

**KUCHARZ****512001****KWALIFIKACJA WYODRĘBNIONA W ZAWODZIE**

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

**CELE KSZTAŁCENIA**

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie kucharz powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań:

- 1) oceniania jakości produktów;
- 2) przechowywania żywności;
- 3) obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy;
- 4) obsługi sprzętu gastronomicznego;
- 5) przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów;
- 6) wydawania dań.

**EFEKTY KSZTAŁCENIA I KRYTERIA WERYFIKACJI TYCH EFEKTÓW**

Do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań niezbędne jest osiągnięcie niżej wymienionych efektów kształcenia:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań	
HGT.02.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią	1) posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska 2) wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska 3) określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy 4) określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku 5) opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy 6) rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania
2) charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska	1) wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska 2) wymienia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska
3) opisuje prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	1) wymienia prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy 2) wymienia prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy 3) omawia konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych	1) rozróżnia czynniki szkodliwe i niebezpieczne oddziałujące na organizm człowieka w środowisku pracy 2) określa sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym i niebezpiecznym typowym dla stanowiska pracy 3) określa wpływ czynników szkodliwych i niebezpiecznych na zachorowalność na choroby zawodowe 4) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach

	<p>bezpieczeństwa</p> <p>5) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych</p>
5) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii oraz przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	<p>1) przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zawodzie</p> <p>2) stosuje instrukcje bezpieczeństwa, higieny pracy, przeciwpożarowe i stanowiskowe w zawodzie</p> <p>3) identyfikuje zastosowanie gaśnic na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych</p> <p>4) rozróżnia znaki informacyjne dotyczące ochrony przeciwpożarowej</p>
6) przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	<p>1) przystosowuje stanowisko pracy do swoich potrzeb, uwzględniając wymagania ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej</p> <p>2) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy</p> <p>3) utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy</p>
7) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych	<p>1) rozróżnia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych</p> <p>2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanego zadania</p> <p>3) stosuje zabezpieczenia i środki ochrony podczas użytkowania maszyn, urządzeń i narzędzi wykorzystywanych podczas wykonywania zadań zawodowych</p>
8) określa rolę układu funkcjonalnego pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego	<p>1) rozróżnia pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjno-socjalny</p> <p>2) opisuje wyposażenie techniczne pomieszczeń zakładu gastronomicznego, w tym maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej warzyw, urządzenia do obróbki termicznej</p> <p>3) wskazuje drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym</p> <p>4) zapobiega krzyżowaniu się dróg produktu, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie przygotowania potraw</p>
9) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego	<p>1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego</p> <p>2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego</p> <p>3) zabezpiecza siebie, osobę poszkodowaną i miejsce wypadku</p> <p>4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej</p> <p>5) powiadamia odpowiednie służby</p> <p>6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie</p> <p>7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar</p> <p>8) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na</p>

	fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji
HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) rozróżnia produkty podstawowe stosowane w gastronomii</li> <li>2) rozpoznaje smak i wygląd ziół świeżych i suszonych</li> <li>3) rozpoznaje przyprawy po smaku, zapachu i wyglądzie</li> <li>4) rozróżnia zboża i produkty zbożowe, np. mąki i makarony</li> <li>5) rozróżnia i nazywa ryby słodkowodne i morskie</li> <li>6) rozróżnia i nazywa owoce morza</li> <li>7) rozpoznaje i nazywa owoce i warzywa</li> <li>8) rozróżnia rodzaje mięs i elementy tusz oraz podroby (wołowe, wieprzowe, jagnięce, cielęce, drobiowe)</li> <li>9) rozróżnia rodzaje dzicyzny i ptactwa dzikiego (np. jeleń, sarna, dzik, przepiórka, bażant, kuropatwa, perliczka, gołąb)</li> <li>10) rozróżnia rodzaje wędlin (suszone, wędzone, gotowane)</li> <li>11) rozpoznaje sery (miękkie, półtwarde, twarde, pleśniowe)</li> <li>12) rozróżnia wyroby mleczne (jogurty, śmietany, maślanki)</li> <li>13) określa zastosowanie produktów w procesie przygotowania potraw</li> </ol>
2) ocenia jakość żywności	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia</li> <li>2) ocenia wpływ warunków transportu i przechowywania żywności na jej jakość</li> </ol>
3) rozróżnia produkty, półprodukty i wyroby gotowe stosowane podczas przygotowania potraw	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) określa zastosowanie produktów i półproduktów, wyrobów gotowych podczas przygotowania potraw, np. musztardy, octy, pikle i kiszonki</li> <li>2) wskazuje parametry jakościowe produktów, półproduktów i wyrobów gotowych</li> </ol>
4) rozróżnia metody utrwalania żywności	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) klasyfikuje metody utrwalania żywności</li> <li>2) opisuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności</li> <li>3) wskazuje wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności</li> <li>4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych</li> </ol>
5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) opisuje składniki pokarmowe</li> <li>2) analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań</li> <li>3) ocenia dobór składników pokarmowych w komponowaniu dań</li> </ol>
6) planuje alternatywne sposoby żywienia	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, fleksitarianizm, pescowegetarianizm</li> <li>2) komponuje zbilansowany posiłek i menu zgodnie z powyższymi dietami</li> </ol>
7) rozróżnia procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw</li> <li>2) rozróżnia nowoczesne techniki przygotowania potraw, w tym gotowanie w próżni (sous vide), vacuum, pacojet</li> <li>3) dobiera proces technologiczny przygotowania potraw</li> </ol>

	zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii
8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas sporządzania potraw	1) rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii 2) dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania
9) charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań	1) rozróżnia drobny sprzęt stosowany do sporządzania potraw ze względu na jego zastosowanie 2) dobiera drobny sprzęt do sporządzania określonych potraw
10) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System)	1) rozróżnia systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw 3) rozpoznaje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii 4) przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii
11) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych	1) wymienia cele normalizacji krajowej 2) wyjaśnia, czym jest norma i wymienia cechy normy 3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej i krajowej 4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności
<b>HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności</b>	
<b>Efekty kształcenia</b>	<b>Kryteria weryfikacji</b>
<b>Uczeń:</b>	<b>Uczeń:</b>
1) stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym	1) rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym 2) odczytuje wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym 3) porównuje wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami
2) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności	1) ocenia żywność pod względem jakościowym 2) rozpoznaje wady jakościowe żywności
3) dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym	1) klasyfikuje czynniki mające wpływ na przechowywaną żywność 2) rozróżnia warunki przechowywania żywności 3) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności
4) stosuje urządzenia do przechowywania żywności	1) rozpoznaje urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych żywności 2) dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności
5) przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych	1) rozmieszcza żywność w magazynach w warunkach optymalnych zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo 2) przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym 3) stosuje zasady FIFO (First In, First Out) 4) wskazuje skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności
6) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania	1) zapisuje parametry technologiczne w punktach kontrolnych podczas magazynowania żywności 2) rozpoznaje zagrożenia jakości żywności i żywienia podczas magazynowania żywności 3) zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas

	<p>magazynowania</p> <p>4) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)</p>
HGT.02.4. Przygotowanie dań	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii	<p>1) rozróżnia nazwy stosowane w terminologii kuchennej, np. dotyczące technik krojenia, bulionów, sosów podstawowych, stopni wysmażenia mięs, technik kulinarnych</p> <p>2) rozróżnia nazwy stosowane w terminologii cukierniczej, np. chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue</p>
2) stosuje receptury gastronomiczne	<p>1) rozróżnia elementy receptury gastronomicznej, w tym normatyw surowcowy</p> <p>2) oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw</p> <p>3) odważa i odmierza składniki na podstawie receptur</p> <p>4) odważa i odmierza gramaturę porcji potraw</p> <p>5) szacuje koszty przygotowania potraw (foodcost)</p>
3) stosuje metody i techniki przygotowania dań	<p>1) rozróżnia techniki obróbki termicznej sporządzania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie</p> <p>2) dobiera metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów</p> <p>3) dobiera metody i techniki stosowane podczas przygotowania dań dietetycznych, w tym gotowanie w wodzie lub na parze (sous vide)</p> <p>4) przewiduje zagrożenia dla przebiegu procesu technologicznego, a w razie konieczności wprowadza działania korygujące podczas przygotowania dań</p>
4) dobiera produkty do przygotowania dań	<p>1) wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie</p> <p>2) wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie</p> <p>3) zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej</p>
5) stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw	<p>1) dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikrozioła do sporządzania określonej potrawy</p> <p>2) przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty</p> <p>3) komponuje klasyczne mieszanki przypraw, np. bouquet garni, curry, garam masala, pięć smaków</p>
6) stosuje tłuszcze do przygotowania dań	<p>1) wskazuje zasady doboru tłuszczów do rodzaju dania</p> <p>2) dobiera rodzaj tłuszczu do smażenia określonych dań, w tym oleje roślinne, masło świeże klarowane, smalec, oliwa, frytura</p> <p>3) rozpoznaje zmiany korzystne i niekorzystne zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej</p> <p>4) zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej</p> <p>5) dobiera tłuszcze do przygotowania dań</p>

