowanie wykazu kolejnych prac obejmujących wykonanie potrawy – od pobrania surowców z magazynu do ekspedycji posiłków włącznie. Obowiązuje także znajomość nakrycia zastawy stołowej do danej potrawy oraz ocena organoleptyczne potraw i napojów i zastosowanie odpowiednich działań gdy ta ocena jest negatywna. Sprawdzane jest również racjonalne gospodarowanie surowcami. |  |

**PLAN DYDAKTYCZNY KLASA II**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Nazwa zajęć edukacyjnych | Procesy technologiczne w gastronomii |
| 2. | Numer dopuszczenia programu nauczania lub numer dopuszczenia podręcznika | 343404 |
| 3. | Nazwa programu nauczania | Program nauczania |
| 4. | Nazwa rozkładu materiału | Tżiug – klasa I |
| 5. | Autor programu nauczania | Mgr inż. Roman Napiecek  Mgr inż. Maria Napiecek |
| 6. | Wydawca | ZSP nr1 |
| 7. | Rodzaj szkoły | Ponadgimnazjalna |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Kategoria** | **Temat lekcji** | **Liczba godz.** |
| 1 |  | Lekcja organizacyjna. Zapoznanie się z systemem oceniania. Przepisy i zasady BHP w pracowni. | 10 |
| 2 |  | Zagrożenia dla zdrowia i życia oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem czynności zawodowych | 3 |
| 3 |  | Zagrożenia związane występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy | 2 |
| 4 |  | Procedury dotyczące postępowania z odpadami pokonsumpcyjnymi w zakładach gastronomicznych | 2 |
| 5 |  | Gospodarowanie odpadami w gastronomii | 2 |
| 6 |  | Kontrola gospodarki odpadami. | 1 |
| 7 |  | Dobór urządzeń do wykonywania zadań zawodowych oraz do pomieszczeń magazynowych, produkcyjnych i ekspedycyjnych. | 5 |
| 8 |  | Klasyfikacja zagrożeń żywności. | 2 |
| 9 |  | Charakterystyka zagrożeń żywności. | 3 |
| 10 |  | Zapobieganie zanieczyszczeniom żywności podczas produkcji. | 3 |
| 11 |  | Zasady bezpiecznego użytkowania instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych. | 2 |
| 12 |  | Obróbka wstępna ziemniaków, warzyw, owoców i grzybów | 10 |
| 13 |  | Sporządzanie surówek | 10 |
| 14 |  | Obróbka termiczne ziemniaków, warzyw, owoców i grzybów. | 10 |
| 15 |  | Sporządzanie potraw z mleka i przetworów | 10 |
| 16 |  | Sporządzanie potraw z jaj | 10 |
| 17 |  | Sporządzanie potraw z przetworów zbożowych | 20 |
| 18 |  | Sporządzanie potraw z owoców morza | 10 |
| 19 |  | Sporządzanie zup | 10 |
| 20 |  | Sporządzanie potraw z dziczyzny | 10 |
| 21 |  | Sporządzanie sosów zimnych i gorących | 10 |
| 22 |  | Sporządzanie potraw z mięsa zwierząt rzeźnych | 15 |
| 23 |  | Sporządzanie potraw z drobiu | 20 |
| 24 |  | Sporządzanie potraw z podrobów | 10 |
| 25 |  | Sporządzanie potraw półmięsnych | 15 |
| 26 |  | Sporządzanie potraw z ryb | 10 |
| 27 |  | Sporządzanie napojów zimnych i gorących | 10 |
| 28 |  | Sporządzanie potraw cukierniczych | 15 |
| 29 |  | Sporządzanie deserów zimnych i gorących | 10 |
| 30 |  | Sporządzanie potraw regionalnych | 10 |
| 31 |  | Sporządzanie potraw dietetycznych i wegetariańskich. | 10 |
| 32 |  | Potrawy obcych narodów | 10 |
| 33 |  | Zakąski zimne i gorące. | 10 |
| 34 |  | Sporządzanie potraw z wykorzystaniem żywności wygodnej i koncentratów spożywczych. | 10 |
| 35 |  | Krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji, zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i systemu HACCP | 10 |
| 36 |  | Żywienie różnych grup ludności oraz ich zapotrzebowanie na różne składniki (białko, tłuszcz, węglowodany, witaminy itp.) oraz na zapotrzebowanie energetyczne. | 10 |
| 37 |  | Potrawy na przyjęcia okolicznościowe | 20 |
| 38 |  | Sporządzanie potraw kuchni staropolskiej. | 20 |

**PLAN DYDAKTYCZNY KLASA III**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Nazwa zajęć edukacyjnych | Procesy technologiczne w gastronomii |
| 2. | Numer dopuszczenia programu nauczania lub numer dopuszczenia podręcznika | 343404 |
| 3. | Nazwa programu nauczania | Program nauczania |
| 4. | Nazwa rozkładu materiału | Tżiug – klasa I |
| 5. | Autor programu nauczania | Mgr inż. Roman Napiecek  Mgr inż. Maria Napiecek |
| 6. | Wydawca | ZSP nr1 |
| 7. | Rodzaj szkoły | Ponadgimnazjalna |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Kategoria** | **Temat lekcji** | **Liczba godz.** |
| 1 |  | Lekcja organizacyjna. Zapoznanie się z systemem oceniania. Przepisy i zasady BHP w pracowni technologicznej. | 4 |
| 2 |  | Przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska | 1 |
| 3 |  | Procedury obowiązujące podczas udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia | 1 |
| 4 |  | Źródła zagrożeń bezpieczeństwa i jakości żywności podczas przechowywania i podczas procesów technologicznych. | 1 |
| 5 |  | Zasady racjonalnego wykorzystania surowców | 1 |
| 6 |  | Zasady racjonalnego żywienia. | 1 |
| 7 |  | Zasady oceny organoleptycznej żywności. | 2 |
| 8 |  | Zasady oceny sensorycznej żywności. | 2 |
| 9 |  | Ocena produktów metodą 5 punktową. | 1 |
| 10 |  | Sporządzanie surówek | 2 |
| 11 |  | Obróbka wstępna ziemniaków, warzyw, owoców i grzybów | 4 |
| 12 |  | Obróbka termiczne ziemniaków, warzyw, owoców i grzybów. | 4 |
| 13 |  | Sporządzanie potraw z mleka i przetworów | 4 |
| 14 |  | Sporządzanie potraw z jaj | 4 |
| 15 |  | Sporządzanie potraw z przetworów zbożowych | 8 |
| 16 |  | Sporządzanie potraw z owoców morza | 4 |
| 17 |  | Sporządzanie zup | 4 |
| 18 |  | Sporządzanie potraw z dziczyzny | 4 |
| 19 |  | Sporządzanie sosów zimnych i gorących | 4 |
| 20 |  | Sporządzanie potraw z mięsa zwierząt rzeźnych | 8 |
| 21 |  | Sporządzanie potraw z drobiu | 8 |
| 22 |  | Sporządzanie potraw z podrobów | 4 |
| 23 |  | Sporządzanie potraw półmięsnych | 4 |
| 24 |  | Sporządzanie potraw z ryb | 4 |
| 25 |  | Sporządzanie napojów zimnych i gorących | 4 |
| 26 |  | Sporządzanie potraw cukierniczych | 8 |
| 27 |  | Sporządzanie deserów zimnych i gorących | 4 |
| 28 |  | Sporządzanie potraw regionalnych | 4 |
| 29 |  | Sporządzanie potraw dietetycznych i wegetariańskich. | 4 |
| 30 |  | Potrawy obcych narodów | 4 |
| 31 |  | Zakąski zimne i gorące. | 4 |
| 32 |  | Sporządzanie potraw z wykorzystaniem żywności wygodnej i koncentratów spożywczych. | 4 |
| 33 |  | Krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji, zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i systemu HACCP | 4 |
| 34 |  | Żywienie różnych grup ludności oraz ich zapotrzebowanie na różne składniki (białko, tłuszcz, węglowodany, witaminy itp.) oraz na zapotrzebowanie energetyczne. | 8 |
| 35 |  | Potrawy na przyjęcia okolicznościowe | 8 |
| 36 |  | Sporządzanie potraw kuchni staropolskiej. | 4 |

