

PRACOWNIK POMOCNICZY GASTRONOMII**941203****KWALIFIKACJA WYODRĘBNIONA W ZAWODZIE**

HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne

CELE KSZTAŁCENIA

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne:

- 1) wykonywania czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne;
- 2) realizowania prac związanych z przechowywaniem żywności;
- 3) wykonywania prac pomocniczych w pomieszczeniach produkcyjnych obiektu gastronomicznego;
- 4) wykonywania czynności pomocniczych związanych z ekspedycją dań i napojów bezalkoholowych;
- 5) wykonywania prac pomocniczych w części handlowo-usługowej obiektu gastronomicznego.

EFEKTY KSZTAŁCENIA I KRYTERIA WERYFIKACJI TYCH EFEKTÓW

Do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne niezbędne jest osiągnięcie niżej wymienionych efektów kształcenia:

HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	
HGT.04.1. 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
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
4) przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	1) przygotowuje stanowisko pracy do prac pomocniczych 2) stosuje obowiązujące instrukcje obsługi maszyn, urządzeń i sprzętu podczas ich używania 3) rozróżnia sprzęt gaśniczy w zależności od przeznaczenia 4) dobiera środki gaśnicze i sprzęt zgodnie z ich przeznaczeniem 5) utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
5) stosuje środki ochrony indywidualnej	1) określa znaczenie odzieży ochronnej 2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanej pracy 3) wykonuje prace pomocnicze z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej

6) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego	<ol style="list-style-type: none"> 1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego 2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego 3) zabezpiecza siebie, poszkodowanego i miejsce wypadku 4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej 5) powiadamia odpowiednie służby 6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie 7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar 8) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji
HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) rozróżnia podstawowe pojęcia związane z prowadzeniem czynności porządkowych w obiekcie świadczącym usługi gastronomiczne	<ol style="list-style-type: none"> 1) wyjaśnia pojęcia praca, czynność, porządek, sprzęt sprzątający, środek czystości 2) uzasadnia konieczność stosowania środków do dezynfekcji w pracach porządkowych
2) określa czynności porządkowe wykonywane w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne	<ol style="list-style-type: none"> 1) wymienia czynności porządkowe wykonywane w różnych częściach obiektu gastronomicznego 2) rozróżnia czynności porządkowe bieżące, codzienne i okresowe wykonywane w różnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne
3) charakteryzuje maszyny, urządzenia, sprzęt i środki stosowane do wykonywania prac porządkowych w poszczególnych częściach obiektu świadczącego usługi gastronomiczne	<ol style="list-style-type: none"> 1) rozróżnia maszyny czyszczące i sprzęt stosowany do wykonywania prac porządkowych w różnych częściach obiektu gastronomicznego 2) grupuje środki czystości do wykonywania prac porządkowych w zależności od ich przeznaczenia 3) dobiera środki czystości do wykonywanych prac porządkowych
4) wykonuje prace porządkowe w części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne	<ol style="list-style-type: none"> 1) identyfikuje potrzebę wykonania czynności bieżących, codziennych i okresowych prac porządkowych 2) określa kolejność wykonywanych czynności określonych prac porządkowych 3) dobiera sprzęt do wykonywanych prac porządkowych 4) dobiera środki czyszczące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych na podstawie ich charakterystyk znajdujących się na opakowaniach i w instrukcjach użytkownika 5) przygotowuje środki czyszczące, roztwory myjące i dezynfekujące do określonych prac porządkowych zgodnie z przeznaczeniem 6) przeprowadza czynności porządkowe zgodnie z ustalonym schematem wykonania 7) odnotowuje wykonanie prac porządkowych w karcie kontroli dobrej praktyki higienicznej GHP (Good Hygienic Practice) zgodnie z księgą procedur analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
5) przestrzega zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) (po wykonywaniu prac	1) czyści maszyny i urządzenia po wykonanych pracach porządkowych