	<p>z uwzględnieniem ich pochodzenia, funkcji technologicznych i konsystencji</p> <p>6) dobiera tłuszcze do przygotowania dań zgodnie z recepturą</p>
7) przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów	<p>1) kroi i rozdrabnia warzywa, owoce i grzyby, stosując różne techniki, takie jak: macedoine, julienne, brunoise, concasse, chiffonade</p> <p>2) przygotowuje zupy, w tym barszcz, minestrone, grzybową, chłodniki warzywne i owocowe oraz kremy</p> <p>3) przygotowuje sorbety</p> <p>4) przygotowuje purée warzywne i owocowe przecierane lub mielone</p> <p>5) przygotowuje gratin, np. ziemniaczane, selerowe</p> <p>6) przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, coleslaw)</p> <p>7) przygotowuje sałatki (np. cesar, nicejską, caprese, rosyjską, waldorf)</p> <p>8) przygotowuje pasty warzywne (np. humus, z fasoli)</p> <p>9) garniruje potrawy</p>
8) przygotowuje zupy	<p>1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania zup</p> <p>2) dobiera elementy tusz, drobiu, ryb, skorupiaków oraz warzywa i zioła do zup</p> <p>3) przygotowuje wywar z cielęciny na kościach, bulion wołowy i z kurczaka, ryb, skorupiaków i wywar z warzyw</p> <p>4) dobiera wywary do przygotowywanych zup</p> <p>5) przygotowuje zupy, w tym rosół (np. z kurczaka, z bażanta, z królika, z pieczonej kaczki), kremy (np. pomidorowy, selerowy, z brokułów), bisque (np. z krewetek, z raków), zupy tradycyjne (np. ogórkową, krupnik, cebulową, żur)</p>
9) przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych	<p>1) określa zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju</p> <p>2) przygotowuje dania z jaj, w tym jajko gotowane, jajecznicę, omlet, sadzone, poche, confit</p> <p>3) przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych, w tym koktajle, lody, kremy, sosy (np. zabaglione)</p> <p>4) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego gotowanie, ubijanie, parowanie, pieczenie</p>
10) przygotowuje podstawowe desery	<p>1) przygotowuje elementy deserów, w tym chantilly, crème pâtissière, crème anglaise, merengue (beza), lody, sorbety</p> <p>2) stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambirowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie</p> <p>3) dekoruje desery stosując owoce, czekoladę, zioła i kwiaty jadalne</p>
11) przygotowuje wyroby ciastkarskie	<p>1) planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie</p> <p>2) przygotowuje wyroby ciastkarskie (np. ciasta kruche, drożdżowe, biszkoptowe, francuskie) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego</p> <p>3) dekoruje wyroby ciastkarskie stosując posypki, polewę kakaową, owoce, czekoladę, marcepan, żele smakowe</p>
12) przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu	<p>1) planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu,</p>