**PLAN DYDAKTYCZNY KLASA III**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Nazwa zajęć edukacyjnych | Organizacja produkcji gastronomicznej |
| 2. | Numer dopuszczenia programu nauczania lub numer dopuszczenia podręcznika | 343404 |
| 3. | Nazwa programu nauczania | Program nauczania |
| 4. | Nazwa rozkładu materiału | Tżiug – klasa I |
| 5. | Autor programu nauczania | Mgr inż. Roman Napiecek  Mgr inż. Maria Napiecek |
| 6. | Wydawca | ZSP nr1 |
| 7. | Rodzaj szkoły | Ponadgimnazjalna |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Kategoria** | **Temat lekcji** | **Liczba godz.** |
| 1 |  | Akty prawne związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności. | 1 |
| 2 |  | Zasady pobierania i zabezpieczania próbek kontrolnych żywności. | 1 |
| 3 |  | Zasady przechowywania próbek kontrolnych żywności. | 1 |
| 4 |  | Przyrządy kontrolno – pomiarowe w urządzeniach gastronomicznych. | 1 |
| 5 |  | Charakterystyka przyrządów kontrolno – pomiarowych. | 1 |
| 6 |  | Zastosowanie przyrządów kontrolno – pomiarowych. | 1 |
| 7 |  | Systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. | 2 |
| 8 |  | Charakterystyka systemów jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. | 1 |
| 9 |  | Zastosowanie systemów jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. | 1 |
| 10 |  | Zasady planowania produkcji potraw i napojów | 1 |
| 11 |  | Analiza schematów blokowych produkcji potraw, napojów i posiłków. | 2 |
| 12 |  | Schematy blokowe produkcji potraw i napojów – ćwiczenia | 3 |
| 13 |  | Planowanie produkcji potraw i napojów dla różnych grup konsumentów | 2 |
| 14 |  | Planowanie produkcji potraw i napojów dla różnych rodzajów usług. | 2 |
| 15 |  | Schematy blokowe produkcji dziennej w zakładzie gastronomicznym. | 3 |
| 16 |  | Harmonogram przydziału czynności dla kucharzy. | 1 |
| 17 |  | Dobór surowców i półproduktów do produkcji gastronomicznej. | 1 |
| 18 |  | Odpadki pokonsumpcyjne w zakładzie gastronomicznym. | 1 |
| 19 |  | Działania naprawcze procesu produkcyjnego. | 1 |
| 20 |  | Powtórzenie i utrwalenie materiału. | 3 |
| 21 |  | Sprawdzenie wiadomości. | 3 |

**PLAN DYDAKTYCZNY KLASA IV**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Nazwa zajęć edukacyjnych | Organizacja produkcji gastronomicznej |
| 2. | Numer dopuszczenia programu nauczania lub numer dopuszczenia podręcznika | 343404 |
| 3. | Nazwa programu nauczania | Program nauczania |
| 4. | Nazwa rozkładu materiału | Tżiug – klasa I |
| 5. | Autor programu nauczania | Mgr inż. Roman Napiecek  Mgr inż. Maria Napiecek |
| 6. | Wydawca | ZSP nr1 |
| 7. | Rodzaj szkoły | Ponadgimnazjalna |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Kategoria** | **Temat lekcji** | **Liczba godz.** |
| 1 |  | Ocena jakości potraw i napojów. | 2 |
| 2 |  | Rodzaje menu | 1 |
| 3 |  | Zasady układania menu | 1 |
| 4 |  | Układanie menu z wartościami odżywczymi – ćwiczenia. | 2 |
| 5 |  | Projektowanie karty menu na przyjęcia okolicznościowe. | 2 |
| 6 |  | Zapotrzebowanie na surowce i półprodukty, przeliczniki jednostek. | 1 |
| 7 |  | Zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji potraw i napojów. | 1 |
| 8 |  | Dzienne zapotrzebowanie na surowce i półprodukty. | 3 |
| 9 |  | Zasady kalkulacji cen potraw i napojów. | 2 |
| 10 |  | Rabat przy kalkulacji gastronomicznej. | 2 |
| 11 |  | Koszty produkcji z uwzględnieniem ryczałtu i marży. | 2 |
| 12 |  | Ceny potraw i napojów – ćwiczenia | 3 |
| 13 |  | Ceny gastronomiczne potraw i napojów – ćwiczenia. | 3 |
| 14 |  | Receptury na potrawy i napoje. | 2 |
| 15 |  | Opracowywanie receptur na potrawy i napoje. | 3 |
| 16 |  | Powtórzenie i utrwalenie materiału. | 3 |
| 17 |  | Sprawdzenie wiadomości. | 3 |

**PLAN DYDAKTYCZNY KLASA III**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Nazwa zajęć edukacyjnych | Usługi gastronomiczne |
| 2. | Numer dopuszczenia programu nauczania lub numer dopuszczenia podręcznika | 343404 |
| 3. | Nazwa programu nauczania | Program nauczania |
| 4. | Nazwa rozkładu materiału | Tżiug – klasa I |
| 5. | Autor programu nauczania | Mgr inż. Roman Napiecek  Mgr inż. Maria Napiecek |
| 6. | Wydawca | ZSP nr1 |
| 7. | Rodzaj szkoły | Ponadgimnazjalna |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Kategoria** | **Temat lekcji** | **Liczba godz.** |
| 1 |  | Karty menu | 2 |
| 2 |  | Rodzaje usług gastronomicznych. | 1 |
| 3 |  | Charakterystyka usług gastronomicznych. | 1 |
| 4 |  | Rodzaje zakładów gastronomicznych. | 1 |
| 5 |  | Zakres działalności zakładów gastronomicznych. | 1 |
| 6 |  | Rodzaje ofert usług gastronomicznych. | 1 |
| 7 |  | Planowanie ofert usług gastronomicznych. | 1 |
| 8 |  | Sporządzanie ofert usługi na zlecenie klienta. | 2 |
| 9 |  | Opracowanie ofert usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych. | 2 |
| 10 |  | Promocja usług. | 2 |
| 11 |  | Działania promocyjne do typu klienta. | 2 |
| 12 |  | Prezentacja usług | 4 |
| 13 |  | Zasady kalkulacji usług gastronomicznych. | 2 |
| 14 |  | Programy komputerowe do kalkulacji kosztów. | 4 |
| 15 |  | Kalkulacja kosztów przyjęć okolicznościowych. | 6 |
| 16 |  | Zasady sprzedaży usług. | 2 |
| 17 |  | Metody obsługi do różnych typów klientów. | 4 |
| 18 |  | Procedury reklamacji usług. | 2 |
| 19 |  | Zasady planowania usług. | 3 |
| 20 |  | Programy komputerowe do planowania usług. | 3 |
| 21 |  | Metody i techniki obsługi klientów. | 2 |
| 22 |  | Charakterystyka metod i technik obsługi gości. | 4 |
| 23 |  | Dobór metod obsługi do świadczonej usługi gastronomicznej. | 4 |
| 24 |  | Zastosowanie metod obsługi klientów. | 4 |
| 25 |  | Powtórzenie i utrwalenie materiału. | 6 |
| 26 |  | Sprawdzenie wiadomości. | 6 |

**PLAN DYDAKTYCZNY KLASA IV**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Nazwa zajęć edukacyjnych | Usługi gastronomiczne |
| 2. | Numer dopuszczenia programu nauczania lub numer dopuszczenia podręcznika | 343404 |
| 3. | Nazwa programu nauczania | Program nauczania |
| 4. | Nazwa rozkładu materiału | Tżiug – klasa I |
| 5. | Autor programu nauczania | Mgr inż. Roman Napiecek  Mgr inż. Maria Napiecek |
| 6. | Wydawca | ZSP nr1 |
| 7. | Rodzaj szkoły | Ponadgimnazjalna |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Kategoria** | **Temat lekcji** | **Liczba godz.** |
| 1 |  | Zasady ustawiania stołów. | 3 |
| 2 |  | Powierzchnia stołów w zależności od liczby gości. | 2 |
| 3 |  | Ustawienie stołów w zależności od rodzaju przyjęcia. | 4 |
| 4 |  | Miejsce ustawienia stołów i sprzętu dla różnego typu usług. | 2 |
| 5 |  | Ustawienie stołów i rozmieszczenie gości – ćwiczenia. | 3 |
| 6 |  | Dekoracja stołów. | 3 |
| 7 |  | Dekoracja sali. | 3 |
| 8 |  | Rodzaje bielizny stołowej. | 2 |
| 9 |  | Charakterystyka bielizny stołowej. | 3 |
| 10 |  | Dobór bielizny do okoliczności i menu. | 3 |
| 11 |  | Rodzaje zastawy stołowej. | 3 |
| 12 |  | Charakterystyka zastawy stołowej. | 3 |
| 13 |  | Dobór zastawy stołowej na przyjęcia różnego rodzaju. | 3 |
| 14 |  | Zasady doboru urządzeń i sprzętu do usług gastronomicznych. | 2 |
| 15 |  | Planowanie sprzętu i urządzeń. | 2 |
| 16 |  | Obliczanie ilości sprzętu i urządzeń do usług gastronomicznych. | 4 |
| 17 |  | Powtórzenie i utrwalenie materiału. | 5 |
| 18 |  | Sprawdzenie wiadomości. | 4 |