porządkowych	<ol style="list-style-type: none"> 2) utrzymuje w czystości sprzęt i narzędzia do wykonywanych prac porządkowych 3) prowadzi kontrolę stanu gotowości maszyn i sprzętu do wykonywania prac porządkowych 4) informuje o uszkodzeniu maszyn, urządzeń, sprzętu narzędzi wykorzystywanego w pracach porządkowych 5) przestrzega procedur higieny osobistej po wykonywaniu prac porządkowych 6) zgłasza, pracodawcy lub osobie nadzorującej prace porządkowe, zmiany w planach wykonywania prac porządkowych wynikających z analizy krytycznych punktów kontroli CCP (Critical Control Point)
6) stosuje się do polityki ekologicznej obiektu świadczącego usługi gastronomiczne	<ol style="list-style-type: none"> 1) segreguje odpady żywnościowe i surowce wtórne 2) dozjuje środki do wykonywania prac porządkowych zgodnie z instrukcją ich użytkowania 3) stosuje sposoby oszczędzania wody, energii elektrycznej i gazu
HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) wykonuje czynności związane z przygotowaniem produktów do procesu technologicznego	<ol style="list-style-type: none"> 1) rozróżnia czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych 2) wymienia maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt stosowany w gastronomii do różnych czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej produktów spożywczych 3) określa czynności obróbki wstępnej brudnej i czystej surowców zgodnie z ich przeznaczeniem 4) dobiera maszyny, urządzenia, narzędzia i sprzęt do obróbki wstępnej spożywczych produktów spożywczych 5) prowadzi obróbkę wstępną brudną produktów spożywczych 6) przygotowuje półprodukt do dalszego etapu sporządzania potraw i napojów bezalkoholowych
2) wykonuje czynności pomocnicze związane z obróbką cieplną żywności	<ol style="list-style-type: none"> 1) rozróżnia metody i techniki obróbki cieplnej 2) dobiera metodę i technikę obróbki cieplnej do rodzaju sporządzanej prostej potrawy 3) dobiera urządzenia i sprzęt do obróbki cieplnej
HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) charakteryzuje produkty spożywcze stosowane do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych	<ol style="list-style-type: none"> 1) określa pojęcie produktu spożywczego 2) klasyfikuje produkty spożywcze w zależności od grup produktów, trwałości, pochodzenia i podstawowej wartości odżywczej (białkowej, energetycznej, regulującej) 3) dobiera produkty spożywcze wykorzystywane do przygotowania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych 4) rozróżnia produkty spożywcze pochodzenia roślinnego i zwierzęcego 5) identyfikuje produkty spożywcze trwałe i nietrwałe 6) określa przydatność kulinarną produktów spożywczych do sporządzania dań z warzyw, owoców, mięs, ryb i mącznych 7) rozróżnia metody utrwalania produktów spożywczych

	8) rozpoznaje produkt utrwalony określoną metodą
2) identyfikuje wartości odżywcze produktów spożywczych na podstawie informacji zawartych na opakowaniach	1) rozróżnia składniki odżywcze produktu spożywczego w oparciu o informacje umieszczone na opakowaniu 2) porównuje wartość odżywczą produktów spożywczych zawartych na opakowaniach z tabelami wartości odżywczych
3) stosuje receptury gastronomiczne do przygotowania dań warzywnych, owocowych, mięsnych, ryb oraz mącznych	1) dobiera produkty do przygotowania dań zgodnie z recepturą 2) odważa i odmierza produkty na podstawie receptur 3) przygotowuje produkty do właściwego etapu procesu przygotowania wybranych potraw 4) przygotowuje proste potrawy na podstawie receptury (np. surówki, soki i napoje warzywne, owocowe i mieszane, desery – kisiele, galaretki, owoce w galaretkce, owoce w różnych sosach) 5) przygotowuje proste potrawy gotowane, duszone, smażone, pieczone i zapiekane 6) przygotowuje proste dania owocowe, warzywne, mięsne, rybne i mączne (np. warzywa z wody, warzywa duszone, zupy popularne, potrawy z mas mielonych, warzywa i owoce pieczone, zapiekanki, pierogi, lasange)
4) przygotowuje napoje gorące i zimne bezalkoholowe	1) rozróżnia rodzaje napojów gorących i zimnych bezalkoholowych 2) dobiera sposoby przyrządzania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych w zależności od ich rodzaju 3) dobiera i przygotowuje urządzenia do przyrządzania napojów gorących (ekspresy do kawy i wody, warniki, podgrzewacze do czekolady gorącej) 4) dobiera urządzenia do przyrządzania napojów zimnych bezalkoholowych (wyciskarki do soków, blendery barowe, shakery, ochładzacze, dozowniki do napojów) 5) obsługuje urządzenia i sprzęt do parzenia i przygotowania napojów zimnych zgodnie z instrukcją i procedurami sporządzania określonego napoju 6) identyfikuje rodzaje naczyń do serwowania napojów gorących i zimnych bezalkoholowych 7) przygotowuje napoje gorące zgodnie z recepturą (np. herbatę czarną w czajniczku po angielsku w kopertach, kakao, czekoladę gorącą, napary ziołowe) 8) przygotowuje napoje zimne i gorące bezalkoholowe zgodnie z recepturą (np. zimne soki, proste napoje, kompoty)
5) zapobiega niekorzystnym zmianom żywności podczas przygotowania potraw i napojów	1) wymienia zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki wstępnej i termicznej 2) przestrzega zasad przeprowadzania obróbki wstępnej i termicznej przygotowywanych produktów do przygotowania potraw i napojów
6) wykonuje prace związane z przechowywaniem produktów spożywczych i gotowych wyrobów	1) rozróżnia rodzaje magazynów do przechowywania żywności 2) dobiera magazyn do przechowywania określonych produktów spożywczych i gotowych wyrobów pochodzących ze zwrotów 3) dobiera urządzenia do przechowywania produktów żywnościowych 4) obsługuje urządzenia do przechowywania żywności