	<p>w tym obróbkę wstępną i cieplną kasz i ryżu, wyrób makaronu</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2) dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań</li> <li>3) rozpoznaje rodzaje mąki w zależności od rodzaju produktów lub ziarna, w tym glutenowa, pszenna, orkiszowa, owsiana i bezglutenowa (np. kukurydziana i ryżowa)</li> <li>4) dobiera rodzaj i typ mąki do przygotowywanej potrawy</li> <li>5) przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego</li> </ol>
13) przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>2) planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>3) rozróżnia elementy półtuszy zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>4) przygotowuje elementy półtuszy do obróbki termicznej, w tym oczyszczanie z błon, trybowanie, porcjowanie, wiązanie elementów mięsa sznurkiem</li> <li>5) dobiera rodzaj mięsa, w tym wołowe, wieprzowe, cielęce, jagnięce i dziczyznę do rodzaju przygotowywanego dania</li> <li>6) wykonuje obróbkę wstępną mięsa w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie)</li> <li>7) dobiera rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń)</li> <li>8) przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym. steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit)</li> </ol>
14) przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) przygotowuje drobny sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z drobiu i ptactwa dzikiego</li> <li>2) wykonuje obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego mycie, rozbiór, formowanie</li> <li>3) przygotowuje marynaty i nadzienie stosowane do potraw z drobiu</li> <li>4) uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do różnych elementów drobiu: <ol style="list-style-type: none"> <li>a) gotowanie – bulion z wszystkich elementów drobiu</li> <li>b) smażenie – pierś i wątróbka</li> <li>c) confit – udko</li> <li>d) pieczenie – w całości, skrzydełka, udko</li> <li>e) sous vide – pierś i udko kaczki, gołębia</li> <li>f) grillowanie – pierś z kurczaka i indyka</li> </ol> </li> <li>5) przygotowuje dania z drobiu i ptactwa dzikiego (np. udo kaczki confit, kurczak pieczony, rolady, udo gęsi duszone, perliczka pieczona w całości, kotlet z piersi</li> </ol>

	kurczaka lub indyka) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego
15) przygotowuje dania z ryb i owoców morza	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) przygotowuje sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z ryb i owoców morza</li> <li>2) wykonuje obróbkę wstępną ryb, w tym sprawdzenie świeżości, mycie, usuwanie łusek, filetowanie, usuwanie ości, porcjowanie</li> <li>3) wykonuje obróbkę wstępną owoców morza, w tym sprawdzenie świeżości, oczyszczanie</li> <li>4) uzasadnia dobór techniki obróbki termicznej do rodzaju potrawy: <ol style="list-style-type: none"> <li>a) gotowanie – zupa rybna i ryby na parze</li> <li>b) smażenie – dorsz, łosoś, pstrąg, sola, tuńczyk</li> <li>c) duszenie – mule</li> <li>d) pieczenie ryb – w soli, w pergaminie</li> <li>e) grillowanie ryb i owoców morza w całości i elementach (np. dorada, pstrąg, ośmiornica, krewetki, kalmary)</li> <li>f) sous vide – łosoś, dorsz</li> <li>g) stir fry – krewetki, kalmary</li> </ol> </li> <li>5) przygotowuje dania z ryb i owoców morza, w tym ryby i owoce morza na surowo (np. tatar, ostrygi, carpaccio), marynowane (np. gravlax, ceviche), zupa rybna, musy z ryby, ryby w galarecie, grillowany lub smażony stek z tuńczyka średnio wysmażony (medium rare), smażony filet z dorsza lub cała ryba (np. gładzica, flądra), krewetki smażone, stosując różne metody i techniki procesu technologicznego</li> </ol>
16) przygotowuje sosy	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do przygotowania sosów</li> <li>2) przygotowuje kości i elementy tusz, warzywa i zioła do przygotowania wywaru z cielęciny, drobiowego, rybnego, warzywnego</li> <li>3) przygotowuje sosy podstawowe w tym beszamel, demi-glace, béarnaise, holenderski, beurre blanc</li> <li>4) przygotowuje sosy dodatkowe (np. salsa, pesto ziołowe, salsa verde, sos vierge)</li> <li>5) przygotowuje winegret (np. winegret podstawowy, cytrynowy, octowy, musztardowy) i dipy (np. majonez, sos tatarski, tzatziki, chutney)</li> </ol>
17) przygotowuje przystawki	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) dobiera drobny sprzęt i środki spożywcze oraz produkty potrzebne do przygotowania przekąsek</li> <li>2) przygotowuje przystawki w zależności od temperatury podawania (zimne i gorące) i produktu z którego je wykonano (mięś, drobiu, warzyw, jaj, serów, ryb, owoców morza), stosując różne metody i techniki procesu technologicznego (np. tatar, carpaccio, pieczone warzywa, sałatka z buraków z kozim serem, jajko po florentyńsku, surowe warzywa (crudités), ryby marynowane, owoce morza gotowane lub z patelni, wątróbka smażona i pasztet (pâté))</li> </ol>
18) przygotowuje dania dietetyczne i wegetariańskie	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) dobiera produkty niezbędne do wykonania dań w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety</li> <li>2) stosuje zamienność produktów</li> <li>3) wykonuje dania dietetyczne i wegetariańskie w zależności od wykluczenia różnych produktów z diety (np. pierogi, placki z cukinii, zapiekanek z bakłażana), stosując różne metody i techniki wykonywania potraw)</li> </ol>