**PLAN DYDAKTYCZNY KLASA III**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Nazwa zajęć edukacyjnych | Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej |
| 2. | Numer dopuszczenia programu nauczania lub numer dopuszczenia podręcznika | 343404 |
| 3. | Nazwa programu nauczania | Program nauczania |
| 4. | Nazwa rozkładu materiału | Tżiug – klasa I |
| 5. | Autor programu nauczania | Mgr inż. Roman Napiecek  Mgr inż. Maria Napiecek |
| 6. | Wydawca | ZSP nr1 |
| 7. | Rodzaj szkoły | Ponadgimnazjalna |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Kategoria** | **Temat lekcji** | **Liczba godz.** |
| 1 |  | Przepisy prawa pracy i prawa podatkowego. | 1 |
| 2 |  | Przepisy dotyczące ochrony danych osobowych, prawo autorskie. | 1 |
| 3 |  | Zastosowanie przepisów prawa i konsekwencje wynikające z ich nieprzestrzegania. | 1 |
| 4 |  | Przedsiębiorstwa i instytucje branży gastronomicznej i ich powiązania. | 1 |
| 5 |  | Działania prowadzone przez przedsiębiorstwa działające w gastronomii. | 1 |
| 6 |  | Programy komputerowe stosowane w działalności gospodarczej. | 1 |
| 7 |  | Rodzaje programów komputerowych stosowanych w gastronomii. | 2 |
| 8 |  | Systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. | 2 |
| 9 |  | Klasyfikacja żywności wg. oznakowań na opakowaniu. | 2 |
| 10 |  | Normy i zasady planowania żywienia. | 1 |
| 11 |  | Zastosowanie norm żywienia. | 1 |
| 12 |  | Wartość energetyczna posiłków w ciągu dnia. | 1 |
| 13 |  | Zasady układania jadłospisów | 1 |
| 14 |  | Zestawienie potraw i napojów w posiłki. | 1 |
| 15 |  | Wykorzystanie tabel wartości odżywczych | 2 |
| 16 |  | Zasady zamienności produktów | 4 |
| 17 |  | Obliczanie wartości energetycznej i odżywczej potraw i posiłków. | 5 |
| 18 |  | Obcojęzyczne receptury na potrawy i napoje | 2 |
| 19 |  | Powtórzenie i utrwalenie materiału. | 3 |
| 20 |  | Sprawdzian | 3 |

**PLAN DYDAKTYCZNY KLASA IV**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Nazwa zajęć edukacyjnych | Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej |
| 2. | Numer dopuszczenia programu nauczania lub numer dopuszczenia podręcznika | 343404 |
| 3. | Nazwa programu nauczania | Program nauczania |
| 4. | Nazwa rozkładu materiału | Tżiug – klasa I |
| 5. | Autor programu nauczania | Mgr inż. Roman Napiecek  Mgr inż. Maria Napiecek |
| 6. | Wydawca | ZSP nr1 |
| 7. | Rodzaj szkoły | Ponadgimnazjalna |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Kategoria** | **Temat lekcji** | **Liczba godz.** |
| 1 |  | Prowadzenie działalności gospodarczej – przepisy prawa | 1 |
| 2 |  | Zaopatrzenie zakładów gastronomicznych w surowce i towary handlowe. | 1 |
| 3 |  | Urządzenia biurowe stosowane w działalności gospodarczej. | 1 |
| 4 |  | Programy komputerowe stosowane do gospodarki magazynowej. | 2 |
| 5 |  | Programy komputerowe do kontrolowania procesu produkcji. | 2 |
| 6 |  | Metody oceny sposobów żywienia. | 2 |
| 7 |  | Ocena jadłospisów. | 3 |
| 8 |  | Programy komputerowe do planowania , rozliczania i oceny żywienia. | 5 |
| 9 |  | Zasady planowania produkcji potraw i napojów. | 2 |
| 10 |  | Schematy blokowe produkcji potraw, napojów i posiłków. | 4 |
| 11 |  | Zastosowanie programów komputerowych stosowanych w gastronomii. | 5 |
| 12 |  | Programy komputerowe służące do przekazywania zamówień do kuchni. | 2 |
| 13 |  | Zastosowanie programów komputerowych w gospodarce magazynowej i do przekazywania zamówień. | 2 |
| 14 |  | Planowanie produkcji potraw i napojów dla grupy konsumentów. | 1 |
| 15 |  | Produkcja potraw i napojów w zależności od rodzaju usług. | 1 |
| 16 |  | Harmonogram przydziału czynności. | 1 |
| 17 |  | Karty menu. | 2 |
| 18 |  | Zapotrzebowanie na surowce i półprodukty. | 3 |
| 19 |  | Kalkulacja cen potraw i napojów. | 4 |
| 20 |  | Receptury gastronomiczne. | 2 |
| 21 |  | Programy komputerowe do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej. | 3 |
| 22 |  | Obcojęzyczne receptury na potrawy i napoje. | 3 |
| 23 |  | Programy komputerowe stosowane w gastronomii. | 2 |
| 24 |  | Zastosowanie programów komputerowych. | 6 |
| 25 |  | Powtórzenie i utrwalenie materiału. | 6 |
| 26 |  | Sprawdzian | 6 |

**PLAN DYDAKTYCZNY KLASA III**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Nazwa zajęć edukacyjnych | Obsługa klientów w gastronomii |
| 2. | Numer dopuszczenia programu nauczania lub numer dopuszczenia podręcznika | 343404 |
| 3. | Nazwa programu nauczania | Program nauczania |
| 4. | Nazwa rozkładu materiału | Tżiug – klasa I |
| 5. | Autor programu nauczania | Mgr inż. Roman Napiecek  Mgr inż. Maria Napiecek |
| 6. | Wydawca | ZSP nr1 |
| 7. | Rodzaj szkoły | Ponadgimnazjalna |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Kategoria** | **Temat lekcji** | **Liczba godz.** |
| 1 |  | Zagrożenia dla zdrowia i życia oraz mienia i środowiska w gastronomii. | 1 |
| 2 |  | Szkodliwe czynniki w gastronomii, oddziaływanie na organizm człowieka i przeciwdziałanie. | 1 |
| 3 |  | Organizacja stanowiska pracy. | 1 |
| 4 |  | Przepisy prawa i zasady BHP | 1 |
| 5 |  | Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej. | 1 |
| 6 |  | Pierwsza pomoc poszkodowanym w wypadku przy pracy. | 1 |
| 7 |  | Przedsiębiorstwa i instytucje w branży gastronomicznej. | 1 |
| 8 |  | Urządzenia biurowe i programy komputerowe stosowane w branży gastronomicznej. | 2 |
| 9 |  | Działania marketingowe. | 2 |
| 10 |  | Koszty i przychody w działalności gastronomicznej. | 3 |
| 11 |  | Przyrządy kontrolno pomiarowe. | 2 |
| 12 |  | Klasyfikacja żywności wg oznakowań na opakowaniu | 1 |
| 13 |  | Warunki przechowywania żywności zgodne z oznakowaniem. | 2 |
| 14 |  | Programy komputerowe do gospodarki magazynowej i kontroli procesu produkcji. | 2 |
| 15 |  | Programy komputerowe do przekazywania zamówień do kuchni. | 1 |
| 16 |  | Zasady sprzedaży usług. | 2 |
| 17 |  | Metody obsługi klientów. | 2 |
| 18 |  | Procedury reklamacji usług. | 1 |
| 19 |  | Zasady planowania usług | 2 |
| 20 |  | Programy komputerowe do planowania usług | 1 |
| 21 |  | Powtórzenie i utrwalenie materiału. | 3 |
| 22 |  | Sprawdzenie wiadomości. | 3 |