	<p>świeżej i mrożonej o dużej wilgotności, suchej, w opakowaniach</p> <p>5) sprawdza zgodność temperatury, czasu, zaciemnienia przechowywania określonego środka żywności ze wskazaniami na opakowaniu lub recepturze</p> <p>6) odczytuje z opakowań datę przydatności zmagazynowanych produktów spożywczych, zapewniając rotację według zasady FIFO (First In – First Out)</p>
7) ocenia żywność organoleptycznie	<p>1) określa rolę zmysłów w prowadzeniu oceny organoleptycznej żywności</p> <p>2) ocenia organoleptycznie żywność (produkt spożywczy, półprodukt, wyrób gotowy)</p> <p>3) rozróżnia cechy świeżych i nieświeżych produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych</p>
8) rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	<p>1) rozpoznaje rodzaje zagrożeń występujących w produkcji żywności, takie jak: fizyczne, chemiczne, biologiczne</p> <p>2) 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> <p>3) odczytuje określone na schematach sporządzania potraw i napojów krytyczne punkty kontroli</p>
HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) wykonuje prace pomocnicze związane z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych	<p>1) wymienia prace składające się na ekspedycję potraw i napojów</p> <p>2) przygotowuje zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów zgodnie z poleceniem kucharza i kelnera (gromadzi zgodnie z potrzebami)</p> <p>3) przygotowuje urządzenia, narzędzia i drobny sprzęt do ekspedycji potraw i napojów na podstawie wykazu</p> <p>4) urządza miejsce do ekspedycji potraw i napojów zgodnie ze schematem</p> <p>5) odważa lub odmierza porcję potrawy, napoju bezalkoholowego zgodnie z gramaturą zapisaną w recepturze lub we wzorniku</p> <p>6) układa wyporcjowane potrawy na talerzach, półmiskach lub w innych naczyniach zgodnie ze schematem</p> <p>7) nalewa wodę lub kompoty bądź soki do szklanek, kieliszków, gobletów, dzbanków, karafek</p> <p>8) umieszcza element dekoracyjny na talerzu, półmisku, wyporcjowanej potrawie lub napoju zgodnie z wzorcem</p> <p>9) zabezpiecza potrawy lub napoje przeznaczone do ekspedycji</p> <p>10) zabezpiecza potrawy i napoje pozostałe po procesie ekspedycji</p>
2) przygotowuje pomieszczenia i inne miejsca do przyjęcia gości	<p>1) przygotowuje zastawę stołową do rodzaju dania według wykazu</p> <p>2) dobiera bieliznę stołową do rodzaju usługi gastronomicznej</p> <p>3) przygotowuje pomocnik kelnerski</p> <p>4) nakrywa stoły przed otwarciem zakładu</p>
3) wykonuje prace porządkowe po	1) porządkuje stoły i inne stanowiska części handlowo-

zakończeniu obsługi gości	usługowej po zakończeniu obsługi gości 2) czyści i myje poleruje zastawę stołową i serwisową 3) sortuje brudną bieliznę stołową 4) zabezpiecza wyposażenie zakładu po zakończonej usłudze
HGT.04.6. Język obcy zawodowy	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych e) świadczonych usług, w tym obsługi gościa
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: a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje), artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)	1) określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu 2) znajduje w wypowiedzi, tekście określone informacje 3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu 4) układa informacje w określonym porządku
3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję) b) 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	1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi 2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych np. udziela prostych i krótkich instrukcji, wskazówek 3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko 4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze 5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji

wzoru)	
HGT.04.7. Kompetencje personalne i społeczne	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej	1) stosuje zasady kultury i etyki podczas wykonywania zadań zawodowych 2) rozróżnia zachowania etyczne i nieetyczne w zakresie wykonywanych zadań zawodowych 3) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy
2) wykazuje pozytywny stosunek do zmian	1) identyfikuje zmiany zachodzące w środowisku pracy 2) dostosowuje się do zmian zachodzących w organizacji pracy 3) akceptuje zmiany zachodzące w środowisku pracy
3) planuje wykonanie zadania	1) omawia czynności realizowane w ramach czasu pracy 2) realizuje działania w wyznaczonym czasie 3) dokonuje modyfikacji zaplanowanych działań 4) dokonuje samooceny wykonanej pracy
4) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej	1) identyfikuje sygnały werbalne i niewerbalne 2) stosuje aktywne metody słuchania 3) komunikuje się zgodnie z zasadami komunikacji interpersonalnej podczas wykonywania zadań zawodowych
5) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania	1) przewiduje skutki podejmowanych działań, w tym skutki prawne 2) przewiduje konsekwencje niewłaściwego wykonywania czynności zawodowych na stanowisku pracy, w tym posługiwania się niebezpiecznymi substancjami i niewłaściwej eksploatacji maszyn i urządzeń na stanowisku pracy
6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	1) systematycznie doskonali warsztat pracy 2) planuje swój rozwój zawodowy
7) współpracuje w zespole	1) identyfikuje swoją rolę w zespole 2) dokonuje samooceny własnej pracy podczas wykonywania zadań zawodowych

WARUNKI REALIZACJI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE PRACOWNIK POMOCNICZY GASTRONOMII

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.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne

Pracownia technologii gastronomicznej wyposażona w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,
- 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 potraw i napojów (jedno stanowisko dla trzech uczniów) wyposażone w stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków i innych naczyń kuchennych, zestaw noży kuchennych i drobny sprzęt produkcyjny, termometry, wagi i miarki, maszynki do mielenia, roboty kuchenne wieloczynnościowe, frytkownice do smażenia,

- bieliznę i zastawę stołową, tace kelnerskie antypoślizgowe oraz stoły i krzesła,
- stanowiska przygotowania potraw z mięsa (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, urządzenia do rozdrabniania mięsa,
 - stanowiska obróbki cieplnej (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt kuchenny, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, taborety podgrzewcze i trzony kuchenne z wyciągami, patelnie,
 - stanowiska ekspedycji potraw i napojów (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół do ekspedycji potraw oraz komplet naczyń i drobnego sprzętu kuchennego, wagę, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do potraw i talerzy,
 - stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak dwu- lub trzykomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki na naczynia,
 - chłodzarkę z zamrażarką,
 - katalogi oraz instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych, instrukcje do ćwiczeń, receptury potraw, karty potraw i napojów, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa żywienia i żywności.

Pracownia konsumencka (sala obsługi konsumenta) wyposażona w

- stoły, krzesła, bieliznę i zastawę stołową, tace oraz elementy do dekoracji stołów, kosze do segregacji odpadów.

Pomieszczenie magazynowe wyposażone w:

- odkurzacz, ręczny sprzęt porządkowy, środki do utrzymania czystości (w tym gąbki, ścierki kuchenne, szczotki kuchenne), środki czystości, środki dezynfekcyjne, żelazko, deskę do prasowania, wieszaki, środki ochrony indywidualnej, pojemniki do segregacji odpadów,

MINIMALNA LICZBA GODZIN KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO DLA KWALIFIKACJI WYODRĘBNIONEJ W ZAWODZIE¹⁾

HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w zakładach świadczących usługi gastronomiczne	
Nazwa jednostki efektów kształcenia	Liczba godzin
HGT.04.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	30
HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne	400
HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych	400
HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych	300
HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości	220
HGT.04.6. Język obcy zawodowy	30
Razem	1380
HGT.04.7. Kompetencje personalne i społeczne ²⁾	

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

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