19) charakteryzuje dania kuchni różnych narodów	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) opisuje tradycyjne produkty kuchni polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej</li> <li>2) opisuje dania charakterystyczne dla kuchni różnych narodów (np. polskiej, włoskiej, francuskiej, greckiej, rosyjskiej, węgierskiej, hiszpańskiej, japońskiej, tajskiej, chińskiej i indyjskiej)</li> </ol>
20) rozpoznaje zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowania dań	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) dokonuje oceny organoleptycznej dań na poszczególnych etapach procesu technologicznego</li> <li>2) wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda</li> <li>3) zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań</li> </ol>
21) stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań</li> <li>2) dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań</li> <li>3) obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy</li> </ol>
22) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowywania dań</li> <li>2) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań</li> <li>3) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)</li> </ol>
<b>HGT.02.5. Wydawanie dań</b>	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) definiuje mise en place</li> <li>2) przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania</li> <li>3) sprawdza sekcje i ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia</li> </ol>
2) używa zastawy stołowej do serwowania dań	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) opisuje zastawę stołową do serwowania dań</li> <li>2) dobiera zastawę stołową do serwowanego dania</li> <li>3) stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań</li> </ol>
3) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w trakcie wydawania dań</li> <li>2) zapobiega zagrożeniom w trakcie serwowania dań</li> <li>3) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)</li> </ol>
<b>HGT.02.6. Język obcy zawodowy</b>	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie

<p>uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem</li> <li>z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie</li> <li>z dokumentacją związaną z danym zawodem</li> <li>z usługami świadczonymi w danym zawodzie</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy</li> <li>narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych</li> <li>procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych</li> <li>formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych</li> <li>świadczonych usług, w tym obsługi klienta</li> </ol>
<p>2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka</li> <li>rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu</li> <li>znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje</li> <li>rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu</li> <li>układa informacje w określonym porządku</li> </ol>
<p>3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)</li> <li>tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi</li> <li>przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek,)</li> <li>wyraża i uzasadnia swoje stanowisko</li> <li>stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze</li> <li>stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji</li> </ol>
<p>4) uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</li> <li>reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz,</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę</li> <li>uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia</li> <li>wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób</li> <li>prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi</li> <li>stosuje zwroty i formy grzecznościowe</li> <li>dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji</li> </ol>

e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych	
5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych)</li> <li>2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym</li> <li>3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym,</li> <li>4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (np. prezentację)</li> </ol>
6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: <ol style="list-style-type: none"> <li>a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym</li> <li>b) współdziała w grupie</li> <li>c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym</li> <li>d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego</li> <li>2) współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe</li> <li>3) korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych</li> <li>4) identyfikuje słowa klucze i internacjonalizmy</li> <li>5) wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa</li> <li>6) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznanne słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne</li> </ol>
HGT.02.7. Kompetencje personalne i społeczne	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) stosuje zasady etyki obowiązujące w komunikacji z klientami, gośćmi i współpracownikami</li> <li>2) przestrzega zasad etyki i etykiety obowiązujących w komunikacji z pracownikami, klientami oraz gośćmi</li> <li>3) przestrzega zasad etycznych i prawnych związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych osobowych</li> <li>4) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy</li> </ol>
2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) stosuje aktywne metody słuchania współpracowników, klientów i gości</li> <li>2) interpretuje mowę ciała w komunikacji werbalnej i niewerbalnej</li> <li>3) komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę</li> <li>4) stosuje formy grzecznościowe w mowie i piśmie</li> </ol>
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej</li> <li>2) rozpoznaje znaczenie własnych zachowań w grupie</li> <li>3) ocenia wpływ stresu na efektywność działania</li> <li>4) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań na siebie i innych</li> </ol>
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) wyjaśnia znaczenie zmian</li> <li>2) proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych</li> <li>3) wykazuje się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik i technologii</li> <li>4) stosuje nowatorskie rozwiązania</li> </ol>
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) dokonuje samooceny posiadanej wiedzy i</li> </ol>