**PLAN DYDAKTYCZNY KLASA IV**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Nazwa zajęć edukacyjnych | Obsługa klientów w gastronomii |
| 2. | Numer dopuszczenia programu nauczania lub numer dopuszczenia podręcznika | 343404 |
| 3. | Nazwa programu nauczania | Program nauczania |
| 4. | Nazwa rozkładu materiału | Tżiug – klasa I |
| 5. | Autor programu nauczania | Mgr inż. Roman Napiecek  Mgr inż. Maria Napiecek |
| 6. | Wydawca | ZSP nr1 |
| 7. | Rodzaj szkoły | Ponadgimnazjalna |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Kategoria** | **Temat lekcji** | **Liczba godz.** |
| 1 |  | Ocena jakościowa i ilościowa sporządzanych potraw i napojów. | 3 |
| 2 |  | Oferty usług gastronomicznych. | 6 |
| 3 |  | Promocja usług gastronomicznych. | 6 |
| 4 |  | Zasady kalkulacji usług gastronomicznych. | 1 |
| 5 |  | Programy komputerowe do kalkulacji kosztów | 1 |
| 6 |  | Kalkulacja kosztów przyjęć okolicznościowych | 4 |
| 7 |  | Metody i techniki obsługi konsumentów. | 3 |
| 8 |  | Dobór metod i technik obsługi do świadczonych usług. | 3 |
| 9 |  | Zasady ustawiania stołów. | 4 |
| 10 |  | Dekoracja stołów w zależności od świadczonej usługi. | 2 |
| 11 |  | Bielizna stołowa – charakterystyka i dobór. | 2 |
| 12 |  | Charakterystyka zastawy stołowej. | 1 |
| 13 |  | Planowanie bielizny i zastawy stołowej na przyjęcia różnego typu. | 2 |
| 14 |  | Zasady doboru urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych. | 2 |
| 15 |  | Planowanie sprzętu i urządzeń do wykonania usług gastronomicznych. | 4 |
| 16 |  | Ilość sprzętu do wykonania usług gastronomicznych. | 4 |
| 17 |  | Ocena stanu technicznego sprzętu i urządzeń. | 2 |
| 18 |  | Zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej. | 3 |
| 19 |  | Zasady pielęgnacji i przechowywania zastawy i bielizny stołowej | 3 |
| 20 |  | Programy komputerowe do rozliczania kosztów usług gastronomicznych. | 4 |
| 21 |  | Powtórzenie i utrwalenie materiału. | 6 |
| 22 |  | Sprawdzenie wiadomości. | 6 |

**PLAN DYDAKTYCZNY KLASA II**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Nazwa zajęć edukacyjnych | Działalność gospodarcza w gastronomii |
| 2. | Numer dopuszczenia programu nauczania lub numer dopuszczenia podręcznika | 343404 |
| 3. | Nazwa programu nauczania | Program nauczania |
| 4. | Nazwa rozkładu materiału | Tżiug – klasa I |
| 5. | Autor programu nauczania | Mgr inż. Roman Napiecek  Mgr inż. Maria Napiecek |
| 6. | Wydawca | ZSP nr1 |
| 7. | Rodzaj szkoły | Ponadgimnazjalna |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Kategoria** | **Temat lekcji** | **Liczba godz.** |
| 1 |  | Gospodarka rynkowa – pojęcia | 1 |
| 2 |  | Charakterystyka gospodarki rynkowej | 1 |
| 3 |  | Przepisy prawa pracy | 1 |
| 4 |  | Przepisy o ochronie danych osobowych | 1 |
| 5 |  | Przepisy prawa autorskiego | 1 |
| 6 |  | Przepisy prawa podatkowego | 1 |
| 7 |  | Konsekwencje nieprzestrzegania przepisów prawa. | 2 |
| 8 |  | Przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej. | 1 |
| 9 |  | Konsekwencje nieprzestrzegania przepisów dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej. | 1 |
| 10 |  | Przedsiębiorstwa i instytucje branży gastronomicznej. | 2 |
| 11 |  | Powiązania pomiędzy przedsiębiorstwami w gastronomii. | 2 |
| 12 |  | Funkcjonowanie przedsiębiorstw gastronomicznych. | 2 |
| 13 |  | Czynniki kształtujące wielkość sprzedaży. | 2 |
| 14 |  | Czynniki wpływające na popyt na usługi gastronomiczne. | 2 |
| 15 |  | Przedsiębiorstwa konkurencyjne. | 2 |
| 16 |  | Zaopatrzenie zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe. | 2 |
| 17 |  | Współpraca z kontrahentami. | 2 |
| 18 |  | Zasady współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi. | 2 |
| 19 |  | Możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi. | 1 |
| 20 |  | Procedury postępowania przy zakładaniu działalności gospodarczej. | 2 |
| 21 |  | Formy organizacyjno – prawne działalności gospodarczej. | 2 |
| 22 |  | Dokumentacja przy uruchomianiu działalności gospodarczej. | 1 |
| 23 |  | Dokumentacja związana z prowadzeniem przedsiębiorstwa. | 2 |
| 24 |  | Formy opodatkowania działalności gospodarczej. | 2 |
| 25 |  | Biznesplan – charakterystyka. | 2 |
| 26 |  | Sporządzanie biznesplanu. | 6 |
| 27 |  | Organizacja stanowiska pracy biurowej. | 2 |
| 28 |  | Zasady sporządzania pism. | 2 |
| 29 |  | Sporządzanie pism. | 4 |
| 30 |  | Wysyłanie i przyjmowanie korespondencji. | 2 |
| 31 |  | Rodzaje działań marketingowych. | 2 |
| 32 |  | Dobór działań marketingowych do prowadzonej działalności. | 2 |
| 33 |  | Charakterystyka elementów marketingu MIX. | 2 |
| 34 |  | Badanie preferencji klientów. | 2 |
| 35 |  | Analiza potrzeb klientów. | 2 |
| 36 |  | Powtórzenie i utrwalenie materiału. | 3 |
| 37 |  | Sprawdzenie wiadomości. | 3 |

**PLAN DYDAKTYCZNY KLASA III**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Nazwa zajęć edukacyjnych | Działalność gospodarcza w gastronomii |
| 2. | Numer dopuszczenia programu nauczania lub numer dopuszczenia podręcznika | 343404 |
| 3. | Nazwa programu nauczania | Program nauczania |
| 4. | Nazwa rozkładu materiału | Tżiug – klasa I |
| 5. | Autor programu nauczania | Mgr inż. Roman Napiecek  Mgr inż. Maria Napiecek |
| 6. | Wydawca | ZSP nr1 |
| 7. | Rodzaj szkoły | Ponadgimnazjalna |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Kategoria** | **Temat lekcji** | **Liczba godz.** |
| 1 |  | Wyposażenie biura. | 1 |
| 2 |  | Urządzenia biurowe. | 2 |
| 3 |  | Zasady BHP podczas prac biurowych. | 1 |
| 4 |  | Obsługa urządzeń biurowych. | 1 |
| 5 |  | Zasady adresowania kopert. | 1 |
| 6 |  | Programy komputerowe do prowadzenia działalności gospodarczej. | 2 |
| 7 |  | Koszty i przychody w działalności gospodarczej. | 2 |
| 8 |  | Wpływ kosztów i przychodów na wynik finansowy. | 1 |
| 9 |  | Optymalizacja kosztów. | 1 |
| 10 |  | Analiza funkcjonowania przedsiębiorstwa. | 2 |
| 11 |  | Obcojęzyczne źródła informacji. | 5 |
| 12 |  | Programy komputerowe stosowane w gastronomii. | 5 |
| 13 |  | Zastosowanie programów komputerowych. | 10 |
| 14 |  | Powtórzenie i utrwalenie materiału. | 2 |
| 15 |  | Sprawdzenie wiadomości. | 2 |

**PLAN DYDAKTYCZNY – KLASA I**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Nazwa zajęć edukacyjnych | Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii |
| 2. | Numer dopuszczenia programu nauczania lub numer dopuszczenia podręcznika | 343404 |
| 3. | Nazwa programu nauczania | Program nauczania |
| 4. | Nazwa rozkładu materiału | Tżiug – klasa I |
| 5. | Autor programu nauczania | Mgr inż. Roman Napiecek  Mgr inż. Maria Napiecek |
| 6. | Wydawca | ZSP nr1 |
| 7. | Rodzaj szkoły | Ponadgimnazjalna |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Kategoria** | **Temat lekcji** | **Liczba godz.** |
| 1 |  | Podstawowe pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy w gastronomii | 2 |
| 2 |  | Elementy prawa pracy związane z bezpieczeństwem i higieną pracy. | 1 |
| 3 |  | Prawa i obowiązki pracodawcy oraz pracownika w zakresie bhp i ochrony pracy. | 2 |
| 4 |  | Konsekwencje naruszania przepisów bhp. | 1 |
| 5 |  | Zagrożenia pożarowe w zakładach gastronomicznych. | 1 |
| 6 |  | Zasady postępowania w sytuacjach zagrożenia pożarem. | 1 |
| 7 |  | Czynniki zagrożeń w środowisku pracy. | 2 |
| 8 |  | Zagrożenia związane z wykonywaniem zadań zawodowych w zakładzie gastronomiczny. | 1 |
| 9 |  | Ergonomia w życiu codziennym i funkcjonowaniu zakładów gastronomicznych. | 1 |
| 10 |  | Zasady organizacji stanowisk pracy w zakładzie gastronomicznym. | 1 |
| 11 |  | Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy w zakładzie gastronomicznym. | 1 |
| 12 |  | Ochrona przed zagrożeniami wynikającymi z wykonywania zadań zawodowych. | 1 |
| 13 |  | Organizacja pierwszej pomocy w nagłych wypadkach | 1 |
| 14 |  | Procedury udzielania pierwszej pomocy. | 3 |
| 15 |  | Metody i systemy zapewniania właściwej jakości zdrowotnej żywności. | 1 |
| 16 |  | Zakres mechanizacji i automatyzacji procesów w zakładach gastronomicznych. | 1 |
| 17 |  | Instalacje elektryczne w gastronomii | 1 |
| 18 |  | Oświetlenie pomieszczeń. | 1 |
| 19 |  | Zasady BHP obowiązujące przy korzystaniu z instalacji elektrycznej. | 1 |
| 20 |  | Instalacje wentylacyjne. | 1 |
| 21 |  | Instalacje gazowe i grzewcze. | 1 |
| 22 |  | Zasady BHP obowiązujące przy obsłudze urządzeń wentylacyjnych, gazowych i grzewczych. | 1 |
| 23 |  | Instalacje wodociągowe wody zimnej i ciepłej. | 1 |
| 24 |  | Instalacje kanalizacyjne. | 1 |
| 25 |  | Sprawdzenie wiadomości o instalacjach w zakładach gastr. | 1 |

**PLAN DYDAKTYCZNY – KLASA II**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Nazwa zajęć edukacyjnych | Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii |
| 2. | Numer dopuszczenia programu nauczania lub numer dopuszczenia podręcznika | 343404 |
| 3. | Nazwa programu nauczania | Program nauczania |
| 4. | Nazwa rozkładu materiału | Tżiug – klasa I |
| 5. | Autor programu nauczania | Mgr inż. Roman Napiecek  Mgr inż. Maria Napiecek |
| 6. | Wydawca | ZSP nr1 |
| 7. | Rodzaj szkoły | Ponadgimnazjalna |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Kategoria** | **Temat lekcji** | **Liczba godz.** |
| 1 |  | Wiadomości ogólne o wyposażeniu technicznym zakładów gastronomicznych. | 1 |
| 2 |  | Drobny sprzęt produkcyjny. | 1 |
| 3 |  | Drobny sprzęt ekspedycyjny. | 1 |
| 4 |  | Podstawowe zasady korzystania z urządzeń gastronomicznych. | 1 |
| 5 |  | Wyposażenie magazynów zakładu gastronomicznego. | 2 |
| 6 |  | Maszyny i urządzenia do obróbki mechanicznej surowców. | 1 |
| 7 |  | Maszyny do sortowania i mycia ziemniaków i warzyw. | 1 |
| 8 |  | Maszyny do oczyszczania ziemniaków i warzyw. | 2 |
| 9 |  | Maszyny do rozdrabniania warzyw i owoców. | 1 |
| 10 |  | Maszyny do rozdrabniania i spulchniania mięsa. | 1 |
| 11 |  | Maszyny do krojenia wędlin, sera, chleba. | 1 |
| 12 |  | Młynki do mielenia produktów suchych , walce cukiernicze. | 1 |
| 13 |  | Urządzenia do wyciskania soku ,wyrabiania ciasta i ubijania masy. | 1 |
| 14 |  | Uniwersalne maszyny gastronomiczne. | 1 |
| 15 |  | Utrwalenie i sprawdzenie wiadomości o maszynach do obróbki wstępnej. | 1 |
| 16 |  | Źródła i sposoby rozchodzenia się ciepła. | 2 |
| 17 |  | Podział aparatury grzejnej. Trzony kuchenne. | 1 |
| 18 |  | Taborety podgrzewcze. | 1 |
| 19 |  | Kotły warzelne. | 1 |
| 20 |  | Kotły warzelne przechylne. | 1 |
| 21 |  | Aparatura do gotowania w parze. | 1 |
| 22 |  | Aparatura do pieczenia w gorącym powietrzu. | 1 |
| 23 |  | Patelnie. | 1 |
| 24 |  | Frytkownice. | 1 |
| 25 |  | Piekarniki wolnostojące. | 1 |
| 26 |  | Podgrzewacze do potraw i naczyń. | 1 |
| 27 |  | Aparatura grzejna do smażenia beztłuszczowego. | 1 |
| 28 |  | Aparatura grzejna z wykorzystaniem promieni podczerwonych i mikrofal. | 2 |
| 29 |  | Aparatura grzejna do rozmrażania potraw. | 1 |
| 30 |  | Automaty. | 2 |
| 31 |  | Układy blokowe urządzeń grzejnych. | 1 |
| 32 |  | Zasady BHP obowiązujące przy obsłudze urządzeń grzewczych. | 1 |
| 33 |  | Powtórzenie i utrwalenie wiadomości o urządzeniach grzewczych. | 1 |
| 34 |  | Chłodnictwo w zakładach gastronomicznych. | 1 |
| 35 |  | Zasady chłodzenia. | 1 |
| 36 |  | Sprężarkowe urządzenia chłodnicze. | 1 |
| 37 |  | Systemy chłodzenia. | 1 |
| 38 |  | Metody zamrażania. | 1 |
| 39 |  | Meble chłodnicze. | 1 |
| 40 |  | Obsługa i konserwacja urządzeń chłodniczych. | 1 |
| 41 |  | Warunki chłodniczego przechowywania żywności. | 1 |
| 42 |  | Utrwalenie wiadomości o chłodnictwie. | 1 |
| 43 |  | Urządzenia do parzenia kawy i sporządzania napojów gorących. | 1 |
| 44 |  | Urządzenia do sporządzania i ekspedycji napojów zimnych. | 2 |
| 45 |  | Zadania transportu wewnętrznego i jego rodzaje. | 1 |
| 46 |  | Wyposażenie zmywalni do ręcznego mycia naczyń. | 1 |
| 47 |  | Zmywalnia do mechanicznego mycia naczyń. | 1 |
| 48 |  | Kasy elektroniczne i komputerowe. | 1 |
| 49 |  | Elektroniczne wagi i rejestratory towarów. | 1 |
| 50 |  | Wiadomości wstępne – projektowanie technologiczne. | 1 |
| 51 |  | Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego. | 2 |
| 52 |  | Dobór maszyn i urządzeń w zakładach gastronomicznych. | 1 |
| 53 |  | Powtórzenie i utrwalenie wiadomości. | 1 |

**PLAN DYDAKTYCZNY – KLASA II**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Nazwa zajęć edukacyjnych | Zasady żywienia |
| 2. | Numer dopuszczenia programu nauczania lub numer dopuszczenia podręcznika | 343404 |
| 3. | Nazwa programu nauczania | Program nauczania |
| 4. | Nazwa rozkładu materiału | Tżiug – klasa I |
| 5. | Autor programu nauczania | Mgr inż. Roman Napiecek  Mgr inż. Maria Napiecek |
| 6. | Wydawca | ZSP nr1 |
| 7. | Rodzaj szkoły | Ponadgimnazjalna |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Kategoria** | **Temat lekcji** | **Liczba godz.** |
| 1 |  | Znaczenie nauki o żywieniu. | 1 |
| 2 |  | Problemy żywieniowe Polski i świata. | 1 |
| 3 |  | Podstawowa przemiana materii. | 1 |
| 4 |  | Metody obliczania podstawowej przemiany materii. | 1 |
| 5 |  | Całkowita przemiana materii. | 1 |
| 6 |  | Wyznaczanie całodziennych wydatków energetycznych człowieka. | 1 |
| 7 |  | Bilans energetyczny organizmu. | 1 |
| 8 |  | Pojęcie głodu pokarmowego i jego rodzaje. | 1 |
| 9 |  | Składniki pokarmowe i ich podział. | 1 |
| 10 |  | Aminokwasy – podział i charakterystyka. | 1 |
| 11 |  | Budowa, podział i właściwości białek. | 1 |
| 12 |  | Rola białka w organizmie. | 1 |
| 13 |  | Wykorzystanie białka przez organizm oraz występowanie białka w żywności. | 1 |
| 14 |  | Budowa, podział i właściwości tłuszczu. | 1 |
| 15 |  | Znaczenie tłuszczu i kwasów tłuszczowych w żywieniu. | 1 |
| 16 |  | Występowanie tłuszczu i kwasów tłuszczowych w żywności. | 1 |
| 17 |  | Rola cholesterolu w organizmie i jego źródła w żywności. | 1 |
| 18 |  | Budowa, podział i właściwości węglowodanów. | 1 |
| 19 |  | Węglowodany przyswajalne i nieprzyswajalne oraz ich rola w organizmie człowieka. | 1 |
| 20 |  | Występowanie węglowodanów w żywności oraz zapotrzebowanie organizmu na węglowodany. | 1 |
| 21 |  | Anatomia i fizjologia układu pokarmowego. | 2 |
| 22 |  | Charakterystyka enzymów trawiennych. | 1 |
| 23 |  | Trawienie białka, tłuszczu i węglowodanów. | 2 |
| 24 |  | Wchłanianie, przemiany składników pokarmowych oraz procesy wydalania. | 2 |
| 25 |  | Gruczoły dokrewne i wydzielane hormony. | 1 |
| 26 |  | Witaminy – wiadomości ogólne, podział. | 1 |
| 27 |  | Charakterystyka witamin rozpuszczalnych w tłuszczach. | 2 |
| 28 |  | Charakterystyka witamin rozpuszczalnych w wodzie. | 3 |
| 29 |  | Składniki mineralne – podział i rola w organizmie. | 1 |
| 30 |  | Makroelementy. | 2 |
| 31 |  | Mikroelementy. | 2 |
| 32 |  | Równowaga kwasowo- zasadowa. | 1 |
| 33 |  | Występowanie wody w organizmie oraz jej funkcje i zapotrzebowanie . | 1 |
| 34 |  | Bilans wody. | 1 |
| 35 |  | Źródła wody i ich znaczenia w żywieniu. | 1 |
| 36 |  | Wymagania jakościowe dotyczące wody pitnej. | 1 |
| 37 |  | Inne składniki pożywienia. | 3 |
| 38 |  | Wartość energetyczna pożywienia. | 3 |
| 39 |  | Pojęcie wartości odżywczej produktów spożywczych. | 1 |
| 40 |  | Podział produktów spożywczych na grupy. | 1 |
| 41 |  | Charakterystyka wartości odżywczej poszczególnych grup produktów. | 2 |
| 42 |  | Zamienność produktów spożywczych w jadłospisach. | 1 |
| 43 |  | Żywność funkcjonalna i jej rola w żywieniu. | 1 |
| 44 |  | Żywność wzbogacona i jej rola w żywieniu człowieka. | 1 |
| 45 |  | Suplementy diety. | 1 |
| 46 |  | Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego. | 1 |
| 47 |  | Powtórzenie i utrwalenie wiadomości. | 1 |

**PLAN DYDAKTYCZNY – KLASA III**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Nazwa zajęć edukacyjnych | Zasady żywienia |
| 2. | Numer dopuszczenia programu nauczania lub numer dopuszczenia podręcznika | 343404 |
| 3. | Nazwa programu nauczania | Program nauczania |
| 4. | Nazwa rozkładu materiału | Tżiug – klasa I |
| 5. | Autor programu nauczania | Mgr inż. Roman Napiecek  Mgr inż. Maria Napiecek |
| 6. | Wydawca | ZSP nr1 |
| 7. | Rodzaj szkoły | Ponadgimnazjalna |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Kategoria** | **Temat lekcji** | **Liczba godz.** |
| 1 |  | Zmiany zachodzące w żywności pod wpływem procesów technologicznych i obróbki kulinarnej. | 2 |
| 2 |  | Zmiany zawartości składników odżywczych podczas przetwarzania żywności. | 2 |
| 3 |  | Substancje szkodliwe powstające podczas obróbki kulinarnej żywności. | 1 |
| 4 |  | Zasady prawidłowego prowadzenia procesów technologicznych. | 1 |
| 5 |  | Wpływ warunków przechowywania żywności na wartość odżywczą. | 1 |
| 6 |  | Bazy danych o składzie i wartości odżywczej żywności. | 1 |
| 7 |  | Tabele składu i wartości odżywczej żywności oraz ich wykorzystanie. | 1 |
| 8 |  | Znakowanie żywności. | 2 |
| 9 |  | Normy żywienia. | 1 |
| 10 |  | Struktura norm żywienia i zasady ich opracowywania. | 1 |
| 11 |  | Normy żywienia dla wybranych grup ludności. | 1 |
| 12 |  | Normy żywienia a zalecane racje pokarmowe. | 1 |
| 13 |  | Rola i charakterystyka poszczególnych posiłków. | 1 |
| 14 |  | Zasady układania jadłospisów. | 1 |
| 15 |  | Metody oceny sposobu żywienia. | 2 |
| 16 |  | Metody oceny stanu odżywienia. | 1 |
| 17 |  | Żywienie różnych grup ludności. | 2 |
| 18 |  | Zalecenia dotyczące przygotowywania posiłków w zakładach zbiorowego żywienia. | 1 |
| 19 |  | Wiadomości ogólne o żywieniu dietetycznym. | 1 |
| 20 |  | Charakterystyka i zastosowanie diet leczniczych. | 5 |
| 21 |  | Powtórzenie i utrwalenie wiadomości. | 1 |

**PLAN DYDAKTYCZNY – KLASA IV**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Nazwa zajęć edukacyjnych | Zasady żywienia |
| 2. | Numer dopuszczenia programu nauczania lub numer dopuszczenia podręcznika | 343404 |
| 3. | Nazwa programu nauczania | Program nauczania |
| 4. | Nazwa rozkładu materiału | Tżiug – klasa I |
| 5. | Autor programu nauczania | Mgr inż. Roman Napiecek  Mgr inż. Maria Napiecek |
| 6. | Wydawca | ZSP nr1 |
| 7. | Rodzaj szkoły | Ponadgimnazjalna |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Kategoria** | **Temat lekcji** | **Liczba godz.** |
| 1 |  | Choroby żywieniowo zależne. | 1 |
| 2 |  | Główne czynniki ryzyka związane z występowaniem chorób żywieniowozależnych | 1 |
| 3 |  | Rola żywienia w profilaktyce nadwagi, otyłości i cukrzycy | 1 |
| 4 |  | Rola żywienia w profilaktyce chorób układu krążenia. | 1 |
| 5 |  | Rola żywienia w profilaktyce chorób nowotworowych. | 1 |
| 6 |  | Rola żywienia w profilaktyce innych chorób. | 1 |
| 7 |  | Rola żywienia w wybranych chorobach społecznych. | 1 |
| 8 |  | Zwyczaje i nawyki żywieniowe Polaków. | 1 |
| 9 |  | Trendy i zmiany w polskich zwyczajach żywieniowych ostatnich lat. | 1 |
| 10 |  | Wpływ sposobu żywienia na zdrowie. | 1 |
| 11 |  | Rodzaje i charakterystyka diet wegetariańskich. | 1 |
| 12 |  | Popularne diety alternatywne- zalety i wady. | 1 |
| 13 |  | Zdrowie publiczne jako element polityki państwa. | 1 |
| 14 |  | Narodowy Program Zdrowia oraz inne programy skierowane na poprawę zdrowia publicznego. | 1 |
| 15 |  | Edukacja prozdrowotna. | 1 |

**PLAN DYDAKTYCZNY – KLASA I**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Nazwa zajęć edukacyjnych | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem |
| 2. | Numer dopuszczenia programu nauczania lub numer dopuszczenia podręcznika | 343404 |
| 3. | Nazwa programu nauczania | Program nauczania |
| 4. | Nazwa rozkładu materiału | Tżiug – klasa I |
| 5. | Autor programu nauczania | Mgr inż. Roman Napiecek  Mgr inż. Maria Napiecek |
| 6. | Wydawca | ZSP nr1 |
| 7. | Rodzaj szkoły | Ponadgimnazjalna |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Kategoria** | **Temat lekcji** | **Liczba godz.** |
| 1 |  | Zapoznanie z programem nauczania. Wprowadzenie do zagadnień z zakresu technologii gastronomicznej. | 1 |
| 2 |  | Pojęcie norm i ich rodzaje. Receptury gastronomiczne. | 1 |
| 3 |  | Ustawa żywnościowa. | 1 |
| 4 |  | Systemy zapewniania jakości zdrowotnej żywności. | 1 |
| 5 |  | Etapy wdrażania systemu HACCP. | 1 |
| 6 |  | Znaczenie analizy sensorycznej w ocenie jakości surowców i potraw. | 1 |
| 7 |  | Warunki przeprowadzania oceny. | 1 |
| 8 |  | Metody sensoryczne stosowane do oceny jakości surowców i potraw. | 1 |
| 9 |  | Podstawowe określenia stosowane w technologii gastronomicznej. | 1 |
| 10 |  | Opakowania i transport żywności. | 1 |
| 11 |  | Warunki przechowywania środków żywnościowych oraz zmiany fizykochemiczne zachodzące w nich podczas przechowywania. | 1 |
| 12 |  | Ogólna charakterystyka metod utrwalania środków żywnościowych. | 1 |
| 13 |  | Metody fizyczne utrwalania żywności. | 1 |
| 14 |  | Metody chemiczne utrwalania żywności. | 1 |
| 15 |  | Metody biologiczne utrwalania żywności. Zmiany fizyczne i jakościowe zachodzące podczas utrwalania żywności. | 1 |
| 16 |  | Przyprawy krajowe i zagraniczne. | 1 |
| 17 |  | Koncentraty i namiastki przypraw oraz sól kuchenna. | 1 |
| 18 |  | Żywność funkcjonalna i wygodna. | 1 |
| 19 |  | Koncentraty spożywcze. | 1 |
| 20 |  | Obróbka wstępna brudna. | 1 |
| 21 |  | Obróbka wstępna czysta. | 1 |
| 22 |  | Wpływ obróbki wstępnej na wartość odżywczą półproduktów. | 1 |
| 23 |  | Metody obróbki cieplnej. | 1 |
| 24 |  | Charakterystyka metod obróbki cieplnej. | 2 |
| 25 |  | Ogólne wiadomości o tłuszczach jadalnych | 1 |
| 26 |  | Tłuszcze zwierzęce. | 1 |
| 27 |  | Tłuszcze roślinne. | 1 |
| 28 |  | Utwardzanie tłuszczów roślinnych. | 1 |
| 29 |  | Zmiany zachodzące w tłuszczach pod wpływem ogrzewania. | 1 |
| 30 |  | Ogólna charakterystyka warzyw. | 1 |
| 31 |  | Zasady przechowywania warzyw oraz chemiczne zanieczyszczenia warzyw | 1 |
| 32 |  | Zasady sporządzania surówek i soków warzywnych. | 1 |
| 33 |  | Zasady obróbki cieplnej warzyw. | 1 |
| 34 |  | Charakterystyka i obróbka wstępna warzyw cebulowych. | 1 |
| 35 |  | Charakterystyka i obróbka wstępna warzyw owocowych. | 1 |
| 36 |  | Charakterystyka, obróbka wstępna i gotowanie warzyw liściowych. | 1 |
| 37 |  | Charakterystyka, obróbka wstępna i gotowanie warzyw kapustnych. | 1 |
| 38 |  | Charakterystyka, obróbka wstępna i cieplna warzyw korzeniowych i rzepowatych. | 1 |
| 39 |  | Charakterystyka, obróbka wstępna i cieplna warzyw strączkowych. | 1 |
| 40 |  | Ogólna charakterystyka ziemniaków. | 1 |
| 41 |  | Obróbka wstępna i cieplna ziemniaków. | 1 |
| 42 |  | Potrawy z ziemniaków i przetwory ziemniaczane. | 1 |
| 43 |  | Ogólna charakterystyka grzybów. | 1 |
| 44 |  | Przegląd grzybów jadalnych i trujących. | 1 |
| 45 |  | Obróbka wstępna i cieplna grzybów. | 1 |
| 46 |  | Ogólna charakterystyka owoców. | 1 |
| 47 |  | Charakterystyka owoców jagodowych i ziarnkowych. | 1 |
| 48 |  | Charakterystyka owoców pestkowych, południowych i suchych. | 1 |
| 49 |  | Obróbka wstępna owoców. | 1 |
| 50 |  | Potrawy i napoje z owoców. | 2 |
| 51 |  | Przegląd przetworów owocowo- warzywnych. | 1 |
| 52 |  | Ogólna charakterystyka mleka i jego znaczenie. | 1 |
| 53 |  | Rodzaje mleka ,metody utrwalania i magazynowanie. | 1 |
| 54 |  | Produkty mleczne odwodnione i zastosowanie mleka słodkiego. | 1 |
| 55 |  | Napoje mleczne fermentowane. | 1 |
| 56 |  | Śmietanka i śmietana. | 1 |
| 57 |  | Wartość odżywcza serów oraz produkcja serów podpuszczkowych i topionych. | 1 |
| 58 |  | Sery twarogowe i kwasowo-podpuszczkowe. | 1 |
| 59 |  |  |  |
| 60 |  |  |  |

**PLAN DYDAKTYCZNY – KLASA II**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Nazwa zajęć edukacyjnych | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem |
| 2. | Numer dopuszczenia programu nauczania lub numer dopuszczenia podręcznika | 343404 |
| 3. | Nazwa programu nauczania | Program nauczania |
| 4. | Nazwa rozkładu materiału | Tżiug – klasa I |
| 5. | Autor programu nauczania | Mgr inż. Roman Napiecek  Mgr inż. Maria Napiecek |
| 6. | Wydawca | ZSP nr1 |
| 7. | Rodzaj szkoły | Ponadgimnazjalna |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Kategoria** | **Temat lekcji** | **Liczba godz.** |
| 1 |  | Zapoznanie z programem nauczania. | 1 |
| 2 |  | Budowa, skład chemiczny i wartość odżywcza jaj. | 1 |
| 3 |  | Ocena świeżości jaj, ich klasyfikacja, przechowywanie i transport. | 1 |
| 4 |  | Przetwory z jaj. | 1 |
| 5 |  | Zastosowanie jaj w produkcji gastronomicznej. | 1 |
| 6 |  | Właściwości wiążące i zagęszczające jaj. | 1 |
| 7 |  | Wykorzystanie właściwości spulchniających jaj w produkcji gastronomicznej. | 1 |
| 8 |  | Wykorzystanie jaj jako czynnika emulgującego. | 1 |
| 9 |  | Ocena towaroznawcza mąki. | 1 |
| 10 |  | Zastosowanie mąki do zagęszczania potraw. | 1 |
| 11 |  | Ciasto kluskowe i zacierkowe. | 1 |
| 12 |  | Ciasto pierogowe. | 1 |
| 13 |  | Ciasto ziemniaczane. | 1 |
| 14 |  | Ciasta wyrabiane w naczyniu. | 1 |
| 15 |  | Ciasto naleśnikowe | 1 |
| 16 |  | Rodzaje kasz, ich skład chemiczny i wartość odżywcza. | 1 |
| 17 |  | Zastosowanie kasz w produkcji potraw. Obróbka wstępna kasz. | 1 |
| 18 |  | Obróbka cieplna kasz. | 1 |
| 19 |  | Cukier- charakterystyka towaroznawcza. | 1 |
| 20 |  | Syropy i ich zastosowanie. | 1 |
| 21 |  | Pomady i ich zastosowanie. | 1 |
| 22 |  | Glazury i ich zastosowanie. | 1 |
| 23 |  | Miód naturalny i sztuczny. | 1 |
| 24 |  | Środki spulchniające. | 1 |
| 25 |  | Ciasta kruche. | 2 |
| 26 |  | Ciasta piernikowe. | 1 |
| 27 |  | Ciasta biszkoptowe. | 2 |
| 28 |  | Ciasto biszkoptowo – tłuszczowe. | 1 |
| 29 |  | Ciasta parzone i mazurki. | 1 |
| 30 |  | Ciasta drożdżowe. | 3 |
| 31 |  | Ciasta francuskie. | 1 |
| 32 |  | Ciasta półfrancuskie. | 1 |
| 33 |  | Torty. | 1 |
| 34 |  | Kremy i masy do tortów. | 1 |
| 35 |  | Zasady zdobienia, dekoracji i porcjowania tortów. | 1 |
| 36 |  | Sprawdzenie wiadomości. | 1 |
| 37 |  | Ogólne wiadomości o mięsie zwierząt rzeźnych. | 1 |
| 38 |  | Klasyfikacja tusz, kontrola weterynaryjna i znakowanie mięsa. | 1 |
| 39 |  | Budowa histologiczna mięsa. | 1 |
| 40 |  | Skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa. | 1 |
| 41 |  | Dojrzewanie mięsa. | 1 |
| 42 |  | Sposoby utrwalania mięsa na dłuższy okres. | 1 |
| 43 |  | Utrwalanie mięsa na krótki czas i transport mięsa. | 1 |
| 44 |  | Podział półtuszy wieprzowej i zastosowanie w technologii gastronomicznej. | 1 |
| 45 |  | Podział półtuszy wołowej i zastosowanie w technologii gastronomicznej. | 1 |
| 46 |  | Podział półtuszy cielęcej i zastosowanie w technologii gastronomicznej. | 1 |
| 47 |  | Podział półtuszy baraniej i zastosowanie w technologii gastronomicznej. | 1 |
| 48 |  | Obróbka wstępna mięsa przeznaczonego do gotowania. | 1 |
| 49 |  | Gotowanie wywarów z kości i mięsa oraz gotowanie mięsa. | 1 |
| 50 |  | Asortyment i charakterystyka potraw z mięs gotowanych. | 1 |
| 51 |  | Zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas gotowania mięsa. | 1 |
| 52 |  | Potrawy z mięsa smażonego. | 1 |
| 53 |  | Asortyment mięs smażonych. | 1 |
| 54 |  | Mięsa smażone panierowane. | 1 |
| 55 |  | Zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas smażenia mięsa. | 1 |
| 56 |  | Powtórzenie i utrwalenie wiadomości | 1 |

**PLAN DYDAKTYCZNY KLASA III**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Nazwa zajęć edukacyjnych | Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem |
| 2. | Numer dopuszczenia programu nauczania lub numer dopuszczenia podręcznika | 343404 |
| 3. | Nazwa programu nauczania | Program nauczania |
| 4. | Nazwa rozkładu materiału | Tżiug – klasa I |
| 5. | Autor programu nauczania | Mgr inż. Roman Napiecek  Mgr inż. Maria Napiecek |
| 6. | Wydawca | ZSP nr1 |
| 7. | Rodzaj szkoły | Ponadgimnazjalna |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Kategoria** | **Temat lekcji** | **Liczba godz.** |
| 1 |  | Wprowadzenie | 1 |
| 2 |  | Przygotowanie półproduktów z mięsa do duszenia. | 1 |
| 3 |  | Obróbka cieplna półproduktów oraz zmiany fizykochemiczne zachodzące w mięsie podczas duszenia. | 1 |
| 4 |  | Potrawy z mięsa pieczonego. | 1 |
| 5 |  | Przygotowanie półproduktów z mięsa do pieczenia. | 1 |
| 6 |  | Obróbka cieplna mięsa. | 1 |
| 7 |  | Zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas pieczenia mięsa. | 1 |
| 8 |  | Dodatki i sposób podawania mięs duszonych i pieczonych. | 1 |
| 9 |  | Składniki mas mielonych. | 1 |
| 10 |  | Sporządzanie mas mielonych. | 1 |
| 11 |  | Asortyment potraw z mięsnej masy mielonej. | 1 |
| 12 |  | Charakterystyka podrobów. | 1 |
| 13 |  | Skład chemiczny i wartość odżywcza podrobów. | 1 |
| 14 |  | Obróbka wstępna podrobów . | 1 |
| 15 |  | Potrawy z podrobów oraz zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas obróbki cieplnej. | 1 |
| 16 |  | Ocena i zastosowanie dziczyzny. | 1 |
| 17 |  | Charakterystyka mięsa dziczyzny. | 1 |
| 18 |  | Obróbka wstępna dziczyzny. | 2 |
| 19 |  | Potrawy z dziczyzny. | 1 |
| 20 |  | Przetwory mięsne. | 2 |
| 21 |  | Potrawy półmięsne w produkcji gastronomicznej. | 1 |
| 22 |  | Potrawy półmięsne gotowane i smażone. | 1 |
| 23 |  | Potrawy półmięsne duszone, pieczone i zapiekane. | 1 |
| 24 |  | Potrawy wegetariańskie- charakterystyka ogólna. | 1 |
| 25 |  | Potrawy wegetariańskie sporządzane różnymi metodami obróbki cieplnej | 1 |
| 26 |  | Podział i charakterystyka drobiu. | 1 |
| 27 |  | Budowa, skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa drobiu. | 1 |
| 28 |  | Ubój i obróbka wstępna drobiu. | 1 |
| 29 |  | Rozbiór tuszek drobiu. | 1 |
| 30 |  | Potrawy z drobiu gotowanego. | 1 |
| 31 |  | Potrawy z drobiu smażonego. | 2 |
| 32 |  | Smażenie drobiu oraz sposób serwowania potraw z drobiu smażonego. | 1 |
| 33 |  | Potrawy z drobiu duszonego. | 1 |
| 34 |  | Potrawy z drobiu pieczonego. | 1 |
| 35 |  | Rodzaje nadzień stosowanych do drobiu. | 1 |
| 36 |  | Zasady pieczenia drobiu. | 1 |
| 37 |  | Dzikie ptactwo. | 1 |
| 38 |  | Asortyment potraw z dzikiego ptactwa. | 1 |
| 39 |  | Przemysłowe wykorzystanie drobiu. | 1 |
| 40 |  | Ogólna charakterystyka ryb. | 1 |
| 41 |  | Charakterystyka ważniejszych gatunków ryb słodkowodnych i morskich. | 1 |
| 42 |  | Budowa i skład chemiczny mięsa ryb. | 1 |
| 43 |  | Przyczyny szybkiego psucia się ryb. | 1 |
| 44 |  | Przetwory rybne. | 1 |
| 45 |  | Obróbka wstępna ryb. | 1 |
| 46 |  | Potrawy z ryb gotowanych. | 1 |
| 47 |  | Potrawy z ryb smażonych. | 1 |
| 48 |  | Potrawy z ryb duszonych i pieczonych. | 1 |
| 49 |  | Potrawy z rybnej masy mielonej. | 1 |
| 50 |  | Owoce morza- rodzaje i charakterystyka. | 1 |
| 51 |  | Potrawy z owoców morza. | 1 |
| 52 |  | Wiadomości ogólne i klasyfikacja zup. | 1 |
| 53 |  | Otrzymywanie wywarów. | 1 |
| 54 |  | Przygotowanie głównego składnika i wykańczanie zup. | 1 |
| 55 |  | Rodzaje zup. | 1 |
| 56 |  | Sosy – podział i ogólna charakterystyka. | 1 |
| 57 |  | Sosy gorące. | 1 |
| 58 |  | Sosy zimne. | 1 |
| 59 |  | Desery- wiadomości ogólne. | 1 |
| 60 |  | Desery z mąki i kasz nie zestalane. | 1 |
| 61 |  | Desery z owoców. | 1 |
| 62 |  | Desery zestalane na zimno. | 1 |
| 63 |  | Desery zestalane na gorąco. | 1 |
| 64 |  | Desery mrożone – lody. | 1 |
| 65 |  | Kawa- klasyfikacja i skład chemiczny. | 1 |
| 66 |  | Sposoby parzenia kawy. | 1 |
| 67 |  | Sposoby podawania kawy naturalnej. | 1 |
| 68 |  | Herbata – charakterystyka towaroznawcza. | 1 |
| 69 |  | Sposoby parzenia i podawania herbaty. | 1 |
| 70 |  | Kakao – charakterystyka towaroznawcza i zastosowanie . | 1 |
| 71 |  | Wody mineralne i napoje gazowane. | 1 |
| 72 |  | Sporządzanie napojów zimnych. | 1 |
| 73 |  | Napoje alkoholowe – wiadomości wstępne. Spirytus. | 1 |
| 74 |  | Wódki czyste i gatunkowe. | 2 |
| 75 |  | Wina – otrzymywanie i podział. | 1 |
| 76 |  | Miody pitne. | 1 |
| 77 |  | Piwo. | 1 |
| 78 |  | Napoje z dodatkiem alkoholu. | 1 |
| 79 |  | Zakąski – wiadomości ogólne. | 1 |
| 80 |  | Zakąski z warzyw. | 1 |
| 81 |  | Zakąski z mięsa i wędlin. | 1 |
| 82 |  | Zakąski z drobiu. | 1 |
| 83 |  | Zakąski z ryb. | 1 |
| 84 |  | Zakąski ze śledzi. | 1 |
| 85 |  | Zakąski z jaj. | 1 |
| 86 |  | Powtórzenie i utrwalenie wiadomości. | 1 |