zawodowe	<p>umiejętności do odnalezienia się na rynku pracy</p> <p>2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie</p> <p>3) planuje rozwój zawodowy</p>
6) planuje wykonanie zadania	<p>1) opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu</p> <p>2) weryfikuje realność wykonania zadania zawodowego</p> <p>3) szacuje czas, zasoby i budżet zadania</p>
7) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania	<p>1) analizuje zasady i procedury wykonania zadania</p> <p>2) wskazuje obszary odpowiedzialności prawnej za podejmowane działania</p>
8) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów	<p>1) stosuje techniki negocjacyjne</p> <p>2) proponuje konstruktywne rozwiązania problemów</p> <p>3) ocenia skuteczność rozwiązania problemu</p>
9) współpracuje w zespole	<p>1) współorganizuje pracę zespołu</p> <p>2) przestrzega zasad współpracy w zespole</p> <p>3) modyfikuje własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko</p>

### WARUNKI REALIZACJI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE KUCHARZ

Szkoła prowadząca kształcenie w zawodzie zapewnia pomieszczenia dydaktyczne z wyposażeniem odpowiadającym technologii i technice stosowanej w zawodzie, aby zapewnić osiągnięcie wszystkich efektów kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego oraz umożliwić przygotowanie absolwenta do wykonywania zadań zawodowych.

#### Wyposażenie szkoły niezbędne do realizacji kształcenia w kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

Pracownia technologii gastronomicznej wyposażona w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji rąk, ręczniki papierowe, kosz na odpady umożliwiający segregację,
- stanowiska przygotowania dań (jedno stanowisko dla trzech uczniów) wyposażone w stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków różnej wielkości i innych naczyń kuchennych, oraz drobny sprzęt produkcyjny (np. deski do krojenia, deski HACCP, tace, półmiski, miski, łyżki do serwowania, łyżki cedzakowe, łopatkę, miarki, chochle, noże kuchenne, noże HACCP, różgi, czajniki), termometry, wagi, miarki różnej objętości, urządzenia rozdrabniające, roboty kuchenne wieloczynnościowe, frytkownice, blendery, prozizy, sorbetierę, bieliznę i zastawę stołową, tace kelnerskie,
- zamrażarkę i chłodziarkę, szybkoschładzarkę, profesjonalny blender ręczny, kuchenkę indukcyjną przenośną,
- pakowaczkę próżniową (jedna dla sześciu uczniów),
- instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia.

Warsztaty szkolne wyposażone w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe, kosze na odpady z uwzględnieniem segregacji,
- 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,
- 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,
- stanowiska przygotowania dań 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, maszynkę do mielenia mięsa, chłodziarkę,

- stanowiska przygotowania 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, robot kuchenny wieloczynnościowy, urządzenia chłodnicze,
- 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, taborety podgrzewacze i trzony kuchenne z wyciągami, patelnie elektryczne, frytownicę, urządzenie do sous vide,
- stanowiska ekspedycji dań (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół do ekspedycji dań oraz komplet naczyń i drobnego sprzętu kuchennego, wagę, Kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do dań i talerzy,
- stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki do naczyń,
- pomieszczenia magazynowe wyposażone w urządzenia do przechowywania żywności.

Szkoła zapewnia wyposażenie w niezbędne produkty i półprodukty do przygotowania poszczególnych dań określonych w podstawie programowej.

Szkoła zapewnia uczniowi dostęp do sali konsumenckiej wyposażonej w stoły, krzesła, bieliznę i zastawę stołową, tace oraz elementy do dekoracji stołów, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia, receptury potraw, karty dań.

#### **MINIMALNA LICZBA GODZIN KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO DLA KWALIFIKACJI WYODRĘBNIONEJ W ZAWODZIE<sup>1)</sup>**

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań	
Nazwa jednostki efektów kształcenia	Liczba godzin
HGT.02.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	30
HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii	120
HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności	60
HGT.02.4. Przygotowanie dań	470
HGT.02.5. Wydawanie dań	90
HGT.02.6. Język obcy zawodowy	30
Razem	800
HGT.02.7. Kompetencje personalne i społeczne <sup>2)</sup>	

<sup>1)</sup> 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 dla efektów kształcenia właściwych dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie.

<sup>2)</sup> Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczniom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych.