

PROGRAM NAUCZANIA ZAWODU

KELNER

Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 513101

KWALIFIKACJA WYODRĘBNIONA W ZAWODZIE:

HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

STRUKTURA PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU

I. Plan nauczania zawodu

II. Wstęp do programu:

- opis zawodu,
- charakterystyka programu,
- założenia programowe.

III. Cele kierunkowe zawodu

IV. Programy nauczania dla poszczególnych przedmiotów

nazwa przedmiotu

cele ogólne

cele operacyjne

materiał nauczania

- działy programowe
- temat jednostki metodycznej
- wymagania programowe (podstawowe, ponadpodstawowe)
 - procedury osiągnięcia celów kształcenia, propozycje metod nauczania, środków dydaktycznych do przedmiotu, obudowa dydaktyczna, warunki realizacji
 - proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych ucznia/słuchacza
 - sposoby ewaluacji przedmiotu

V. Sposoby ewaluacji programu nauczania zawodu

VI. Zalecana literatura do zawodu

I. PLAN NAUCZANIA ZAWODU

Nazwa i symbol cyfrowy zawodu: Kelner 513101						
Nazwa i symbol kwalifikacji: Wykonywanie usług kelnerskich HGT.10.						
Kształcenie zawodowe Nazwa przedmiotu (Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora)		Tygodniowy wymiar godzin w klasie			Razem w trzyletnim okresie kształcenia	Uwagi o realizacji
		I	II	III		
Przedmioty w kształceniu zawodowym teoretycznym: (T)						
1.	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii					T Przedmiot realizowany w ramach doksztalcania teoretycznego dla młodocianych pracowników.
2.	Technologia gastronomiczna					T Przedmiot realizowany w ramach doksztalcania teoretycznego dla młodocianych pracowników.
3.	Podstawy miksologii					T Przedmiot realizowany w ramach doksztalcania teoretycznego dla młodocianych pracowników.
4.	Obsługa kelnerska					T Przedmiot realizowany w ramach doksztalcania teoretycznego dla młodocianych pracowników.
5.	Język obcy w pracy kelnera					T
Łączna liczba godzin w kształceniu zawodowym teoretycznym						
Przedmioty w kształceniu zawodowym organizowane w formie zajęć praktycznych (P)						
1.	Pracownia technologii gastronomicznej	50	50	50		P Zajęcia realizowane u pracodawcy w ramach praktycznej nauki zawodu.
2.	Pracownia obsługi gości	250	350	450		P Zajęcia realizowane u pracodawcy w ramach praktycznej nauki zawodu.

3.	Pracownia rozliczenia usług kelnerskich	84	176	140		P Zajęcia realizowane u pracodawcy w ramach praktycznej nauki zawodu.
Łączna liczba godzin w kształceniu zawodowym organizowane w formie zajęć praktycznych		384	576	640		
Razem kształcenie zawodowe						
Egzamin zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.10 – III Klasa						

W ramach godzin stanowiących różnicę między sumą godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego określoną w ramowym planie nauczania dla danego typu szkoły, a minimalną liczbą godzin kształcenia zawodowego dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie określoną w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego, istnieje możliwość organizowania dodatkowych umiejętności zawodowych w danym zawodzie lub kwalifikacji rynkowych powiązanych z zawodem, lub przygotowanie do nabycia uprawnień zawodowych lub innych związanych z nauczaniem zawodem – uzgodnionych z pracodawcą, a które podnoszą atrakcyjność tego zawodu na rynku pracy.

<i>Kompetencje personalne i społeczne</i>	<i>Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczniom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych. W programie nauczania zawodu muszą być uwzględnione wszystkie efekty kształcenia z zakresu Kompetencji personalnych i społecznych</i>
---	---

II. WSTĘP DO PROGRAMU

1. OPIS ZAWODU

KELNER

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 513101

Branża hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna (HGT)

Poziom III Polskiej Ramy Kwalifikacji określony dla zawodu jako kwalifikacji pełnej

Kwalifikacja wyodrębniona w zawodzie:

HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

Poziom 3 Polskiej Ramy Kwalifikacji określony dla kwalifikacji

Realizacja programu nauczania zawodu kelner odbywa się w ramach kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich.

Ma na celu zdobycie przez uczniów niezbędnych umiejętności do pracy przy obsłudze gości w zakładzie gastronomicznym. W procesie kształcenia szczególną uwagę zwraca się na: przygotowanie sali do przyjęcia gości, nakrywanie stołów do różnych posiłków, przyjmowanie zamówień od gości, doradzanie konsumentom w wyborze potraw, podawanie potraw i napojów oraz zachowanie właściwego kierunku obsługi, stosowanie zasad przenoszenia zastawy stołowej, rozliczanie kosztów konsumpcji, porządkowanie stołów po posiłku, przygotowanie i podanie posiłku gościom do pokoju hotelowego, komunikowanie się z gośćmi i pracownikami zakładu gastronomicznego, porozumiewanie się z konsumentami w języku polskim i obcym. Zwraca się uwagę także na: wygląd zewnętrzny, kulturę osobistą i zawodową, dokładność i rzetelność w wykonywaniu zadań.

Kształcenie w kwalifikacji HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich, dla zawodu kelner, powinno odbywać się w pomieszczeniach z odpowiednim wyposażeniem odpowiadającym najnowszej technologii i technice stosowanej w zawodzie: w szkole, w warsztatach szkolnych z restauracją szkolną lub w rzeczywistych warunkach pracy w restauracji z pełną obsługą kelnerską u pracodawcy lub CKZ wyposażonego w pracownię: restauracyjną i bankietową.

Pomieszczenia muszą spełniać wymagania bezpieczeństwa, higieny i ergonomii pracy oraz bezpieczeństwa przeciwpożarowego zgodnie z przepisami obowiązującymi w gastronomii otwartej.

Baza technodydaktyczna pomieszczeń powinna być stale udoskonalana zgodnie z postępem technicznym i technologicznym w branży gastronomicznej.

Wyposażenie niezbędne do realizacji kształcenia w kwalifikacji HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

Pracownia sporządzania potraw (technologii gastronomicznej) wyposażona w:

- tablicę szkolną białą suchościeralną, projektor wielofunkcyjny, ekran projekcyjny, komputer stacjonarny z oprogramowaniem biurowym, z oprogramowaniem do zarządzania gastronomią i układania menu zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, z dostępem do internetu,
- bibliotekę zawodową: zestaw książek zawodowych, słowniki, encyklopedie zawodowe, zbiory receptur gastronomicznych, dokumentację HACCP dla gastronomii, schematy układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego, filmy dydaktyczne z zakresu gastronomii (instruktażowe) oraz instrukcje postępowania w przypadkach zagrożeń, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się w pracowni i inne instrukcje,
- w zakresie bezpieczeństwa i higieny: apteczka pierwszej pomocy, stanowisko do mycia rąk wyposażone w umywalkę z instalacją ciepłej i zimnej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe, schematy mycia rąk,
- stanowiska do sporządzania potraw i napojów (jedno na 3 uczniów) wyposażone w: stół produkcyjny z szafkami i szufladami na drobny sprzęt kuchenny, płytę grzewczą, piekarnik z termoobieganiem, zlewozmywak z instalacją ciepłej i zimnej wody, robot wieloczynnościowy, mikser, sokowirówkę, komplet garnków i rondli z pokrywami, patelnie (w tym do naleśników i omletów), drobny sprzęt kuchenny (w tym deski i stolnice), komplet noży kuchennych i skrobaki, zestaw zastawy stołowej: talerze ceramiczne w pełnym asortymencie, półmiski, salaterki, sosjerki, filiżanki z podstawkami, szklanki w pełnym asortymencie, sztucze stołowe podstawowe i serwisowe,
- urządzenia, sprzęt i narzędzia ogólnie dostępne w pracowni: piec konwekcyjno-parowy, frytkownica, grill na lawie, ruszt, naleśnikarka, chłodziarka z zamrażarką, naświetlacz do jaj, zlewozmywak, gastronomiczna zmywarka naczyń, kosze do segregacji odpadków.

Pracownia obsługi gości (sala teoretyczna) wyposażona w:

- komputery stacjonarne z oprogramowaniem: biurowym, do rozliczenia gości, do zarządzania gastronomią i układania menu zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, z dostępem do internetu,
- projektor wielofunkcyjny, ekran projekcyjny, tablicę szkolną białą suchościeralną,
- bibliotekę zawodową: zestaw książek zawodowych, słowniki, encyklopedie zawodowe, receptury gastronomiczne, wzór dokumentacji HACCP dla gastronomii, schematy układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego, przykładowe karty menu, przykładowe check-listy pracy kelnerów, filmy dydaktyczne z zakresu obsługi gości (instruktażowe) oraz instrukcje postępowania w przypadkach zagrożeń, instrukcje obsługi urządzeń znajdujących się w pracowni i inne instrukcje,
- apteczka pierwszej pomocy.

Warsztaty – pracownia symulacyjna, sala restauracyjna, bankietowa lub dostęp do wyposażenia w zakładach gastronomicznych typu restauracja i sala bankietowa. Ćwiczenia praktyczne odbywają się pod kierunkiem nauczyciela lub instruktora praktycznej nauki zawodu.

Wyposażenie w:

- stanowisko barowe (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w: ladę barową, regały, szafki, stołki barowe, zlewozmywak, chłodziarkę barową, dystrybutor napojów zimnych, kostkarkę do lodu, młynek żarnowy do mielenia kawy, ekspres kolbowy do kawy, urządzenia do parzenia kawy, samowar, blender, drobny sprzęt barmański, shakery w pełnym asortymencie, mikser barowy, pojemniki termoizolacyjne, kruszarkę do lodu, wyciskacz do cytrusów, dozowniki i miarki do napojów i produktów sypkich, naczynia do podawania napojów gorących i zimnych, naczynia do podawania napojów alkoholowych i bezalkoholowych, stelaż do kieliszków, sztucze barmańskie i stołowe,
- stanowisko zmywania naczyń (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w: zlewozmywak dwukomorowy, pojemniki na odpadki, gastronomiczną zmywarkę do mycia naczyń, sprzęt i środki myjące, kosze na talerze i naczynia, zmywarkę do szkła,
- stanowiska obsługi gości wyposażone w: stoły restauracyjne kwadratowe i prostokątne z kompletem krzeseł, stoły okrągłe, stoły koktajlowe, stoły bufetowe, wózek kelnerski serwisowy i do uzupełniania zastawy stołowej, stojaki bufetowe, przenośny stojak na tace – Tray Jack (zestaw dla 3 uczniów), pomocnik kelnerski stały, wózek kelnerski do: serwowania dań gorących, tranżerowania, flambierowania, podgrzewacz do talerzy na 12 szt., stojaki ekspozycyjne bufetowe (zestaw na 10 uczniów), warnik,
- kredens kelnerski wyposażony w kasę fiskalną, terminal, drukarkę fiskalną, czytnik kart płatniczych, karty menu, karty win i karty koktajlowe, karty barmańskie,
- nakrycia stołowe minimum po 3 dla 1 ucznia: koszyczki do pieczywa, menaże, sztucze podstawowe, specjalne i serwisowe, talerze w pełnym rozmiarze, naczynia ceramiczne jedno- i wieloporcjowe w różnych wielkościach do podawania potraw i napojów, naczynia żaroodporne typu: nelsonki, kokilki, do podawania ślimaków, naczynia szklane w pełnym asortymencie do napojów bezalkoholowych i napojów alkoholowych, ochładzacz do butelek, koszyczek do dekantacji wina, karafka do dekantacji wina,
- bieliznę stołową: moltony (podkłady pod obrusy), obrusy nakrywające: stołowe, bankietowe, specjalne, skirtingi, serwety i serwetki w pełnym asortymencie, laufry – bieżniki, dodatkowo podkładki, serwetki papierowe,
- elementy dekoracyjne (np.: wazon z kwiatami, świeczniki ze świecami),
- dodatkowy sprzęt stołowy: podgrzewacze stołowe, zestaw do fondue, klosze do utrzymania ciepła potraw,
- komplet tac: 2 tace różnej wielkości dla 1 ucznia, 1 taca owalna duża dla ucznia, taca barowa, tacki do obsługi płatności (komplet dla 3 uczniów),
- etui na rachunki kelnerskie,
- sprzęt do utrzymania czystości, np.: zestaw do oczyszczania stołu lub bread crumber.

Wyposażenie pracowni należy aktualizować zgodnie z postępem technicznym i technikami obsługi gości.

Możliwe sposoby nabywania kwalifikacji HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich (w zawodzie kelner)

Kształcenie w szkole (3-letnia branżowa szkoła I stopnia) i uzyskanie dodatkowych kwalifikacji w formach pozaszkolnych.

Kształcenie w szkole (5-letnie technikum).

Kształcenie ustawiczne w formach pozaszkolnych (minimalna liczba godzin kształcenia określona w podstawie programowej kształcenia w zawodach).

Potwierdzenie kwalifikacji w trybie egzaminów eksternistycznych dla osób, które ukończyły gimnazjum albo 8-letnią szkołę podstawową oraz co najmniej 2 lata kształciły się w zawodzie lub co najmniej 2 lata pracowały w zawodzie kelner.

Możliwości uzyskiwania dodatkowych kwalifikacji:

Absolwent branżowej szkoły I stopnia kształcącej w zawodzie kelner po potwierdzeniu kwalifikacji **HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich** może uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie technik usług kelnerskich po potwierdzeniu kwalifikacji **HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych** oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.

Absolwent branżowej szkoły I stopnia może rozszerzyć swoje umiejętności poprzez doksztalcanie na kursach doskonalenia zawodowego: barista, barman, sommelier, carving, co zwiększa szansę zatrudnienia w branży gastronomicznej.

Dostęp do następnego poziomu kształcenia:

Absolwent, który ukończył branżową szkołę I stopnia, może kontynuować kształcenie począwszy od klasy drugiej w 3-letnim liceum ogólnokształcącym dla dorosłych i nabywa wykształcenie średnie lub w branżowej szkole II stopnia i nabywa wykształcenie średnie branżowe.

2. CHARAKTERYSTYKA PROGRAMU

Program nauczania zawodu kelner jest przeznaczony dla uczniów szkoły branżowej pierwszego stopnia. Przeznaczony jest dla osób posiadających wykształcenie podstawowe. Po zdaniu egzaminu zawodowego otrzymuje dyplom zawodowy w zawodzie kelner, w którym wyodrębniono kwalifikację **HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich**. Jest to program nauczania o strukturze przedmiotowej i spiralnym układzie treści, gdzie materiał nauczania ułożony został od najprostszycy treści po bardziej trudne, umożliwia powrót do treści zrealizowanych na początku edukacji w branżowej szkole, aby je poszerzyć w kolejnym roku nauki celem kształtowania umiejętności wykonania czynności związanych z realizacją zadań zawodowych. Ponadto taki układ treści utrwała poznane wcześniej treści i zdecydowanie ułatwia zdanie egzaminu zawodowego.

Treści korelują się ze sobą w ramach przedmiotów nauczania.

Program ma celu zapoznać ucznia z wiedzą na temat kompleksowej i profesjonalnej obsługi gości oraz przygotować ucznia do jej praktycznego wykorzystania. Program odnosi się nie tylko do specjalistycznej wiedzy kelnera, ale również obejmuje zagadnienia związane z kompetencjami osobowościowymi i społecznymi pracowników obsługi, warunkami bhp, konwersacją w języku obcym. Okres realizacji kształcenia – 3 lata.

3. ZAŁOŻENIA PROGRAMOWE

Kelner to bardzo poszukiwany zawód na rynku pracy w Polsce oraz w krajach Unii Europejskiej. W ostatnich latach gwałtownie wzrosła liczba lokali gastronomicznych, a liczba konsumentów korzystających z ich usług także rośnie. Z deklaracji klientów wynika, iż wzrasta głównie zapotrzebowanie na świadczenie usług gastronomicznych wraz z serwisem konsumenckim oraz usług cateringowych. Rynek gastronomiczny w latach 2000–2017 uległ znacznym zmianom, zmalała znacznie liczba barów szybkiej obsługi, stołówek szkolnych i zakładowych oraz punktów gastronomicznych. Przybyło natomiast restauracji, zwłaszcza przyhotelowych zatrudniających kelnerów, kelnerów śniadaniowych, kelnerów bufetowych, kelnerów barmanów, kelnerów sommelierów.

Branżowa szkoła I stopnia realizująca program nauczania dla zawodu kelner, w ramach którego wyodrębniono kwalifikację HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich, idealnie wpisuje się w aktualne potrzeby rynku pracy. Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie kelner uzyskuje wykształcenie zasadnicze branżowe i będzie przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich:

- 1) sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego;
- 2) wykonywania czynności związanych obsługiwaniem gości;
- 3) rozliczania usług kelnerskich.

WYKAZ PRZEDMIOTÓW W TOKU KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE: KELNER 513101

Kwalifikacja Wykonywanie usług kelnerskich HGT.01.

Przedmioty teoretyczne zawodowe:

- Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii
- Technologia gastronomiczna
- Obsługa gości
- Podstawy mikszologii
- Język obcy w pracy kelnera

Przedmioty organizowane w formie zajęć praktycznych:

- Pracownia technologii gastronomicznej
- Pracownia obsługi gości
- Pracownia rozliczenia usług kelnerskich

III. CELE KIERUNKOWE ZAWODU

1. Wykonywanie czynności związanych z przyjmowaniem i obsługą gości, stosując taktyki up-sellingu z użyciem form grzecznościowych;
2. Wykonywanie czynności związanych z realizacją *room service*;
3. Wykonywanie usług kelnerskich podczas przyjęć okolicznościowych;
4. Stosowanie bielizny stołowej, zastawy stołowej, sztućców, elementów dekoracyjnych w obsłudze gości;
5. Stosowanie metod i technik podawania potraw, napojów, posiłków z zastosowaniem różnych stylów obsługi;
6. Posługiwanie się językiem obcym podczas wykonywania czynności zawodowych;
7. Dobieranie surowców spożywczych i sporządzanie potraw i napojów zgodnie z recepturami z zachowaniem prawa żywnościowego i systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia;
8. Korzystanie z urządzeń i sprzętu stosowanego w produkcji gastronomicznej i obsłudze gości;
9. Rozliczanie usług kelnerskich zgodnie z zasadami finansowymi i podatku VAT przy użyciu branżowych programów komputerowych, elektronicznych urządzeń rejestrujących i kas kelnerskich;
10. Stosowanie zasad etyki i właściwej komunikacji interpersonalnej z wykorzystaniem cech swojej osobowości w relacjach z gośćmi, przełożonymi i współpracownikami oraz ponoszenie odpowiedzialności za podejmowane działania.

IV. PROGRAMY NAUCZANIA DLA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDMIOTÓW

NAZWA PRZEDMIOTU

Bhp w gastronomii – przedmiot teoretyczny realizowany w ramach doksztalcania teoretycznego

Cele ogólne

1. Poznanie przepisów dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy.
2. Posługiwanie się słownictwem związanym z bezpieczeństwem i higieną pracy w gastronomii.
3. Analizowanie praw i obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy.
4. Poznanie instytucji i służb działających w zakresie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i ochrony środowiska.
5. Podejmowanie działań związanych z zastosowaniem środków ochrony indywidualnej i zbiorowej w trakcie wykonywania działań zawodowych.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) wyjaśnić znaczenie pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy,
- 2) wymienić instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska,
- 3) sporządzić listę numerów alarmowych do instytucji i służb działających w zakresie bezpieczeństwa życia, zdrowia, mienia, pracy i środowiska,
- 4) rozpoznawać znaki i alarmy stosowane w zachowaniu bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony przeciwpożarowej w gastronomii,
- 5) wymienić prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,
- 6) wyjaśnić konsekwencje nieprzestrzegania przez pracodawcę i pracownika zasad bhp,
- 7) stosować techniki negocjacyjne w komunikacji słownej i pisemnej w gastronomii,
- 8) rozróżniać czynniki szkodliwe, niebezpieczne i uciążliwe dla pracowników i konsumentów/klientów/gości gastronomii oraz określić sposoby zapobiegania tym czynnikom,
- 9) dobierać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju wykonywanej pracy w obsłudze kelnerskiej,
- 10) określić czynności związane z udzieleniem pierwszej pomocy przedmedycznej,
- 11) opisywać procedury postępowania w przypadku pożaru w zakładzie gastronomicznym.

MATERIAŁ NAUCZANIA – BHP w gastronomii

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji

I. Podstawy bezpieczeństwa, higieny i prawa pracy	1. Podstawowe pojęcia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy. Państwowy i społeczny nadzór nad warunkami pracy		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcia: bezpieczeństwo pracy, higiena pracy, ochrona przeciwpożarowa, ochrona środowiska - wymienić instytucje i służby zajmujące się ochroną pracy, ochroną środowiska i przeciwpożarową w Polsce i gastronomii - sporządzić listę numerów alarmowych do instytucji i służb działających w zakresie bezpieczeństwa życia, zdrowia, mienia, pracy i środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać przepisy prawne dotyczące ochrony pracownika w pomieszczeniach produkcyjnych, ekspedycyjnych i handlowych - wskazać zadania instytucji i służb zajmujących się ochroną pracy i ochroną środowiska w Polsce - rozróżnić zakładowe dokumenty wspomagające przestrzeganie prawa w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, w tym: szkolenia, instrukcje, regulaminy 	Klasa I
	2. Prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy		<ul style="list-style-type: none"> - wskazać źródła prawa pracy - wymienić prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy - wymienić prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy 	<ul style="list-style-type: none"> - określić odpowiedzialność pracodawcy za wykroczenia przeciwko prawom pracownika - określić konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny gastronomii 	Klasa I
	3. Zasady ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie gastronomicznym		<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawać znaki i alarmy stosowane w zachowaniu bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony przeciwpożarowej w gastronomii - wymienić środki gaśnicze - opisywać procedury postępowania w przypadku pożaru w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić środki gaśnicze - wskazać zastosowanie różnych środków gaśniczych - opisać środowisko pracy w zakładzie gastronomicznym - wyjaśnić związek ochrony środowiska z gastronomią 	Klasa I
II. Organizacja stanowisk pracy w zakładach gastronomicznych	1. Zastosowanie ergonomii w organizowaniu stanowisk pracy		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić pomieszczenia możliwe w zakładzie gastronomicznym - planować organizację stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym zgodnie z ergonomią: stanowisko do obróbki wstępnej, stanowisko do obróbki cieplnej, stanowisko do ekspedycji, stanowisko zmywania naczyń kuchennych i stołowych - określić wymagania ergonomii w organizacji stanowisk pracy w obsłudze kelnerskiej 	<ul style="list-style-type: none"> - ocenić funkcjonalność pomieszczeń zakładu gastronomicznego - wskazać optymalne względem ergonomii warunki pracy w gastronomii 	Klasa I

		<ul style="list-style-type: none"> – omówić instrukcję utrzymania porządku i higieny na stanowisku do obróbki wstępnej, stanowisku do obróbki cieplnej, stanowisku do ekspedycji, stanowisku zmywania naczyń kuchennych i stołowych – omówić instrukcję utrzymania porządku i higieny na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera 		
	2. Czynniki i zagrożenia w środowisku pracy	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnić czynniki szkodliwe, niebezpieczne i uciążliwe dla pracowników i konsumentów/klientów/ gości gastronomii – wymienić zagrożenia dla bezpieczeństwa pracowników w zakładzie gastronomicznym – wskazać sposoby zmniejszania oddziaływania czynników uciążliwych dla kelnera – stosować znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników szkodliwych i niebezpiecznych w gastronomii 	<ul style="list-style-type: none"> – wskazać sposoby zapobiegania występowaniu czynników szkodliwych, niebezpiecznych i uciążliwych w zakładzie gastronomicznym – wskazać negatywne skutki oddziaływania czynników szkodliwych, niebezpiecznych i uciążliwych na organizm człowieka – wyjaśnić funkcje badań pracowniczych w zapobieganiu zagrożeniom dla zdrowia i życia człowieka – wymienić czynności powiadomienia pomocy medycznej w stanie zagrożenia zdrowia i życia 	Klasa I
	3. Czynniki stresogenne w środowisku pracy	<ul style="list-style-type: none"> – określić pojęcie stresu w pracy zawodowej – wskazać najczęstsze przyczyny sytuacji stresowych w pracy zawodowej – wymienić sposoby radzenia sobie ze stresem w pracy zawodowej, np. wyciszenie, odpoczynek, przyznanie się do błędu, analiza swojego zachowania 	<ul style="list-style-type: none"> – przedstawić różne formy zachowań asertywnych jako sposobów radzenia sobie ze stresem w pracy zawodowej – stosować techniki negocjacyjne w porozumiewaniu się słownym i pisemnym w gastronomii – przedstawić konsekwencje stresujących zachowań dla pracownika i gości w zakładzie gastronomicznym 	Klasa I
	4. Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej	<ul style="list-style-type: none"> – wymienić środki ochrony indywidualnej i zbiorowej pracowników – rozpoznać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane w gastronomii 	<ul style="list-style-type: none"> – dobierać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju wykonywanej pracy w obsłudze kelnerskiej i podczas sporządzania potraw i napojów 	Klasa I

			– rozpoznać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych w zawodzie kelnera		
	5. Choroby zawodowe		– określić typowe choroby zawodowe związane z pracą w gastronomii – rozpoznać typowe choroby zawodowe związane z pracą kelnera – rozpoznać przyczyny chorób zawodowych w gastronomii	– wymienić sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami wywołującymi choroby zawodowe – rozróżnić stany chorobowe nieobjęte wykazem chorób zawodowych, a mogące wystąpić w zawodzie kelnera	Klasa I
	6. Wypadki przy pracy. Zasady udzielania pierwszej pomocy		– rozróżnić podstawowe pojęcia związane z udzielaniem pierwszej pomocy (stan zagrożenia, szkody, urazy, zdarzenia, wypadki) – rozpoznać przyczyny wypadków przy pracy w zakładzie gastronomicznym – opisać procedury zachowania w sytuacji wypadku przy pracy w zakładzie gastronomicznym	– określić systemy ostrzegania i powiadamiania o zagrożeniach lub wypadku w zakładach gastronomicznych – dobrać sposoby udzielania pierwszej pomocy w zależności od stanu zagrożenia zdrowia i życia	Klasa I
Stres w zawodzie kelnera	Pojęcie stresu w pracy zawodowej		- definiować pojęcie stresu w pracy zawodowej - odpowiadać na pytania: co to jest stres, jak się przejawia stres w pracy kelnera? - wskazać najczęstsze przyczyny sytuacji stresujących w pracy zawodowej kelnera	- wymienić przyczyny stresu - wymienić, jakie mogą być konsekwencje nadmiernego stresu - przewidzieć konsekwencje stresujących zachowań, ich wpływu na siebie i innych	Klasa I
Razem					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Propozycje metod nauczania:

W nauczaniu bhp w gastronomii proponuje się stosować zróżnicowane metody, w tym indywidualizację pracy z uczniem, w szczególności:

- metody podające jak: pogadankę, opowiadanie, opis, prelekcję, objaśnienie lub wyjaśnienie,
- metody aktywizujące jak: metodę przypadków, gry dydaktyczne i inne,
- metody praktyczne, w tym pokaz, ćwiczenia przedmiotowe i symulację.

Środki dydaktyczne do przedmiotu:

- wzrokowe: w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu, zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, przepisy prawne i higieny pracy, przepisy prawne dotyczące prawa pracy etc.
- wzrokowo-słuchowe obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy dydaktyczne związane z tematyką bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii i inne treści multimedialne,
- rekwizyty do ćwiczeń i symulacji, tj.: zestawy do pozorowania ran, ćwiczeniowe fantomy dorosłe i dziecięce oraz ćwiczebna apteczka pierwszej pomocy.

Obudowa dydaktyczna:

1. Derbis A., Linka L., *Żywnienie i usługi gastronomiczne, cz. IV. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii*, wyd. AB Format, 2016.
2. Dominik P., *BHP w branży gastronomicznej*, WSiP 2016.
3. Kasperek A., Kondratowicz M., *Gastronomia. Tom I. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii*, WSiP 2016.

Warunki realizacji:

Zajęcia powinny się odbywać w pracowni lub sali wykładowej, w której znajduje się komputer z dostępem do internetu, rzutnik multimedialny, tablica interaktywna, biała tablica suchościeralna lub flipchart.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności;
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

Osiągnięcia uczniów proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy jednopoziomowe, zarówno sprawdzające wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne. Należy stosować metody pozwalające na analizę obowiązujących przepisów prawnych dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, np. metoda przypadków powinna znaleźć zastosowanie przy kontroli nabytych przez ucznia umiejętności. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

1. Ewaluacja przedmiotu na początku kształcenia: ankieta wiedzy i postawy zawodowej ucznia.
2. Ewaluacja przedmiotu w trakcie realizacji: badanie nabytych kompetencji i umiejętności przez ucznia – test oraz indywidualny wywiad z uczniem.
3. Ewaluacja podsumowująca skuteczność realizacji: porównanie nabytych kompetencji i umiejętności ucznia z wcześniejszymi wynikami (test oraz arkusz indywidualnego wywiadu z uczniem).

NAZWA PRZEDMIOTU

Technologia gastronomiczna – przedmiot teoretyczny realizowany w ramach kształcenia teoretycznego

Cele ogólne

1. Poznanie klasyfikacji żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.
2. Klasyfikowanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w produkcji potraw i napojów.
3. Nabywanie umiejętności dokonywania oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności.
4. Charakteryzowanie surowców i półproduktów stosowanych do sporządzania potraw i napojów.
5. Rozróżnianie metod utrwalania żywności.
6. Definiowanie zasad racjonalnego żywienia.
7. Planowanie i modyfikowanie jadłospisów.
8. Analizowanie technologii sporządzania potraw i napojów.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) rozróżnić żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej oraz przydatności kulinarnej,
- 2) rozróżnić surowce wg grup przydatności kulinarnej i handlowej,
- 3) wyjaśnić zasady oceny towaroznawczej i organoleptycznej żywności,
- 4) wyjaśnić rolę składników pokarmowych,
- 5) wymienić i scharakteryzować metody utrwalania żywności,
- 6) dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw i napojów,
- 7) dobierać metody i techniki do sporządzania potraw i napojów,
- 8) dobierać sprzęt do ekspedycji potraw i napojów,
- 9) układać i modyfikować jadłospisy.

MATERIAŁ NAUCZANIA – TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji

I. Przechowywanie żywności	1. Warunki przechowywania żywności w zakładach gastronomicznych		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić czynniki wpływające na przechowywaną żywność - wskazywać zastosowanie metod przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu - dobierać sposoby zabezpieczenia żywności do odpowiedniego asortymentu - klasyfikować metody utrwalania żywności - opisać zasadę FIFO - podać czas magazynowania w zależności od rodzaju surowca 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać metody przechowywania żywności - dobierać właściwą metodę przechowywania dla danego produktu spożywczego - charakteryzować metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności - wybierać żywność spośród grup produktów żywnościowych w zależności od trwałości 	Klasa I
II. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia	1. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem w gastronomii		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić przykłady krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji żywności i podczas świadczonych usług gastronomicznych - rozpoznawać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności 	<ul style="list-style-type: none"> - określić krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji żywności i podczas świadczonych usług - rozpoznać krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii - interpretować zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności - charakteryzować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia 	Klasa I
	2. Przestrzeganie zasad racjonalnego gospodarowania surowcami, półproduktami w gastronomii		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasady zrównoważonego rozwoju 	<ul style="list-style-type: none"> - przestrzegać zasad zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii - analizować konsekwencje braku przestrzegania zasad zrównoważonego rozwoju 	Klasa I
III. Normy i procedury obowiązujące w prawie żywnościowym	1. Normy i procedury obowiązujące w prawie żywnościowym		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić, czym jest norma - wymienić cechy normy zakładowej - wymienić cele normalizacji krajowej - wymienić normy międzynarodowe, europejskie i krajowe 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać cechy charakterystyczne receptury gastronomicznej - rozróżnić normy krajowe, europejskie, międzynarodowe - korzystać ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności 	Klasa I
IV. Urządzenia i drobny sprzęt w zakładzie	1. Charakterystyka urządzeń i drobnego sprzętu		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii 	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii 	Klasa I

gastronomicznym			<ul style="list-style-type: none"> - wymienić drobny sprzęt stosowany w gastronomii - klasyfikować drobny sprzęt stosowany do sporządzania potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania, dystrybucji i przechowywania stosowane przy sporządzaniu potraw i napojów - scharakteryzować drobny sprzęt stosowany do sporządzania potraw i napojów 	
V. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze	1. Charakterystyka dodatków do żywności, przypraw oraz tłuszczów		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcia: surowiec, dodatki do żywności, materiały pomocnicze - rozróżniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze - wskazywać znaczenie stosowanych dodatków do żywności, przypraw i tłuszczów podczas sporządzania potraw - dobierać dodatki do żywności i przyprawy do sporządzania potraw - opisywać wartość odżywczą surowców 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować trafność doboru surowców i przypraw do produkcji określonych grup żywności 	Klasa I
VI. Surowce pochodzenia roślinnego i ich zastosowanie w gastronomii	1. Charakterystyka owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów.		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować owoce, warzywa, ziemniaki i grzyby - charakteryzować grupy surowców roślinnych - wymienić skład chemiczny i wartość odżywczą owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - określać zastosowanie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów do sporządzania potraw - określać warunki magazynowania owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać wartość odżywczą różnych gatunków owoców - analizować różnicę w wartości odżywczej różnych rodzajów warzyw 	Klasa I
	2. Charakterystyka produktów zbożowych		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje zbóż - określić budowę ziarna zbożowego - wyjaśnić pojęcia: rodzaj mąki, typ mąki - wyjaśnić znaczenie białka i skrobi w sporządzaniu potraw - objaśnić skład chemiczny i wartość odżywczą mąki - charakteryzować makarony - charakteryzować pieczywo - charakteryzować kasze - określać warunki przechowywania 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać wartość odżywczą produktów zbożowych - analizować przydatność gastronomiczną gotowych produktów zbożowych 	Klasa I

			produktów zbożowych		
	3. Charakterystyka surowców cukierniczych		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować surowce słodzące - objaśnić skład chemiczny i wartość odżywczą surowców słodzących - określić znaczenie surowców słodzących w żywieniu człowieka - określić zastosowanie surowców słodzących do sporządzania potraw i napojów - określić warunki magazynowania surowców słodzących - charakteryzować środki spulchniające - dobierać środki spulchniające do produkcji wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - porównać wartość odżywczą i technologiczną surowców słodzących 	Klasa I
VII. Surowce pochodzenia zwierzęcego i ich zastosowanie w gastronomii	1. Charakterystyka mleka i przetworów mlecznych		<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować mleko, napoje mleczne fermentowane, śmietankę i śmietanę oraz sery - objaśnić skład chemiczny i wartość odżywczą mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów - określić znaczenie mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów w żywieniu człowieka - określić zastosowanie mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów do sporządzania potraw i napojów - określić warunki magazynowania mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować skład chemiczny i wartość odżywczą mleka i przetworów mlecznych 	Klasa I
	2. Charakterystyka jaj		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić klasyfikację i znakowanie jaj - omówić budowę jaj - określić sposoby oceny świeżości jaj - objaśnić skład chemiczny i wartość odżywczą jaj - wyjaśnić znaczenie jaj w technologii sporządzania potraw - określić zastosowanie jaj do sporządzania potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - porównać wartość odżywczą jaj oraz przetworów z jaj - określić zastosowanie przetworów jajecznych w sporządzaniu potraw 	Klasa I

	3. Charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zwierzęta rzeźne i dzikie - charakteryzować budowę mięsa i zmiany poubojowe - charakteryzować znaki weterynaryjne - objaśnić skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny - określić sposoby przechowywania i utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny - określić zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny do sporządzania potraw - charakteryzować podroby i produkty uboczne - określić zastosowanie podrobów i produktów ubocznych do sporządzania potraw - charakteryzować wyroby mięsne i podrobowe - opisać zastosowanie wyrobów mięsnych i podrobowych do sporządzania potraw 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować różnice w budowie i składzie mięs różnych zwierząt - charakteryzować różnice między wyrobami mięsnymi i podrobowymi 	Klasa I
	4. Charakterystyka drobiu i ptactwa dzikiego		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje drobiu i ptactwa dzikiego - ocenić i klasyfikować tuszki drobiu - objaśnić skład chemiczny i wartość odżywczą drobiu i ptactwa dzikiego - określić sposoby przechowywania i utrwalania drobiu i ptactwa dzikiego - określić zastosowanie drobiu i ptactwa dzikiego do sporządzania potraw 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować wartość odżywczą i znaczenie różnych gatunków drobiu 	Klasa I
VIII. Surowce i dodatki do produkcji napojów	1. Charakterystyka napojów bezalkoholowych i alkoholowych		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować napoje bezalkoholowe - charakteryzować napoje bezalkoholowe zimne i gorące - określić wartość odżywczą napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka - określić znaczenie napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka - wymienić rodzaje napojów alkoholowych, np.: niskoprocentowe, średnioprocentowe, wysokoprocentowe 	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować napoje alkoholowe, np.: wódki czyste, wódki gatunkowe zwykłe, wódki gatunkowe naturalne - porównywać wartość odżywczą napojów bezalkoholowych - analizować gastronomiczne wykorzystanie napojów alkoholowych - analizować konsekwencje zdrowotne spożywania napojów 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować spirytus i wyroby spirytusowe - określić wpływ napojów alkoholowych na organizm człowieka - określić warunki magazynowania napojów alkoholowych 	<ul style="list-style-type: none"> - alkoholowych - dobrać dodatki do napojów bezalkoholowych i alkoholowych 	
IX. Technologia sporządzania potraw i napojów	1. Technologie sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - planować etapy wykonania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - scharakteryzować zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać zmiany zachodzące w owocach, warzywach, grzybach i ziemniakach podczas ich obróbki termicznej 	Klasa I
	2. Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych - planować etapy wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia 	<ul style="list-style-type: none"> - dokonywać analizy zastosowania surowców mlecznych do produkcji gastronomicznej - porównywać cechy technologiczne różnych przetworów mlecznych 	Klasa I

			<p>potraw z mleka i przetworów mlecznych</p> <ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mleka i przetworów mlecznych - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mleka i przetworów mlecznych 		
	3. Technologie sporządzania potraw z jaj		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z jaj - planować etapy wykonania potraw z jaj - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z jaj - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z jaj - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z jaj - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z jaj 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać wartość odżywczą potraw z jaj 	Klasa I
	4. Technologie sporządzania potraw z mąki i kasz		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z mąki, kasz - planować etapy wykonania potraw z mąki i kasz - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki i kasz - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki i kasz - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mąki i kasz - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mąki i kasz - dobrać sprzęt i zastawę stołową do 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować porównawczo wartość odżywczą różnych kasz - planować zastosowanie różnych gatunków mąki do produkcji określonych potraw 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - serwowania potraw z mąki i kasz - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mąki i kasz 		
	5. Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje ciast i deserów - planować etapy wykonania wyrobów ciastkarskich i deserów - dobrać techniki i metody sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów ciastkarskich i deserów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania wyrobów cukierniczych i deserów - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów ciastkarskich i deserów 	<ul style="list-style-type: none"> - proponować dania słodkie na planowane imprezy okolicznościowe - dobierać wyroby cukiernicze dostosowane do specyficznej diety konsumenta 	Klasa I
	6. Technologie sporządzania zup i sosów		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować zupy i sosy - określić zasady sporządzania zup i sosów - charakteryzować zupy - planować sporządzanie zup i sosów - dobrać techniki wykonania sosów - określić zastosowanie sosów do potrawy - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i sosów - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur sosów i zup 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować wartość odżywczą różnego rodzaju zup - porównywać techniki przygotowania sosów i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej 	Klasa II
	7. Technologie sporządzania potraw z mięsa		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny - planować etapy wykonania potraw z 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać surowce mięsne do planowanych wyrobów gastronomicznych 	Klasa II

	zwierząt rzeźnych i dziczyzny		<ul style="list-style-type: none"> - mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 	<ul style="list-style-type: none"> - planować przebieg procesu produkcji wyrobów mięsnych z wykorzystaniem istniejących możliwości technologicznych 	
	8. Technologie sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z drobiu i ptactwa dzikiego - planować etapy wykonania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z drobiu i ptactwa dzikiego 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować różnice w zastosowaniu technologicznym różnych gatunków mięsa drobiowego 	Klasa II
	9. Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z ryb i owoców morza - planować etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza 	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawać cechy świadczące o świeżości ryb - analizować konsekwencje użycia do produkcji ryb i owoców morza, 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z ryb i owoców morza - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z ryb i owoców morza - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z ryb i owoców morza - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z ryb i owoców morza 	które nie spełniają wymagań jakościowych i bezpieczeństwa zdrowotnego	
	10. Technologia sporządzania napojów		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować napoje - określić wpływ używek na organizm człowieka - rozróżnić techniki i metody sporządzania napojów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów - rozróżnić rodzaje kaw, gatunków herbaty oraz czekolady - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych napojów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania napojów - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur na napoje 	<ul style="list-style-type: none"> - planować proces produkcji różnych napojów zimnych - porównywać cechy kawy różnego gatunku i przygotowanych z wykorzystaniem odmiennych technik parzenia - charakteryzować różne odmiany i rodzaje herbaty 	Klasa III
	11. Technologia sporządzania potraw i napojów typowych dla kuchni polskiej i innych regionów świata		<ul style="list-style-type: none"> - opisać potrawy typowe dla kuchni polskiej i innych regionów świata zgodnie z recepturą i zamówieniem (zakąski, zupy, dania mięsne, rybne, drobiowe, jarskie i półmięsne, desery, napoje zimne, gorące i mrożone) - omówić przygotowywanie potraw w obecności gości w sztuce kelnerskiej różnych krajów regionów świata 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić potrawy typowe dla kuchni różnych regionów świata 	Klasa III
X. Składniki pokarmowe i ich	1.Charakterystyka i właściwości białek,		<ul style="list-style-type: none"> - dokonać podziału białek - scharakteryzować wybrane białka 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie wartości odżywczej białek 	Klasa III

rola	tłuszczów i węglowodanów		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić funkcje białek w organizmie - dokonać podziału tłuszczów - wymienić właściwości tłuszczów - wyjaśnić rolę tłuszczów w organizmie - wymienić zapotrzebowanie organizmu na węglowodany - scharakteryzować węglowodany przyswajalne 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać skutki niedoboru białka - wskazać skutki niedoboru tłuszczów - scharakteryzować rolę i źródła węglowodanów przyswajalnych - wymienić skutki nadmiaru i niedoboru węglowodanów - obliczać wartość odżywczą żywności 	
	2.Charakterystyka kwasów tłuszczowych. Rola i źródła NNKT. Rola i źródła cholesterolu		<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować kwasy tłuszczowe - wymienić rolę NNKT w organizmie - opisać rolę cholesterolu w żywieniu - wymienić źródła cholesterolu 	<ul style="list-style-type: none"> - sklasyfikować źródła NNKT - opisać rolę cholesterolu w żywieniu człowieka 	Klasa III
	3.Charakterystyka witamin rozpuszczalnych w wodzie i witamin rozpuszczalnych w tłuszczach		<ul style="list-style-type: none"> - omówić zasady podziału witamin - scharakteryzować witaminy rozpuszczalne w wodzie - określić zapotrzebowanie organizmu na witaminy - scharakteryzować witaminy rozpuszczalne w tłuszczach - określić zapotrzebowanie organizmu na witaminy 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować źródła witamin - wymienić skutki niedoboru oraz nadmiaru witamin rozpuszczalnych w wodzie - wymienić skutki niedoboru oraz nadmiaru witamin rozpuszczalnych w tłuszczach 	Klasa III
	4.Wiadomości ogólne o składnikach mineralnych		<ul style="list-style-type: none"> - opisać rolę składników mineralnych - wymienić źródła składników mineralnych w żywności - wymienić źródła oraz zapotrzebowanie organizmu na makroelementy - wymienić źródła oraz zapotrzebowanie organizmu na mikroelementy 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować źródła składników mineralnych - scharakteryzować zapotrzebowanie organizmu na makroelementy - scharakteryzować zapotrzebowanie organizmu na mikroelementy 	Klasa III
XI. Planowanie jadłospisów i alternatywne sposoby żywienia	1. Planowanie jadłospisów zgodnie z zasadami		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasady układania jadłospisów - rozróżniać rodzaje jadłospisów - omówić zasady racjonalnego żywienia - modyfikować jadłospisy 	<ul style="list-style-type: none"> - układać jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia - oceniać jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia 	Klasa III

	2. Alternatywne sposoby żywienia		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić definicje: wegetarianizm, makrobiotyzm, żywienie alternatywne - wymienić zasady układania jadłospisów w diecie wegetariańskiej i makrobiotycznej 	<ul style="list-style-type: none"> - określić wartość odżywczą diet wegetariańskich, makrobiotycznych i alternatywnych - analizować wpływ suplementacji na organizm człowieka - wskazywać wady i zalety żywienia alternatywnego - układać jadłospisy w diecie wegetariańskiej i makrobiotycznej 	Klasa III
Podnoszenie swoich umiejętności	Aktualizowanie wiedzy i podnoszenie swoich umiejętności		<ul style="list-style-type: none"> - wyszukiwać zmiany zachodzące w branży kelnerskiej - wykazać się otwartością na zmiany zachodzące w branży kelnerskiej 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować zmiany zachodzące w branży kelnerskiej - wymienić oczekiwane umiejętności w zawodzie - analizować własne kompetencje - analizować i planować własny plan rozwoju zawodowego - określić znaczenie otwartości na zmiany w branży kelnerskiej 	Klasa III
Razem					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Propozycje metod nauczania:

W nauczaniu Technologii gastronomicznej proponuje się zróżnicowane metody nauczania (w tym indywidualizację pracy z uczniem), w szczególności:

- metody podające: pogadanka, opowiadanie, opis, prelekcja, objaśnienie lub wyjaśnienie,
- metody aktywizujące, np.: metoda tekstu przewodniego,
- metody praktyczne: pokaz, ćwiczenia praktyczne, np.: wykonanie obliczeń, zamiana jednostek masy, objętości, opracowanie jadłospisu dla określonej grupy żywieniowej.

Środki dydaktyczne do przedmiotu:

- wzrokowe w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania schematów, rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu,
- wzrokowo-słuchowe obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy i inne treści multimedialne,
- rekwizyty: przykładowe receptury, przykładowe jadłospisy, tablice wartości odżywczych.

Obudowa dydaktyczna:

1. Czerwińska D., *Zasady żywienia. Część I*, WSiP 2016.
2. Derbis A., Linka L., *Żywnienie i usługi gastronomiczne. Cz. IV: Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii*, wyd. AB Format 2016.
3. Kmiółek-Gizara A., *Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 1*, WSiP 2017.
4. Kmiółek-Gizara A., *Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2.*, WSiP 2017.
5. Konarzewska M., *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Tom II, część 2*, WSiP 2017.
6. Kowalska E. J., *Planowanie i ocena sposobu żywienia. Ćwiczenia Część 1*, wyd. AB Format 2016.
7. Kasperek A., Kondratowicz M., *Gastronomia Tom I Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii*, WSiP 2016.
8. Kmiółek A., *Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności*, WSiP 2017.
9. Kmiółek A., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1. Technologia gastronomiczna*, WSiP 2016.
10. Kmiółek A., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 2. Technologia gastronomiczna*, WSiP 2016.

Warunki realizacji:

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni wyposażonej w komputer z dostępem do internetu wyposażonego w nowoczesne oprogramowanie gastronomiczne, rzutnik multimedialny, tablicę interaktywną, białą tablicę suchościeralną lub flipchart.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności,
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

Osiągnięcia uczniów proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy jednopoziomowe, zarówno sprawdzające wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne. Należy stosować metody pozwalające sprawdzić: umiejętność odczytywania receptur i dokumentacji, zachowanie kolejności operacji w procesie produkcyjnym potrawy, wskazanie wszystkich punktów krytycznych w procesie produkcyjnym potrawy, ustalenie limitów krytycznych, przestrzeganie zasad racjonalnego żywienia podczas planowania jadłospisów, dobieranie jadłospisów do potrzeb określonych grup konsumentów, umiejętność korzystania z nowoczesnego oprogramowania, znajomość etyki i kodeksu postępowania przyjętego w środowisku pracy,

umiejętność pracy zespołowej. Sprawdzanie może odbyć się także: za pomocą arkusza obserwacji ucznia, oceny pracy podczas zajęć, oceny zadań domowych, sprawdzianów, odpowiedzi ustnej. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

1. Analiza osiągnięć edukacyjnych uczniów po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu (koniec I kl.) – wyniki nauczania, ankieta, ocena ilościowa i jakościowa osiągnięć uczniów.
2. Ponowne badanie (koniec II kl.) – badanie wyżej wymienionymi metodami, porównanie wyników, analiza.
3. Ponowne badanie (koniec III kl.) – badanie wyżej wymienionymi metodami, porównanie wyników, analiza.

NAZWA PRZEDMIOTU

Obsługa gości- przedmiot teoretyczny realizowany w ramach dokształcania teoretycznego

Cele ogólne

1. Przygotowanie personelu i sali restauracyjnej do obsługi gości.
2. Określenie obowiązków pracowników obsługi gości na poszczególnych stanowiskach pracy.
3. Poznanie i stosowanie zwrotów typowych dla komunikacji z klientem w usługach i gastronomii.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) wymienić placówki i zakłady gastronomiczne,
- 2) określić zakres usług świadczonych przez gastronomię otwartą i zamkniętą,
- 3) określić rodzaje stanowisk pracy oraz kwalifikacje i obowiązki pracowników w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego,
- 4) organizować stanowiska pracy kelnera zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,
- 5) rozróżniać techniki, metody i systemy obsługi gości,
- 6) określić rodzaje i zastosowanie zastawy i bielizny stołowej,
- 7) przygotować salę konsumencką do obsługi gości indywidualnych,
- 8) opracować kartę menu klasyczną i okolicznościową,
- 9) doradzać gościom w wyborze potraw i napojów,
- 10) dobierać i podawać napoje alkoholowe i bezalkoholowe do potraw,
- 11) zastosować serwis specjalny podczas podawania potraw i napojów,
- 12) zrealizować zamówienia *room service*,
- 13) rozwiązać sytuacje problemowe zaistniałe podczas realizacji zadań zawodowych,
- 14) współpracować w zespole.

MATERIAŁ NAUCZANIA – OBSŁUGA GOŚCI

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji

I. Zawód kelner	1. Predyspozycje do wykonywania zawodu		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić oczekiwane predyspozycje fizyczne, intelektualne i cechy charakteru niezbędne do pracy w zawodzie kelner -wymienić elementy komunikacji niewerbalnej pożądane w pracy kelnera - wymienić podstawowe zasady etyki zawodowej - wymienić cechy oczekiwanej postawy zawodowej kelnera w relacji z gośćmi, przełożonym i współpracownikami - stosować zasady etyki w relacjach pracowniczych - wskazać zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania kodeksu etyki zawodowej - przestrzegać tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy - przestrzegać zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych 	<ul style="list-style-type: none"> - określać cechy osobowości kelnera konieczne i przydatne w pracy na różnych stanowiskach - określać predyspozycje psychofizyczne kandydata na kelnera: odporność na stres, otwartość na kontakty z innymi, cierpliwość, dobra kondycja, sprawność fizyczna - uzasadnić przydatność oczekiwanych predyspozycji do wykonywania zawodu kelnera (np.: dobra prezencja, dobra dykcja, słuch i pamięć, sprawność fizyczna, sprawność manualna, dobry stan zdrowia) - wskazać cechy osobowe niepożądane w zawodzie kelnera - przedstawić wizerunek kelnera gwarantujący sukces zawodowy - analizować swoje cechy osobowe pod kątem przyszłej pracy - zwrócić uwagę na właściwe cechy głosu w rozmowie z gościem 	Klasa I
	2. Postawa zawodowa kelnera		<ul style="list-style-type: none"> - opisać sylwetkę kelnera (np. postawa, kultura bycia, schludny wygląd, higiena itd.) - wymienić podstawowe elementy stroju służbowego kelnera i kelnerki - dobrać elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości (np. długopis, notatnik, palmtop, tablec, serweta kelnerska, trybuszon, zapalniczka itp.) - wymienić funkcje serwety kelnerskiej - wskazać zastosowanie serwety kelnerskiej - wymienić elementy klasycznej biżuterii dopuszczalnej w pracy kelnera - uzasadnić konieczność dbania o higienę osobistą u pracowników obsługi gości 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości i wskazać zastosowanie: 2 długopisy, notatnik, palmtop, tablec, serweta kelnerska, trybuszon, zapalniczka, portfel kelnerski 	Klasa I
	3. Zagrożenia związane z pracą kelnera		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zagrożenia wypadkowe związane z pracą kelnera - wymienić czynniki szkodliwe i uciążliwe 	<ul style="list-style-type: none"> -omówić zagrożenia wypadkowe związane z pracą kelnera - omówić czynniki szkodliwe i 	Klasa I

			<p>występujące w pracy kelnera</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymienić choroby zawodowe możliwe w zawodzie kelnera - wymienić typowe objawy stresu w pracy kelnera - wymienić sposoby zabezpieczania kelnera przed działaniem czynników szkodliwych lub uciążliwych lub ich likwidacji - wskazać zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania kodeksu etyki zawodowej 	<p>uciążliwe występujące w pracy kelnera</p> <ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować choroby zawodowe możliwe w zawodzie kelnera - opisać typowe objawy stresu w pracy kelnera - wymienić sytuacje lub czynności mogące być przyczyną stresu w pracy kelnera - opisać sposoby zabezpieczania kelnera przed działaniem czynników szkodliwych lub uciążliwych lub ich likwidacji 	
II. Zakład gastronomiczny i miejsca pracy kelnera	1. Klasyfikacja placówek i zakładów gastronomicznych		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić placówki gastronomii indywidualnej - wymienić placówki gastronomii systemowej - wymienić placówki gastronomii specjalnej - wymienić zakłady gastronomiczne i miejsca pracy kelnera - rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać miejsca pracy kelnera (np.: restauracje, kawiarnie, bary, puby, domy weselne itp.) i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych - określić cele i funkcje zakładów gastronomicznych sieci otwartej i zamkniętej - wymienić zakłady w swojej miejscowości i podać cechy charakterystyczne dla nich - scharakteryzować rodzaje usług świadczonych przez zakłady typu żywieniowego - scharakteryzować rodzaje usług świadczonych przez zakłady typu uzupełniającego - scharakteryzować rodzaje usług świadczonych przez punkty gastronomiczne 	Klasa I
	2. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego		<ul style="list-style-type: none"> - określić pojęcie: funkcjonalny układ pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym - wymienić działy w zakładach gastronomicznych - wymienić pomieszczenia części handlowo-usługowej - opisać pomieszczenia części handlowo-usługowej i określić ich funkcję 	<ul style="list-style-type: none"> - określić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości produkcji, bezpieczeństwa pracowników i gości - zaznaczyć na schemacie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego przebieg dróg komunikacyjnych zgodnie z wymaganiami sanitarno-higienicznymi i zasadami bezpieczeństwa w części handlowo-usługowej 	Klasa I

	3. Stanowiska pracy w części handlowej zakładu gastronomicznego		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego - wymienić zadania kelnera wykonywane w różnych pomieszczeniach części handlowo-usługowej 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego - scharakteryzować zadania kelnera wykonywane w różnych pomieszczeniach części handlowo-usługowej (np.: restauracja, bar, rozdzielnia kelnerska, bufet) - określić zadania kierownika sali 	Klasa I
	4. Organizacja pracy kelnera w różnych systemach pracy		<ul style="list-style-type: none"> - określić pojęcie rewir - wymienić systemy obsługi kelnerskiej - wymienić systemy samoobsługi - rozróżnić systemy obsługi kelnerskiej - rozróżnić systemy samoobsługi - rozróżnić systemy obsługi mieszanej 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić stanowiska pracy i pełnione funkcje pracowników w systemach obsługi gości - ocenić przydatność systemów obsługi gości dla pracy kelnera - wykazać znajomość właściwego komunikowania się i współpracy w zespole 	Klasa I
III. Wyposażenie części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	1. Urządzenia i sprzęt wykorzystywany w części handlowo-usługowej zakładu		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić urządzenia, sprzęt, meble wykorzystywane w części handlowo-usługowej zakładu - wymienić podstawowe wyposażenie sali konsumenckiej - określić standardowe wielkości stołów konsumenckich - wskazać wyposażenie uzupełniające - wskazać rolę i zadania elementów wyposażenia sal - wymienić czynności codzienne oraz okresowe związane z utrzymaniem porządku na sali konsumenckiej 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować urządzenia, sprzęt, meble wykorzystywane w części handlowo-usługowej zakładu - dobrać wyposażenie techniczne części handlowo-usługowej - planować wyposażenie pomieszczeń części handlowo-usługowej zgodnie z ich przeznaczeniem i rodzajem świadczonych usług, np.: meble, maszyny, urządzenia i sprzęt do sporządzania potraw przez kelnera, przechowywania potraw, napojów, ekspedycji potraw i napojów, transportu, urządzenia barowe 	Klasa I
	2. Dobór i użytkowanie bielizny stołowej		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić bieliznę stołową - rozróżniać bieliznę stołową - znać zastosowanie bielizny stołowej - dobrać obrusy do wymiaru stołów - określić miejsce i sposób przechowywania bielizny stołowej 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować bieliznę stołową - obliczać wymiar obrusów na stoły konsumenckie i bankietowe - dokonać obrotu bielizną stołową - planować wyposażenie pomieszczeń części handlowo-usługowej w bieliznę stołową zgodnie z jej przeznaczeniem i rodzajem świadczonych usług - opisać właściwy sposób nakrywania stołu obrusem - opisać właściwy sposób wymiany obrusa w obecności gościa 	Klasa I
	3. Dobór i zastosowanie zastawy stołowej		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić podstawowy asortyment zastawy stołowej ceramicznej, szklanej, 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować zastawę stołową ceramiczną, szklaną, metalową 	Klasa II

			<p>metalowej</p> <ul style="list-style-type: none"> - znać zastosowanie zastawy stołowej ceramicznej, szklanej, metalowej - dobrać zastawę stołową do określonych potraw i napojów - przedstawić warunki przechowywania zastawy stołowej 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić właściwości materiałów wykorzystywanych do produkcji zastawy stołowej - planować wyposażenie pomieszczeń części handlowo-usługowej w zastawę stołową zgodnie z ich przeznaczeniem i rodzajem świadczonych usług 	
	4. Dobór i zastosowanie sztućców		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić sztucce podstawowe, specjalne, pomocnicze - znać zastosowanie sztućców podstawowych, specjalnych, pomocniczych - określić zasady polerowania sztućców - określić warunki przechowywania sztućców 	<ul style="list-style-type: none"> - określić materiały wykorzystywane do produkcji sztućców - planować wyposażenie w sztucce pomieszczeń części handlowo-usługowej zgodnie z ich przeznaczeniem i rodzajem świadczonych usług 	Klasa II
	5. Dodatkowa zastawa stołowa i sprzęt kelnerski		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić dodatkową zastawę stołową i sprzęt kelnerski - wskazać zastosowanie dodatkowej zastawy stołowej i sprzętu kelnerskiego, np.: koszyczków do pieczywa, menaży, pater, świeczników, wazoników kloszy, pogrzewaczy, bread crumbera, wózków kelnerskich - określić miejsce i sposób przechowywania zastawy stołowej - opisać zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać zastosowanie dodatkowej zastawy stołowej i sprzętu kelnerskiego, np.: koszyczków do pieczywa, menaży, pater, świeczników, wazoników kloszy, pogrzewaczy, bread crumbera, wózków kelnerskich 	Klasa II
IV. Aranżacja, przygotowanie sali konsumenckiej i personelu do obsługi gości indywidualnych	1. Przygotowanie stanowisk pracy w sali konsumenckiej		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić czynności kelnera przed otwarciem zakładu, np.: wymiana wody w wazonach z kwiatami, wymiana świec, oczyszczanie świeczników, zmiana ustawienia stolików, wymiana bielizny stołowej, wietrzenie sali - uzupełnić zastawę stołową niezbędną do obsługi gości - przygotować pomocnik kelnerski do potrzeb obsługi, rodzaju posiłku 	<ul style="list-style-type: none"> - obliczyć ilość stołów i krzeseł do wymiaru sali konsumenckiej i potrzeb 	Klasa II
	2. Przygotowanie sali i stołów na przyjęcie gości		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić elementy dekoracji stołów i sali restauracyjnej - przygotować wykaz bielizny i zastawy stołowej potrzebnej do przygotowania nakrycia 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać dekorację sali i stołów do przyjęcia gości - ocenić przygotowanie sal w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości, w tym: rozstawienia stołów, 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić nakrycie stołu proste i nakrycie rozszerzone - wymienić kolejne czynności przygotowywania stołu do nakrycia - dobrać sztucze do pierwszego nakrycia - wymienić czynności kelnerskie z prawej i lewej strony gościa przy dostosowywaniu nakrycia stołu do zamówienia 	<ul style="list-style-type: none"> - zajmowanej przez nich powierzchni podłogi, zachowania przejść komunikacyjnych, ustawiania i wykładania zastawy stołowej i serwisowej na stole zgodnie z normą - przedstawić pierwsze nakrycie stołu, uwzględniając zaplanowane menu i sposób podania potraw i napojów 	
			<ul style="list-style-type: none"> - współpracować w zespole 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić cechy członków zespołu sprzyjające osiągnięciu celów w pracy zespołowej - uwzględnić opinie i pomysły innych członków zespołu - zaangażować się w realizację przypisanych zadań - modyfikować własne działania zgodnie z wspólnie wypracowanym stanowiskiem 	
	3. Zasady przenoszenia i obciążania tac kelnerskich		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje tac kelnerskich wg wielkości, kształtu i przeznaczenia - określić zastosowanie tac kelnerskich - wskazać zasady chwytów (przenoszenia) tac kelnerskich 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić zasady obciążania tac kelnerskich - określić miejsce i sposób przechowywania tac kelnerskich - opisać zasady pielęgnacji tac kelnerskich 	Klasa II
	4. Techniki przenoszenia zastawy stołowej i sztućców		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić techniki przenoszenia talerzy, półmisek, bulionówek, filiżanek, szkła i sztućców (np.: chwyt górny, chwyt dolny, na płaskiej dłoni, w serwecie kelnerskiej, na tacy kelnerskiej) - rozróżnić techniki przenoszenia zastawy stołowej i sztućców - określić funkcje prawej i lewej ręki kelnera przy przenoszeniu zastawy stołowej i sztućców 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać metody przenoszenia zastawy stołowej i sztućców do świadczonych usług gastronomicznych - scharakteryzować techniki zbierania brudnej zastawy stołowej, szkła, sztućców 	Klasa II
V. Karty menu klasyczne i okolicznościowe	1. Rodzaje kart menu i ich właściwości		<ul style="list-style-type: none"> - objaśnić pojęcie karty menu - wymienić rolę kart menu w sprzedaży usług w restauracji - klasyfikować karty menu wg różnych wyróżników: okresu obowiązywania, wielkości, rodzaju i stylu świadczonych usług - rozróżnić rodzaje kart menu zgodnie z przeznaczeniem, np. karty 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić posiłki - planować menu obiadowe proste i rozszerzone - charakteryzować układ dań w kartach menu - ocenić karty menu i napojów pod względem: budowy, klasycznego układu spisu potraw według zasad kuchni środkowoeuropejskiej i 	Klasa II

			<p>okolicznościowe, specjalne (dla dzieci, wegańskie, win, alkoholi i napojów)</p> <ul style="list-style-type: none"> - przedstawić budowę i układ dań w klasycznych kartach menu - opisywać informacje handlowe zawarte w kartach menu i napojów oraz alkoholi - rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu - definiować rolę wkładki w kartach menu i napojów oraz alkoholi - demonstrować sposób podawania karty menu/napojów gościowi 	<p>napojów dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości</p> <ul style="list-style-type: none"> - grupować informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi - wyjaśniać pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty menu - definiować rolę wkładki w kartach menu i napojów oraz alkoholi - opracować kartę menu typu klasycznego i okolicznościowego 	
VI. Obsługa gości indywidualnych	1. Czynności związane z przyjmowaniem gości		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić czynności związane z przyjmowaniem gości (witać, stosować zasadę uznania gości, wskazać miejsce przy stole, odnotowywać usługę dla gości hotelowych) - wymienić czynności związane z przyjęciem zamówienia (podać kartę menu, zapisywać zamówienie, przekazywać zamówienie do realizacji) - wymienić sposoby rejestrowania zamówień 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić zasadę uznania gości - rozpoznawać czynności związane z przyjęciem zamówienia (podać kartę menu, doradzać przy wyborze potraw, dań, napojów, przyjmować zamówienie) - omówić sposoby rejestrowania zamówień - omówić zasady sprzedaży sugerowanej - omówić zasady up-sellingu w poszerzaniu zamówienia - określać zasady cross-sellingu w poszerzaniu zamówienia - określać zasady rozwiązywania sytuacji konfliktowych - określać procedury reklamacji usługi - określać zasady obsługi różnych typów gości - znać formy grzecznościowe w mowie i piśmie - wskazać czynniki mające wpływ na sposób prowadzenia przez kelnera rozmowy z gościem 	Klasa II
	2. Obsługa gości z zastosowaniem różnych metod podawania potraw, napojów (serwisów) i kierunków pracy		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować metody podawania potraw, posiłków i napojów (serwis angielski, serwis niemiecki, serwis francuski, serwis rosyjski, serwis bufetowy) - rozróżniać metody podawania potraw, posiłków i napojów (serwis angielski, 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić zasady podawania potraw i napojów metodą (serwisem) angielską, niemiecką, francuską, rosyjską - uzasadnić obsługę gości przy pomocy serwisu bufetowego - analizować zalety i wady metod 	Klasa II

			<p>serwis niemiecki, serwis francuski, serwis rosyjski, serwis bufetowy)</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobierać metody podawania potraw, posiłków i napojów do obsługi gości - uzasadnić kierunki pracy kelnera wokół stołu - wymienić zwroty grzecznościowe stosowane podczas obsługi gości - wymienić zasady dbania o gości w czasie posiłku - wskazać zasady porządkowania stolików po konsumpcji 	<p>podawania potraw, posiłków i napojów</p> <ul style="list-style-type: none"> - wskazać czynności kelnerów przy stosowaniu różnych metod podawania potraw, napojów i posiłków, w tym: ruch prawo- i lewostronny, czynności obsługi z prawej i z lewej strony, odpowiedni chwyt sztućców serwisowych 	
	3. Czynności porządkowe po wykonaniu usługi kelnerskiej		<ul style="list-style-type: none"> - porządkować sprzęt, zastawę i bieliznę po odejściu gości od stołów - porządkować stół i miejsce po zamknięciu zakładu 	<ul style="list-style-type: none"> - rozliczać sprzęt, zastawę i bieliznę stołową 	Klasa II
VII. Podawanie posiłków i potraw	1. Rodzaje posiłków		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić posiłki klasyczne i współczesne - rozróżnić menu obiadowe proste i rozszerzone - określić godziny podawania posiłków - ustalić kolejność podawania potraw i napojów zestawionych w posiłkach - dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania, podwieczorku, kolacji - dobrać sposoby i techniki podawania śniadań, przystawek, zup, dań zasadniczych, deserów 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać posiłki - rozróżnić posiłki dnia w kulturze różnych narodów - planować menu obiadowe proste i rozszerzone - rozróżnić rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu - przewidzieć organizację pracy kelnera w różnych systemach pracy podczas wydawania posiłków 	Klasa II
	2. Podawanie potraw		<ul style="list-style-type: none"> - podać przykłady przystawek zimnych i gorących - podać gramatury przystawek - podać przykłady zup czystych, kremowych, podprawianych, eintopfów - podać gramatury zup - wyjaśnić pojęcie: danie zasadnicze - wskazać przykłady dań zasadniczych klasycznych - podać przykłady deserów popularnych i wykwinnych - dobrać zastawę stołową do podawania przystawek, zup, dań zasadniczych, deserów - dobrać sposoby i techniki podawania przystawek, zup, dań zasadniczych, deserów 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić zasady serwowania potraw z zastosowaniem różnych sposobów trzymania sztućców do nakładania potraw - omówić przystawki i dobór dodatków - omówić zupy popularne i wykwinne - wskazać dodatki do zup - omówić dania zasadnicze i dodatki 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - planować odpowiednią liczbę zastawy stołowej do podania potrawy - uzgadniać kolejność podawania potraw, np.: przystawka, zupa, danie zasadnicze, deser - dobierać metodę serwowania potraw - dobierać dodatki do potraw, np.: pieczywo, grzanki, masło, sosy - dobierać przyprawy do potraw, np. sól, pieprz, oliwa 		
	3. Śniadania w gastronomii		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje śniadań stosowanych w gastronomii hotelowej - odróżnić lunch i brunch - dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować rodzaje śniadań stosowanych w gastronomii hotelowej, np. kontynentalne, wiedeńskie, wiedeńskie wzmocnione, angielskie, amerykańskie - scharakteryzować lunch i brunch - dostosować formy podawania śniadań do warunków obiektu - rozróżniać zwyczaje żywieniowe dotyczące śniadań 	Klasa II
	4. Ocena jakości oraz estetyki potraw i napojów		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić znaczenie sprawdzania zgodności odbieranych z ekspedycji potraw z zamówieniem - wyjaśnić znaczenie oceny jakości i estetyki potraw przed ich wydaniem - oceniać higienę wydawanych z ekspedycji potraw, napojów i posiłków - oceniać jakość oraz estetykę wydanej potrawy - oceniać jakość oraz estetykę wydanego napoju 	<ul style="list-style-type: none"> - sprawdzać jakość oraz estetykę wydawanych potraw, napojów i posiłków (zasada B.U.F.F., tj. równowagi, jedności, punktu centralnego, przepływu) - gromadzić informacje, spostrzeżenia i opinię gości nt. poziomu zadowolenia z jakości i estetyki wydawanych potraw i napojów 	Klasa II
VIII. Podawanie napojów bezalkoholowych	1. Napoje zimne bezalkoholowe		<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować napoje zimne bezalkoholowe - przestrzegać warunków podawania zimnych napojów bezalkoholowych niegazowanych i gazowanych (temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych) - wskazać dodatki do napojów zimnych bezalkoholowych - wymienić szkło niezbędne do podania napojów zimnych bezalkoholowych 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować napoje zimne bezalkoholowe - opisać bufet/bar do sporządzania i podawania zimnych napojów bezalkoholowych - scharakteryzować warunki podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych (temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych) - uzasadnić dobór szkła - sprawdzać jakość i estetykę podawanych napojów 	Klasa III

	2. Napoje gorące bezalkoholowe		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić odmiany ziaren kawy - klasyfikować napoje gorące - wyjaśnić pojęcie kaw włoskich - wymienić metody i sposoby parzenia kawy - dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki) - określać gramaturę kawy, herbaty, kakao na jedną porcję - określać kolejność podawania bezalkoholowych napojów gorących w posiłku - wskazać dodatki do napojów gorących - wymienić naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać odmiany kawy i cechy charakterystyczne napojów na ich bazie - opisać style upalania kawy i ich wpływ na jakość napoju - charakteryzować metody (niskociśnieniowe, wysokociśnieniowe) i sposoby parzenia kawy, np.: filtracyjny, cyrkulacyjny, przelewowy - opisać bufet/bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych gorących - opisać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki) - scharakteryzować podawanie kawy, herbaty różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków (np. lodu, owoców, cukru, śmietanki, mleka itp.), okoliczności i życzeń gości - sprawdzać jakość i estetykę podawanych napojów 	Klasa III
IX. Podawanie alkoholi	1. Charakterystyka napojów niskoalkoholowych – piwa		<ul style="list-style-type: none"> - określić definicję napojów niskoalkoholowych – piwa - wymienić surowce do produkcji piwa - wymienić kryteria podawania piwa - określić temperaturę podawania piwa - wymienić sposoby podawania piwa - dobierać szkło do piwa - dobierać piwo do potraw i posiłków - wymienić kolejne czynności przy podawaniu piwa w szkle - odczytać ze zrozumieniem informacje na etykietach butelek - wymienić znane marki piwa w Polsce - wskazać warunki przechowywania piwa - określić przepisy prawne i standardy wewnętrzne podawania piwa - krzewić kulturę picia piwa 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić etapy procesu technologicznego produkcji piwa - wskazać znaczenie wysokości temperatury suszenia słoju na rodzaj piwa - klasyfikować piwo ze względu na barwę, zawartość alkoholu, pochodzenie, rodzaj fermentacji - charakteryzować piwa złociste (pilzneńskie), białe (pszeniczne), ciemne - charakteryzować sposoby podawania piwa - omówić zasady nalewania piwa z beczki - omówić zasady podawania piwa z butelki - wymienić znane marki piwa czeskiego, niemieckiego, angielskiego, belgijskiego 	Klasa III
	2. Charakterystyka		<ul style="list-style-type: none"> - określić definicję napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić etapy procesu 	Klasa III

	<p>napojów średnioprocentowych – wina, miodów pitnych</p>	<p>średnioprocentowych – wina, miodów pitnych</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymienić surowce do produkcji wina, miodów pitnych - wymienić popularne szczepy winorośli do produkcji wina białego i czerwonego - klasyfikować wina ze względu na barwę, zawartość alkoholu w %, zawartość cukru w g/l, sposób konsumpcji, technologię produkcji - wymienić kryteria podawania wina wytrawnego (czerwonego i białego) - wymienić kryteria podawania wina deserowego, ziołowego, wermutów, wzmocnionego, musującego - określić temperaturę podawania wina stołowego, deserowego, szampanów, win musujących - uzasadnić dobór szkła do wina - dobierać wina na aperitif - dobierać wina do potraw i posiłków - wymienić zasady przyjmowania zamówienia na wina - wymienić kolejne czynności kelnera przy podawaniu wina z butelki - odczytać ze zrozumieniem informacje z etykiety i kontretykiety na butelce wina - wymienić regiony uprawy winorośli i produkcji w Polsce - wskazać warunki przechowywania wina - określić cel i wpływ dekantacji wina na jego jakość - określić cel i wpływ frapowania na jakość wina - wyjaśnić określenie cooler, sommelier - odróżnić wina firmowe od win w butelkach oryginalnych - określić przepisy prawne i standardy wewnętrzne podawania wina - krzewić kulturę picia wina 	<p>technologicznego produkcji wina stołowego</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymienić znane regiony uprawy winorośli i produkcji wina na świecie - wymienić etapy procesu technologicznego produkcji win musujących - rozróżnić wina od miodów pitnych - charakteryzować miody pitne sycone i niesycone - rozróżnić szampany i wina musujące - wymienić znane na świecie marki szampanów - omówić zasady podawania szampanów i win musujących - klasyfikować wina ze względu na jakość: stołowe, regionalne i gatunkowe o kontrolowanej nazwie, produkcji i jakości - charakteryzować wina wzmocnione - charakteryzować wina ziołowe (wermuty) - wymienić znane marki wina węgierskiego (np.: tokaje), wina francuskiego (np.: chablis, sautern), hiszpańskiego (np.: rioja, malaga), portugalskiego (np.: porto, madera), niemieckiego (np.: riesling), włoskiego (np.: chianti, barollo, marsala, martini) - wyjaśnić określenie apelacja - określić oznaczenia win: AOC, DOC, DOCG, QmP - wyjaśnić kryteria oceny wina - omówić właściwą kolejność podawania wina do potraw, np.: białe wina przed czerwonymi, wytrawne przed słodkimi 	
	<p>3. Charakterystyka napojów wysokoprocentowych – wódki</p>	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić surowce do produkcji napojów wysokoprocentowych - klasyfikować wódki czyste - klasyfikować wódki ze względu na 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić, na czym polega proces destylacji alkoholu - podać cele destylacji alkoholu - scharakteryzować wódki czyste 	<p>Klasa III</p>

		<ul style="list-style-type: none"> zawartość cukru - podać poprawnie wódkę czystą - podawać poprawnie likiery, kremy - wymienić kryteria podawania wódek gatunkowych naturalnych i naturalnych zbożowych - określić temperaturę podawania wódek gatunkowych naturalnych i naturalnych zbożowych - określić moc wódek w % obj. alkoholu - dobierać szkło do różnych wódek - proponować wódki do potraw - wskazać warunki przechowywania wódek czystych i gatunkowych - określić przepisy prawne i standardy wewnętrzne podawania wódek - krzewić kulturę picia napojów wysokoprocentowych 	<ul style="list-style-type: none"> - odróżnić wódki czyste zwykłe, wyborowe, luksusowe - wymienić popularne marki wódki czystej w Polsce - odróżnić wódki gatunkowe naturalne od wódek gatunkowych aromatyzowanych - scharakteryzować wódki naturalne owocowe (brandy, koniaki, armaniaki) - wymienić popularne marki koniaków na świecie - scharakteryzować naturalne wódki zbożowe (whiskey, whisky) - podać różnice między whiskey szkocką a whiskey irlandzką - wyjaśnić pochodzenie burbonu i jego właściwości - odróżnić rum biały, złocisty, ciemny - odróżnić tequilę srebrną i złocistą - charakteryzować gin i wódki jałowcowe - zaproponować wysokoprocentowe wódki na aperitif i na digestif 	
X. Organizacja obsługi gości w pokoju hotelowym	1. Obsługa <i>room service</i>	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie <i>room service</i> - wymienić oferty usług w ramach obsługi <i>room service</i> - wymienić formy składania zamówień przez gości - wymienić czynności związane z realizacją zamówień <i>room service</i> - wskazać ważne elementy rozmowy telefonicznej podczas przyjmowania zamówienia od gościa - określić sposoby rozliczania gościa za usługi <i>room service</i> - dobrać wyposażenie do przygotowania i obsługi gości w <i>room service</i> - omówić przygotowanie nakrycia tacy i wózka kelnerskiego do obsługi w pokoju hotelowym - omówić zachowanie i postawę kelnera w pokoju hotelowym w czasie obsługi <i>room service</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - objaśnić rodzaje usług kelnerskich świadczonych gościom w pokoju hotelowym - opisać formy składania zamówień przez gości, np.: wywieszki klamkowe, karty meldunkowe gości, zamówienie telefoniczne, zamówienie słowne - charakteryzować ważne elementy rozmowy telefonicznej podczas przyjmowania zamówienia od gościa - sporządzić harmonogram realizacji zamówień do pokoju gości 	Klasa III
XI. Organizacja serwisu specjalnego	1. Sporządzanie potraw i napojów w obecności	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie serwisu specjalnego 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować sprzęt i narzędzia 	Klasa III

	gości		<ul style="list-style-type: none"> - przygotować stanowisko pracy do sporządzania potraw i napojów w obecności gościa - dobierać wyposażenie stanowiska pracy kelnera do sporządzania potraw w obecności gościa (np.: wózków do tranżerowania i flambirowania, stołów pomocniczych, stanowisk stałych) - wyszczególnić asortyment potraw sporządzanych z półproduktów w obecności gościa (np.: sałatki, koktajle z warzyw i owoców, sery, befsztyk tatarski, frutti di mare do grzanek, omlety, naleśniki, fondue) - wymienić potrawy przygotowywane w obecności gościa w sztuce kelnerskiej różnych krajów - stosować zasady w komunikacji interpersonalnej - definiować pojęcie stresu w pracy zawodowej - przewidzieć konsekwencje stresujących zachowań, ich wpływu na siebie i innych -wymienić sposoby radzenia sobie ze stresem 	<ul style="list-style-type: none"> niezbędne do tranżerowania potraw - charakteryzować sprzęt i narzędzia niezbędne do filetowania ryb - charakteryzować sprzęt stosowany do flambirowania - opisać kolejne etapy tranżerowania - opisać kolejne etapy filetowania - dobrać zastawę stołową do potraw i napojów sporządzanych w obecności gościa - opisać przygotowanie stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów w obecności gościa - omówić przygotowywanie potraw w obecności gościa w sztuce kelnerskiej różnych krajów 	
	2. Przygotowanie nakryć specjalnych		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie serwisu specjalnego - wymienić asortyment potraw i napojów podawanych z zastosowaniem serwisu specjalnego - dobierać wyposażenie stanowiska pracy kelnera w serwisie specjalnym - stosować zasady w komunikacji interpersonalnej -określić znaczenie otwartości na zmiany zachodzące w branży - wskazać alternatywne rozwiązania problemu 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać i uzasadnić nakrycia specjalne - przygotować nakrycia do dań specjalnych 	Klasa III
Razem					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Propozycje metod nauczania:

W nauczaniu Obsługi gości proponuje się stosować zróżnicowane metody, w tym indywidualizację pracy z uczniem, w szczególności:

- metody podające jak: pogadankę, opowiadanie, opis, prelekcję, objaśnienie lub wyjaśnienie,
- metody aktywizujące jak: metodę projektu, metodę przypadków, gry dydaktyczne, metodę tekstu przewodniego i inne,
- metody praktyczne, w tym: pokaz, ćwiczenia przedmiotowe i symulacja.

Propozycja ćwiczeń przedmiotowych:

- prezentacja bielizny i zastawy stołowej oraz sztuczków,
- prezentacja nakrycia podstawowego i rozszerzonego,
- analiza karty menu restauracji,
- opracowanie karty menu okolicznościowej,
- prezentacja przyjmowania zamówień od konsumenta,
- prezentacja chwytu górnego i chwytu dolnego,
- prezentacja pracy z tacą kelnerską,
- przyjmowanie reklamacji od konsumenta niezadowolonego z jakości serwowanej potrawy – inscenizacja.

Zadania do wykonania (przykłady):

- Zaproponuj zakłady gastronomiczne, które najlepiej otworzyć: a) w centrum handlowym, b) w uzdrowisku, c) w kampusie studenckim, d) w centrum miasta.
- Wykonaj szkic restauracji z naciskiem na dział handlowo-konsumencki.
- Opracuj zestaw śniadania angielskiego. Narysuj pierwsze nakrycie do Twojego śniadania angielskiego.
- Zaproponuj naczynia do podania zup czystych i typu gulaszowego.
- Opracuj notatkę: jak należy obsłużyć gościa pod wpływem alkoholu.
- Opracuj menu okolicznościowe na cześć 18. urodzin solenizanta.
- Zaprojektuj szatę graficzną karty okolicznościowej.

Środki dydaktyczne do przedmiotu:

- wzrokowe: w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów,
- wzrokowo-słuchowe: filmy, prezentacje multimedialne dotyczące obsługi konsumenta,
- rekwizyty do prezentacji: bielizna stołowa (moltony, obrusy, napperony, laufry, serwety indywidualnego użytku, skirtingi), zastawa stołowa (ceramiczna, metalowa, szklana, sztucze podstawowe, specjalne, pomocnicze), drobna zastawa stołowa (elementy ozdobne, świeczniki, menaże, serwetki

papierowe), tace kelnerskie, stoły konsumenckie, krzesła, pomocnik kelnerski, wózek kelnerski, Tray Jack, atrapy potraw, elementy dekoracji stołów, przykładowe karty menu, butelki po: piwach, winach, alkoholach wysokoprocentowych.

Obudowa dydaktyczna:

1. Bilaska B., *Żywnienie i usługi gastronomiczne Obsługa klientów w gastronomii*, wyd. AB Format 2016.
2. Dominik P., *Pracownia obsługi klientów*, WSiP 2016.
3. Rutkowska W., *Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje T.09. Wykonywanie usług kelnerskich*, wyd. AB Format 2016.
4. Rutkowska W., *Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje T10. Organizacja usług gastronomicznych dla zawodu kelner*, wyd. AB Format 2016.
5. Szajna R., Ławniczak D., *Obsługa klientów w gastronomii*, WSiP 2015.
6. Szajna R., Ławniczak D., *Obsługa kelnerska. Część I*, WSiP 2014.
7. Szajna R., Ławniczak D., *Obsługa kelnerska. Część II*, WSiP 2014.
8. Szajna R., Ławniczak D., *Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń. Część I*, WSiP 2014.
9. Szajna R., Ławniczak D., *Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń. Część II*, WSiP 2014.
10. Szajna R., Ławniczak D., Ziaja Alina, *Usługi kelnerskie*, WSiP 2015.
11. Szajna R., Ławniczak D., Ziaja Alina, *Organizowanie usług kelnerskich Zeszyt ćwiczeń*, WSiP 2015.

Warunki realizacji:

Celem realizacji programu przedmiotu Obsługa gości jest przygotowanie personelu i sali restauracyjnej do obsługi gości.

Podczas realizacji programu uczniowie nauczą się przygotować salę do przyjęcia konsumentów, nakrywać stoły do posiłków, komunikować się z gościem, podawać i serwować potrawy i napoje. Uczniowie poznają zasady pielęgnacji i przechowywania bielizny i zastawy stołowej.

W procesie dydaktycznym zaleca się stosowanie następujących metod nauczania: prezentacje, rozmowy dydaktyczne, odgrywanie ról, metodę projektów, metodę tekstu przewodniego. Na szczególną uwagę zasługuje metoda projektów, ponieważ daje możliwość zastosowania wcześniej zdobytej wiedzy, pozwala na planowanie działań, korzystanie z różnych źródeł informacji. Podczas opracowywania projektów należy umożliwić uczniom korzystanie z przykładowej dokumentacji, czasopism specjalistycznych, katalogów, albumów, zasobów internetu oraz materiałów źródłowych. Zaleca się wykonywanie projektów związanych z planowaniem wystroju i wyposażenia sal konsumenckich oraz kart menu na różne przyjęcia okolicznościowe.

Podane w programie ćwiczenia należy traktować jako propozycję. Nauczyciel może zaplanować szereg innych ćwiczeń o zróżnicowanym stopniu trudności.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni obsługi gości w szkole lub w sali wykładowej lub w warsztatach – pracowni symulacyjnej z uwagi na dostęp środków dydaktycznych. W procesie kształcenia należy zwracać uwagę na: dobór sprzętu, estetykę nakrycia stołu, kolejność wykonywanych czynności, stosowanie różnych technik noszenia zastawy, przyjmowanie przez uczniów właściwej postawy podczas przenoszenia zastawy oraz przestrzeganie zasad higieny i

kultury osobistej. Wskazane jest, aby uczniowie podczas zajęć byli ubrani w stroje dla kelnerów obowiązujące w zakładzie gastronomicznym.

Uczniowie powinni brać czynny udział w organizowaniu eventów i obsłudze gości, przyjęć okolicznościowych i innych usług gastronomicznych odbywających się w szkole lub w rzeczywistych warunkach u pracodawcy oraz ich obsłudze.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności,
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

Sprawdzać i oceniać osiągnięcia edukacyjne uczniów należy przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie określonych kryteriów.

Sprawdzanie i ocenianie powinno dostarczyć nauczycielowi i uczniowi informacji o poziomie opanowania umiejętności określonych w szczegółowych celach kształcenia. Osiągnięcia uczniów należy oceniać na podstawie: testów, sprawdzianów, prezentacji projektów, aktywności na lekcji.

Ocena osiągnięć edukacyjnych ma mobilizować ucznia do nauki, zdobywania wiedzy i umiejętności.

Podczas oceniania pracy uczniów należy zwrócić uwagę na:

- organizację stanowiska pracy kelnera,
- rozróżnianie bielizny stołowej, zastawy stołowej i sztućców,
- dobieranie bielizny, zastawy stołowej i sztućców,
- nakrywanie stołów dla konsumenta,
- rozróżnianie zasad, technik i metod obsługi gości,
- prezentowanie właściwej postawy zawodowej,
- rozróżnianie kart menu,
- planowanie rozmieszczenia stołów i krzeseł w sali konsumenckiej,
- zasady przenoszenia naczyń i sztućców,
- zasady przenoszenia talerzy płytkich z zastosowaniem chwytu górnego i dolnego,
- zasady przenoszenia talerzy głębokich z zastosowaniem chwytu górnego,
- zbieranie zastawy po konsumpcji z wykorzystaniem tacy kelnerskiej,

- zasady obsługiwaniania konsumenta podczas obiadu,
- zasady serwowania potraw z zastosowaniem różnych sposobów trzymania sztućców do nakładania potraw,
- zasady podawania napojów bezalkoholowych zimnych i gorących,
- określanie ilości zastawy stołowej i sprzętu do obsługi indywidualnej gościa zgodnie z określonym zamówieniem.

Podczas sprawdzania i oceniania projektów proponuje się zwrócić uwagę na:

- dobór materiałów źródłowych,
- trafność koncepcji projektu,
- podział zadań oraz stopień zaangażowania uczestników w realizację projektu,
- stopień realizacji zamierzonych celów, formy indywidualizacji pracy uczniów.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

1. Ewaluacja przedmiotu na początku kształcenia: ankieta – potrzeby ucznia i warunki, w jakich odbywają się zajęcia, test – stan kompetencji i umiejętności z zakresu znajomości zakładów gastronomicznych i ich usług, predyspozycji do zawodu kelnera przed rozpoczęciem kształcenia.
2. Ewaluacja przedmiotu w trakcie realizacji: test – badanie nabytych kompetencji i umiejętności, indywidualny wywiad z uczniami, arkusz – obserwacja zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.
3. Ewaluacja podsumowująca skuteczność realizacji programu przedmiotu: porównanie nabytych kompetencji i umiejętności ucznia z wcześniejszymi wynikami (test oraz arkusz indywidualnego wywiadu z uczniami), arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.

Ważnym narzędziem ewaluacyjnym jest także bieżąca obserwacja zaangażowania uczniów podczas lekcji i czynione przez nich postępy.

NAZWA PRZEDMIOTU

Podstawy miksologii – przedmiot teoretyczny realizowany w ramach kształcenia teoretycznego

Cele ogólne

1. Rozróżnianie składników napojów mieszanych.
2. Planowanie sporządzania koktajli i drinków.
3. Sporządzanie koktajli i drinków.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) określać właściwości głównych składników napojów mieszanych,
- 2) rozróżnić bezalkoholowe składniki napojów mieszanych,
- 3) wyszczególnić stosowane przyprawy,
- 4) klasyfikować napoje mieszane standardowe i konwencjonalne,
- 5) charakteryzować napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe,
- 6) odróżniać metody miksowania,
- 7) stosować miary barowe,
- 8) miksować koktajle i drinki.

MATERIAŁ NAUCZANIA – PODSTAWY MIKSOLOGII

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
Opis zawodu barman	Predyspozycje zawodu i wymagania do zawodu barman		- opisać cechy psychofizyczne i kompetencje barmana - opisać zadania barmana - wskazać zagrożenia występujące w pracy barmana - wskazać zasady etyki i kultury spożywania	- określać konsekwencje nieprzestrzegania przepisów dotyczących zasad sprzedaży i spożywania alkoholu - określać rolę barmana w kształtowaniu kultury spożywania	Klasa I

			<p>napojów alkoholowych mieszanych</p> <ul style="list-style-type: none"> - określać odpowiedzialność moralną i prawną barmana - rozróżniać sposoby pozyskiwania gości - wymieniać przepisy prawa dotyczące sposobu sprzedaży i spożywania alkoholu - określić znaczenie otwartości na zmiany zachodzące w branży - wskazać alternatywne rozwiązania problemu 	alkoholu	
Składniki napojów mieszanych	Napoje mieszane		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić bazowe składniki napojów mieszanych - scharakteryzować stosowane przyprawy i elementy do dekoracji napojów mieszanych - rozróżnić inne składniki napojów mieszanych 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować składniki bazowe stosowane do produkcji napojów mieszanych - stosować przyprawy i elementy do dekoracji napojów mieszanych z użyciem odpowiednich naczyń - stosować inne składniki napojów mieszanych według własnej inwencji 	Klasa I
Koktajle i drinki	Alkohole w koktajlach i drinkach		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić alkohole stosowane w koktajlach i drinkach - wymienić modyfikatory do koktajli i drinków alkoholowych 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować alkohole w koktajlach i drinkach zgodnie z recepturami - stosować modyfikatory do koktajli i drinków alkoholowych, dobierając naczynie i sposób łączenia 	Klasa II
	Technika sporządzania koktajli i drinków		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić miary barowe - wymienić techniki miksowania napoi mieszanych - wymienić standardowe koktajle 	<ul style="list-style-type: none"> przygotować napoje mieszane, stosując miary barowe - stosować różne techniki miksowania w zależności od napoju mieszanego i życzenia gościa - serwować sporządzone koktajle i drinki zgodnie z życzeniem gościa 	Klasa II
	Organizacja pracy w barze		<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać zapotrzebowanie na produkty i materiały pomocnicze do baru na podstawie karty barowej i stosowanych receptur - rozliczać bar po zakończeniu pracy - planować pracę dzienną lub tygodniową pracowników baru - sporządzać wykaz czynności kontrolujących bar przed otwarciem zakładu, w czasie zmiany roboczej i po zakończeniu pracy 		Klasa II
Sztuka budowania właściwej relacji kelnera z gościem	Potrzeby i oczekiwania gościa		<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać typy temperamentu gości - przedstawiać oferty lokalu zgodnie z charakterem konsumenta - wymienić indywidualne potrzeby gościa - doradzić w wyborze dań i napojów, spełniając potrzeby gościa 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować metody rozpoznawania potrzeb i oczekiwań gościa - analizować ruchy ciała i mowę gościa 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasady komunikowania się w tym: aktywne słuchanie, empatia, asertywność - wymienić czynniki, które mogą mieć wpływ na sposób prowadzenia rozmowy kelnera z gościem (np. wiek gościa, nastrój gościa, duża liczba gości w restauracji) - wymienić metody rozpoznawania potrzeb i oczekiwań gościa - zaplanować i zrealizować usługę w odpowiedzi na zidentyfikowane potrzeby gości 	
Razem				

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

W nauczaniu proponuje się stosować zróżnicowane metody, w szczególności:

- metody podające: wykład, pogadankę, opowiadanie, opis, prelekcję, objaśnienie lub wyjaśnienie,
- metody aktywizujące: metodę przypadków, gry dydaktyczne i inne,
- metody praktyczne, w tym pokaz, ćwiczenia przedmiotowe i symulacja.

Wśród środków dydaktycznych rekomendowanych do wykorzystania przez nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu wymienić należy środki:

- wzrokowe, w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie, katalogi sprzętu, zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy etc.,
- wzrokowo-słuchowe, obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy dydaktyczne związane z tematyką surowców i produkcji gastronomicznej i inne treści multimedialne.

Zajęcia powinny się odbywać w pracowni, w której znajduje się komputer z dostępem do internetu, w pracowni obsługi gości (1 stanowisko dla maksymalnie 3 uczniów).

Środki dydaktyczne do przedmiotu:

- wzrokowe: w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów,
- wzrokowo-słuchowe: filmy, prezentacje multimedialne dotyczące obsługi konsumenta,
- bielizna stołowa (moltony, obrusy, napperony, laufry, serwety indywidualnego użytku, skirtingi), zastawa stołowa (ceramiczna, metalowa, szklana, sztucze podstawowe, specjalne, pomocnicze), drobna zastawa stołowa (elementy ozdobne, świeczniki, menaże, serwetki papierowe), tace kelnerskie,

stoły konsumenckie, krzesła, pomocnik kelnerski, wózek kelnerski, Tray Jack, atrapy potraw, elementy dekoracji stołów, przykładowe karty menu, butelki po: piwach, winach, alkoholach wysokoprocentowych.

Obudowa dydaktyczna:

1. Bilaska B., *Żywnienie i usługi gastronomiczne Obsługa klientów w gastronomii*, wyd. AB Format 2016.
2. Dominik P., *Pracownia obsługi klientów*, WSiP 2016.
3. Rutkowska W., *Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje T.09. Wykonywanie usług kelnerskich*, wyd. AB Format 2016.
4. Rutkowska W., *Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje T10. Organizacja usług gastronomicznych dla zawodu kelner*, wyd. AB Format 2016.
5. Szajna R., Ławniczak D., *Obsługa klientów w gastronomii*, WSiP 2015.
6. Szajna R., Ławniczak D., *Obsługa kelnerska. Część I*, WSiP 2014.
7. Szajna R., Ławniczak D., *Obsługa kelnerska. Część II*, WSiP 2014.
8. Szajna R., Ławniczak D., *Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń. Część I*, WSiP 2014.
9. Szajna R., Ławniczak D., *Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń. Część II*, WSiP 2014.
10. Szajna R., Ławniczak D., Ziaja Alina, *Usługi kelnerskie*, WSiP 2015.

Warunki realizacji:

Celem realizacji programu przedmiotu Podstawy miksologii gości jest wykształcenie umiejętności organizowania i wykonywania obsługi indywidualnej gościa. Podczas realizacji programu uczniowie określają właściwości głównych składników napojów mieszanych, rozróżniają bezalkoholowe składniki napojów mieszanych, rozpoznają stosowane przyprawy, klasyfikują napoje mieszane standardowe i konwencjonalne, charakteryzują napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe, odróżniają metody miksowania, stosują miary barowe oraz miksują koktajle i drinki. Przygotowują również salę do przyjęcia zamówień konsumentów, nakrywają stoły do posiłków, komunikują się z konsumentem, serwują napoje. Pielęgnują i przechowują bieliznę i zastawę stołową. W procesie kształcenia należy zwracać uwagę na: dobór sprzętu, estetykę nakrycia stołu, kolejność wykonywanych czynności, stosowanie różnych technik noszenia zastawy, podawanie i serwowanie napojów, przyjmowanie przez uczniów właściwej postawy podczas przenoszenia zastawy oraz przestrzeganie zasad higieny i kultury osobistej. Wskazane jest, aby uczniowie podczas zajęć byli ubrani w klasyczne stroje dla kelnerów obowiązujące w zakładach gastronomicznych.

Podczas realizacji programu należy zapoznać uczniów z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologicznymi, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Podane w programie ćwiczenia należy traktować jako propozycję. Nauczyciel może zaplanować szereg innych ćwiczeń o zróżnicowanym stopniu trudności. Zaleca się wykonywanie projektów związanych z planowaniem wystroju i wyposażenia sal konsumenckich oraz kart menu na różne wydarzenia

okolicznościowe.

Zajęcia powinny odbywać się w warsztatach szkolnych wyposażonych w salę restauracyjną i bankietową lub w zakładach gastronomicznych z pełną obsługą kelnerską lub CKZ wyposażonego w pracownię: restauracyjną i bankietową zgodnie z opisem w podstawie programowej. Zajęcia odbywają się pod kierunkiem nauczyciela lub instruktora praktycznej nauki zawodu w grupach liczących do 15 uczniów. W miarę potrzeb można zastosować podział na 2-4-osobowe zespoły.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności,
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ/SŁUCHACZA

Osiągnięcia uczniów proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy jednopoziomowe i wielopoziomowe zarówno sprawdzające wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne. Inną metodą powinna być metoda tekstu przewodniego, pozwalająca na analizę receptur gastronomicznych, procesów technologicznych oraz metoda przypadków. Kontrola osiągnięć uczniów powinna być systematyczna.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

Proponuje się przeprowadzić ewaluację przedmiotu, najpierw na początku kształcenia poprzez zdiagnozowanie potrzeb uczniów, w trakcie nauczania w postaci ankietowania uczniów, obserwacji, wywiadów z uczniami. Na zakończenie kształcenia proponuje się przeprowadzić ewaluację podsumowującą poprzez testy teoretyczne i praktyczne, ankietowanie, rozmowy indywidualne z uczniami.

NAZWA PRZEDMIOTU

Język obcy w pracy kelnera – przedmiot teoretyczny realizowany w ramach kształcenia teoretycznego

Cele ogólne

1. Przygotowanie uczniów do prowadzenia rozmów z konsumentami.
2. Poznanie i stosowanie zwrotów typowych dla komunikacji z klientem w usługach i gastronomii.
3. Prowadzenie konwersacji i korespondencji służbowej w języku obcym.
4. Kształtowanie właściwych postaw etycznych w komunikacji w języku obcym z klientami i współpracownikami.
5. Korzystanie z obcojęzycznej literatury i prasy zawodowej z zakresu branży kelnerskiej.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) stosować słownictwo w języku obcym z zakresu nazw surowców, potraw, napojów, sprzętu i urządzeń,
- 2) posłużyć się terminologią zawodową podczas konwersacji prowadzonych w języku obcym,
- 3) zinterpretować instrukcje i polecenia wydane w języku obcym,
- 4) uzyskać i przekazać telefonicznie informacje dotyczące rezerwacji stolika i usługi *room service*,
- 5) stosować słownictwo w języku obcym z zakresu wykonywanych czynności kelnera,
- 6) analizować w języku obcym teksty zawodowe, np.: karty menu, receptury, oferty pracy,
- 7) sporządzać w języku obcym list motywacyjny i CV,
- 8) zredagować notatkę z tekstu słuchanego i czytanego,
- 9) komunikować się w języku obcym w miejscu pracy w celu wykonywania zadań zawodowych,
- 10) wykorzystać obcojęzyczne zasoby internetu związane z tematyką zawodową.

MATERIAŁ NAUCZANIA – JĘZYK OBCY W PRACY KELNERA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Zakład gastronomiczny: stanowiska pracy,	1. Zakład gastronomiczny. Stanowiska pracy w		- wymienić rodzaje i kategorie zakładów gastronomicznych - określić główną myśl	- omówić funkcje pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym, np.: kuchnia gorąca, zmywalnia	Klasa II

<p>obowiązki pracowników (w tym kelnera), organizacja pracy</p>	<p>gastronomii</p>		<p>wypowiedzi/tekstu lub fragmentu wypowiedzi/tekstu nawiązującego do zakładu gastronomicznego</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać związki między poszczególnymi częściami tekstu - znaleźć w wypowiedzi/tekście określone informacje o zakładzie gastronomicznym: restauracja, kawiarnia, drink bar, bar szybkiej obsługi, pub - znaleźć w wypowiedzi/tekście określone informacje o zawodzie: kucharz, kelner, barman, sommelier, barista (np.: strój, predyspozycje) - wymienić i nazywać w języku obcym stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym - zrozumieć proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje/filmy instruktażowe, prezentacje), artykułowane wyraźnie w standardowej odmianie języka 	<p>naczyń stołowych, restauracja</p> <ul style="list-style-type: none"> - omówić wyposażenie i wystrój restauracji, sali konsumenckiej - udzielić określonych informacji o zawodzie i stanowiskach pracy w gastronomii, np.: kucharz, kelner, kelner śniadaniowy, kelner bankietowy, barman, sommelier, barista 	
	<p>2. Usługi świadczone w zakładzie gastronomicznym, w tym obsługa klienta</p>		<ul style="list-style-type: none"> - określić główną myśl wypowiedzi/tekstu lub fragmentu wypowiedzi/tekstu o usługach świadczonych w zakładzie gastronomicznym - znaleźć w wypowiedzi/tekście określone informacje o zawodzie i wykonywanych czynnościach: kucharz, kelner, barman, barista, sommelier - rozpoznać związki między poszczególnymi częściami tekstu - rozpoznać oraz stosować środki językowe w języku obcym w zakresie świadczonych usług w zakładzie gastronomicznym, np.: usługa żywieniowa, usługa cateringowa, usługa kulturalno-rozrywkowa 	<ul style="list-style-type: none"> - posługiwać się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych), w zakresie głównych technologii stosowanych w produkcji gastronomicznej, np.: obróbka wstępna warzyw i owoców, obróbka cieplna (gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie) - posługiwać się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) w zakresie obsługi konsumenta, np.: witanie gościa, wskazanie miejsca przy stole, nakrywanie 	<p>Klasa II</p>

				stołu	
	3. Nazwy surowców, potraw, napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych		<ul style="list-style-type: none"> - nazywać w języku obcym narzędzia, urządzenia i sprzęt stosowany w kuchni - nazywać zastawę stołową i sztucce stołowe - wymienić i nazywać bieliznę stołową - wymienić podstawowe narzędzia kelnera, np.: tace kelnerskie, trybuszon - nazywać surowce do sporządzania potraw - nazywać posiłki - ustalać pory posiłków - nazywać potrawy kuchni polskiej: przystawki, zupy, dania zasadnicze, desery - nazywać napoje zimne bezalkoholowe - nazywać napoje alkoholowe - nazywać napoje gorące - określać miary, wagi surowców i potraw 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować w języku obcym narzędzia, urządzenia i sprzęt stosowany w kuchni - charakteryzować bieliznę stołową - charakteryzować zastawę stołową i sztucce stołowe - omówić zastosowanie podstawowych narzędzi kelnera, np.: tace kelnerskie, trybuszon - charakteryzować posiłki: śniadania, obiady, kolacje - udzielać informacji dotyczących pochodzenia oraz wartości odżywczej surowców i potraw - czytać i interpretować etykiety wina - rozpoznawać roczniki wina 	Klasa II
II. Dokumentacja związana z pracą kelnera	1. Stosowanie i tworzenie dokumentacji zawodowej: a) receptury gastronomiczne i karty menu b) analiza ofert pracy i informacji reklamowych c) list motywacyjny i CV		<ul style="list-style-type: none"> - samodzielnie tworzyć krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne w języku obcym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych (np.: zaproszenie, ogłoszenie, polecenie wykonania potrawy lub napoju, komunikat, instrukcję, przyjęcie zamówienia, podanie potrawy do stołu, e-mail przyjęcia rezerwacji) - przetłumaczyć receptury gastronomiczne - przetłumaczyć treść karty menu - nazywać w języku obcym zwroty występujące w recepturach i kartach menu - przedstawiać w języku obcym informacje zawarte w recepturach gastronomicznych i kartach menu - ocenić oferty pracy w języku obcym - korzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert pracy - sporządzać list motywacyjny i CV 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze - stosować formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji - przygotować w języku obcym receptury gastronomiczne - opracować w języku obcym karty menu, np. okolicznościową, napojów zimnych, cukierni itp. - analizować oferty pracy w języku obcym - zaprezentować w języku obcym własne kwalifikacje podczas poszukiwania pracy - reagować w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, menu i inny dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych - zmieniać formę przekazu 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - przetłumaczyć list motywacyjny i CV na język obcy - zrozumieć proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację obsługi urządzenia) 	<p>pisemnego w języku obcym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych</p> <ul style="list-style-type: none"> - posłużyć się ogólnymi i specjalistycznymi słownikami dwujęzycznymi 	
III. Prowadzenie rozmów i korespondencji służbowej w języku obcym	1. Rozmowa z pracodawcą, współpracownikami i gośćmi		<ul style="list-style-type: none"> - porozumieć się z konsumentami, wykorzystując słownictwo ogólne - dobrać styl wypowiedzi do sytuacji - samodzielnie tworzyć krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne w języku obcym, w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję) - stosować zwroty w formie grzecznościowej w języku obcym - udzielić ustnej odpowiedzi na pytania konsumenta, np.: informacja turystyczna - rozpocząć, prowadzić i kończyć rozmowę - przekazać w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych oraz audiowizualnych - przekazać w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym - przekazać w języku obcym informacje sformułowane w języku polskim lub języku obcym nowożytnym - prowadzić rozmowę w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych kelnera, np.: przyjmowanie zamówienia, prośenie o powtórzenie zamówienia, polecenie potrawy lub napoju 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować słownictwo zawodowe w trakcie wykonywania zadań zawodowych kelnera - przedstawić publicznie w języku obcym wcześniej opracowany materiał, np. wystąpić w uroczystości szkolnej - uzyskać i przekazać informacje i wyjaśnienia w języku obcym - wyrazić swoje opinie i uzasadnić je w języku obcym - pytać o opinie, zgadzać się lub nie zgadzać z opiniami innych osób w języku obcym - prowadzić proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi - pytać o upodobania i intencje innych osób, np. upodobania kulinarne - zmieniać formę przekazu ustnego w języku obcym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych - reagować ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych - posłużyć się określonymi strukturami gramatyczno-leksykalnymi podczas przyjmowania i rejestrowania zamówień konsumenckich oraz inkasowania należności - posłużyć się ogólnymi i 	Klasa III

				<p>specjalistycznymi słownikami dwujęzycznymi</p> <ul style="list-style-type: none"> - prowadzić rozmowę w trudnych sytuacjach w kontakcie: kelner-konsument, np. reklamacja gościa, gość nietrzeźwy w lokalu 	
IV. Współpraca w grupie	1. Współpraca w grupie, umiejętności komunikacji i budowania relacji interpersonalnych.		<ul style="list-style-type: none"> - korzystać ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego - współdziałać z innymi osobami, realizując zadania językowe, np. w bezpośrednim kontakcie z klientem - korzystać z tekstów w języku obcym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych - zastępować nieznane słowa innymi - współdziałać w grupie - korzystać ze źródeł informacji w języku obcym w celu doskonalenia się i aktualizowania wiedzy zawodowej - stosować strategie komunikacyjne i kompensacyjne - wymienić podstawowe zasady etyki i etykiety w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach w języku obcym - przestrzegać reguł i procedur przyjętych w środowisku pracy 	<ul style="list-style-type: none"> - upraszczać (jeżeli to konieczne) wypowiedź w języku obcym - wykorzystywać opis i środki niewerbalne - wykorzystywać strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową - wykorzystywać techniki samodzielnej pracy nad językiem - charakteryzować zasady etyki i etykiety w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach w języku obcym - wymienić cechy oczekiwanej postawy zawodowej kelnera w relacjach z klientami/gośćmi w języku obcym - korzystać z obcojęzycznej literatury i prasy zawodowej z zakresu branży kelnerskiej 	Klasa III
Sztuka budowania właściwej relacji kelnera z gościem	Formy komunikacji		<ul style="list-style-type: none"> -wymienić formy komunikacji pośredniej - wymienić formy komunikacji bezpośredniej, w tym: e-mail, rozmowa telefoniczna, messenger - wymienić zasady zapobiegania dezinformacji - wymienić reguły efektywnej komunikacji 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie szum informacyjny - zastosować metody zapobiegania dezinformacji 	Klasa II
Razem					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Propozycje metod nauczania:

W nauczaniu Języka obcego w pracy kelnera proponuje się stosować zróżnicowane metody, w tym indywidualizację pracy z uczniem, w szczególności:

- metody podające jak: pogadankę, opowiadanie, opis, prelekcję, objaśnienie lub wyjaśnienie,
- metody aktywizujące jak: regularne powtarzanie słownictwa zawodowego, utrwalanie typowych zwrotów, podkreślanie znaczenia zwrotów grzecznościowych poprzez odgrywanie ról, pracę z tekstem branżowym,
- metody praktyczne, w tym pokaz, ćwiczenia przedmiotowe i symulację.

Środki dydaktyczne do przedmiotu:

- metody wzrokowe: w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu, folderów, ulotek reklamujących zakład gastronomiczny, słowników dwujęzycznych (specjalistycznych i ogólnych), receptur potraw i napojów, etykiet win, wzorów dokumentów: CV, listów motywacyjnych, umów o pracę, druków zamówień, ofert handlowych i gastronomicznych, czasopism branżowych, ćwiczeń gramatycznych i leksykalnych itp.,
- metody wzrokowo-słuchowe: korzystanie z zasobów kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmów dydaktycznych związanych z gastronomią i obsługą kelnerską,
- rekwizyty do ćwiczeń i symulacji: przykładowe karty menu, podstawowa zastawa stołowa, podstawowa bielizna stołowa.

W scenkach sytuacyjnych należy doskonalić umiejętność podawania karty menu, przyjmowania zamówienia, doradzania konsumentowi w zakresie doboru potraw i napojów, prezentacji potraw i napojów, postępowania w przypadkach reklamacji, przyjmowania rezerwacji.

Obudowa dydaktyczna:

1. Dul A., *Język niemiecki zawodowy w gastronomii*, WSiP 2013.
2. Dolinska-Romanowicz J., Nowakowska D., *Can I help you*, WSiP – REA 2014.
3. Krzysztofik B., *Wobei kann ich helfen*, WSiP – REA 2014.
4. Sarna R., Sarna K., *Język angielski zawodowy w gastronomii*, WSiP 2018.

Warunki realizacji:

Zajęcia powinny odbywać się w grupach liczących maksymalnie 15 osób w pracowni językowej w szkole, wyposażonej w sprzęt audiowizualny. Zajęcia wymagające korzystania z internetu należy realizować w pracowni komputerowej lub w pracowni obsługi gości.

Nauczyciel uczący języka obcego powinien posiadać podstawową wiedzę z zakresu gastronomii, obsługi konsumenta, trendów w branży gastronomicznej.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności,
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA

Proces osiągnięć edukacyjnych ucznia można sprawdzać za pomocą: sprawdzianów ustnych, sprawdzianów pisemnych, testów osiągnięć szkolnych. Główne kryteria oceny: stosowanie słownictwa i zwrotów (fachowych) zawodowych w języku obcym, poprawność leksykalna, gramatyczna i ortograficzna, rozumienie poleceń zapisanych w języku obcym, rozumienie ze słuchu, poprawność wymowy, poprawność merytoryczna zadania.

Znajomość słownictwa można kontrolować poprzez ćwiczenia polegające na: podaniu wyrazu odpowiadającego danej definicji bądź synonimu lub antonimu, uzupełnianiu zdań za pomocą techniki wielokrotnego wyboru.

Wskazane jest także ocenianie zrozumienia tekstu z dziedziny obsługi kelnerskiej i gastronomii w języku obcym, np.: karta menu, reklama, folder, prosta instrukcja obsługi, receptura czy opis wykonania potrawy.

EWALUACJA PRZEDMIOTU:

Przedmiot Język obcy w pracy kelnera jest kontynuacją nauczania języka obcego w zakresie ogólnym, dlatego warunkiem przystąpienia do nauki jest jego znajomość przynajmniej w stopniu podstawowym.

1. Ewaluacja przedmiotu na początku kształcenia:

- a) badanie diagnostyczne sprawdzające poziom i stopień opanowania przez uczniów wiadomości i umiejętności nabytych na poprzednich etapach kształcenia poprzez przeprowadzenie testu gramatyczno-leksykalnego z zastosowaniem testu sprawdzającego poziom umiejętności wejściowych.
- b) badanie diagnostyczne sprawdzające umiejętność wypowiedzi ustnej na określony temat.

Specyfika pracy w zawodzie kelner wymaga umiejętności nawiązywania i podtrzymywania kontaktu z cudzoziemcami, w tym przypadku kontaktu z konsumentami w języku obcym. Wskazane jest stałe sprawdzanie przyrostu wiedzy i umiejętności uczniów w mowie i piśmie.

2. Ewaluacja przedmiotu w trakcie realizacji: badanie nabytych przez ucznia kompetencji i umiejętności – test oraz arkusz obserwacji prowadzenia konwersacji w czasie wykonywania zadań sytuacyjnych.

3. Ewaluacja podsumowująca skuteczność realizacji programu: porównanie nabytych kompetencji i umiejętności ucznia z wcześniejszymi wynikami (test oraz arkusz obserwacji prowadzenia konwersacji).

Ważnym narzędziem ewaluacyjnym jest także bieżąca obserwacja zaangażowania uczniów podczas lekcji i czynione przez nich postępy.

NAZWA PRZEDMIOTU

Pracownia technologii gastronomicznej – przedmiot praktyczny realizowany u pracodawcy

Cele ogólne

1. Określenie struktury organizacyjnej zakładu gastronomicznego i jego funkcjonowania.
2. Ocenianie jakości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych oraz ich przechowywanie.
3. Organizowanie procesów technologicznych sporządzania potraw i napojów.
4. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych i ekspedycyjnych w zakładach gastronomicznych.
5. Poznanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) identyfikować źródła zagrożeń zdrowia, życia i mienia oraz środowiska w gastronomii,
- 2) korzystać z urządzeń i sprzętu stosowanego w produkcji gastronomicznej, ekspedycji potraw i napojów,
- 3) stosować się do instrukcji obsługi poszczególnych urządzeń i narzędzi na stanowisku,
- 4) przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe zgodnie z zasadami systemów zarządzania jakością,
- 5) stosować receptury gastronomiczne,
- 6) dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw i napojów, dobierać metody i techniki sporządzania potraw i napojów,
- 7) dobierać sprzęt do ekspedycji potraw i napojów,
- 8) rozróżniać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
- 9) rozwijać kreatywności przy planowaniu potraw i napojów.

MATERIAŁ NAUCZANIA – PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZEJ

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Organizacja stanowiska pracy	1. Układ funkcjonalny pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić pomieszczenia i działy zakładu gastronomicznego - rozpoznać pomieszczenia zakładu gastronomicznego po roli, jaką pełnią - wskazać drogi technologiczne w zakładzie gastronomicznym - rozpoznać urządzenia występujące w poszczególnych pomieszczeniach w zakładzie gastronomicznym do sporządzania potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - grupować pomieszczenia zakładu gastronomicznego według spełnianych funkcji - wyznaczać na schematach zakładów gastronomicznych drogi technologiczne brudne i czyste - zapobiegać krzyżowaniu się dróg surowca, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie produkcji 	Klasa I
	2. Organizacja stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów (mice in place)		<ul style="list-style-type: none"> - dobierać maszyny, urządzenia, drobny sprzęt i narzędzia do przeprowadzania obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania, dystrybucji podczas sporządzania potraw i napojów - umieszczać surowce, dodatki, przyprawy, elementy dekoracyjne na stanowisku roboczym - wykladać/ustawiać drobny sprzęt kuchenny na stanowisku roboczym do sporządzania potrawy, napoju - przygotowywać miejsce na odpady i półprodukty na stanowisku pracy - ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - wyznaczać główne miejsce robocze na stanowisku pracy - użytkować maszyny, urządzenia i drobny sprzęt kuchenny zgodnie z przeznaczeniem 	Klasa I
	3. Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić programy komputerowe stosowane w gastronomii - określić funkcje programów komputerowych służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni 	<ul style="list-style-type: none"> - korzystać z programów komputerowych służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni 	Klasa I
II. Proces produkcyjny w zakładzie	1. Ocena towaroznawcza, organoleptyczna		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić definicję oceny organoleptycznej - wymienić zmysły, za pomocą których 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić cechy oceny organoleptycznej po zmysłach (np. chrupkość, określenie smaku, nuty 	Klasa I

gastronomiczny m	żywności		<p>można dokonać oceny organoleptycznej (np. węch, smak itd.)</p> <ul style="list-style-type: none"> - określić warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności - wykonać ocenę organoleptyczną surowców i produktów gotowych 	<p>zapachowe)</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymienić rzetelność oceny organoleptycznej (np. stan zdrowia badającego, wrażliwość zmysłowa) 	
	2. Przechowywanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych		<ul style="list-style-type: none"> - wskazać czynniki określające warunki przechowywania produktów spożywczych - wskazać czynniki wpływające na właściwe przechowywanie produktów spożywczych - dobierać urządzenia do przechowywania żywności - rozmieszczać żywność w magazynach zgodnie z warunkami zapewniającymi im trwałość - stosować zasadę FIFO - wykonać prace porządkowe 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować metody przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu - stosować instrukcje i procedury systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia opracowane dla magazynów - wybierać żywność spośród grup produktów żywnościowych od trwałości 	Klasa I
	3. Receptury gastronomiczne potraw i napojów		<ul style="list-style-type: none"> - analizować receptury gastronomiczne - rozróżnić elementy budowy receptury gastronomicznej - odważać, odmierzać, liczyć surowce, półprodukty do sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą - sprawdzać zgodność z recepturą surowców, półproduktów przeznaczonych do sporządzania potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - przeliczyć normatywy surowcowe receptur gastronomicznych - rozpoznawać potrawy i napoje wizualnie po recepturach - określić wielkość porcji potrawy, napoju wg receptury - stosować racjonalną gospodarkę surowcami podczas sporządzania potraw i napojów - oceniać skład surowcowy opisany w analizowanych recepturach 	Klasa I
	4. Procesy technologiczne stosowane w produkcji potraw i napojów		<ul style="list-style-type: none"> - podać definicje obróbki wstępnej brudnej i czystej - wymienić czynności składające się na proces technologiczny - podać definicje obróbki termicznej stosowanej w gastronomii (np. gotowanie, smażenie) - opisać nowoczesne metody obróbki np. sous vide - planować proces technologiczny zgodnie z recepturami 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów, np. sous vide 	Klasa I
	5. Metody utrwalania żywności		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić cele utrwalania żywności 	<ul style="list-style-type: none"> - odróżnić metody utrwalania żywności fizyczne, chemiczne, biologiczne 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - wymienić metody stosowane w celu utrwalenia żywności - opisać metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności - wskazać wpływ metod na jakość i trwałość produktu 	<ul style="list-style-type: none"> - identyfikować stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach gotowych 	
IV. Technologie sporządzania potraw i napojów	1. Technologie sporządzania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów		<ul style="list-style-type: none"> - podać przykłady potraw i napojów sporządzanych z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać i przeprowadzić obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca: owoców jagodowych, owoców ziarnkowych, owoców pestkowych, owoców cytrusowych, owoców egzotycznych, warzyw liściastych, warzyw owocowych, warzyw korzeniowych, warzyw kapustnych, warzyw cebulowych, warzyw strączkowych zielonych, ziemniaków, grzybów świeżych, grzybów suszonych - dobrać techniki i metody do sporządzenia potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas sporządzania potraw - przechować półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z procedurami systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności - wykonać prace porządkowe w przygotowniach warzyw i owoców - wykonywać różne sposoby rozdrabniania warzyw - zastosować zasadę gospodarki odpadami - zastosować zasadę segregacji 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania potraw - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - rozdrabniać owoce, warzywa, stosując różne techniki, - dobrać przyprawy do potraw z warzyw, grzybów, ziemniaków, owoców w celu wydobycia głębi smaku lub lepszego trawienia - garnirować potrawy, - dobrać naczynia do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - rozróżniać cechy jakościowe produktów spożywczych w zależności od przeznaczenia 	Klasa I

		odpadów		
2. Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych - dobrać urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych - przeprowadzić ocenę organoleptyczną mlecznych napojów fermentowanych i potraw na ich bazie - przeprowadzić ocenę organoleptyczną z użyciem śmietany i śmietanki - dobrać naczynia do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych 	<ul style="list-style-type: none"> - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mleka i przetworów mlecznych - planować etapy wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - organoleptyczną potraw i napojów z mleka słodkiego - sporządzić potrawy i napoje z wykorzystaniem mlecznych napojów fermentowanych, np.: sos tzatziki, galaretka ze zsiadłego mleka, galaretka na bazie jogurtu, koktajle mleczne, zupy chłodniki - ubijać śmietankę - sporządzić potrawy ze śmietanki i śmietany, np.: deser panna cotta, 	Klasa I
3. Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić rodzaje ciast cukierniczych i wyrobów ciastkarskich - rozróżnić asortyment deserów zimnych i gorących, popularnych i wykwinnych - rozróżnić desery mrożone - rozróżnić charakterystyczne desery kuchni obcych narodowości - dobrać technikę i metodę sporządzenia ciast cukierniczych, wyrobów ciastkarskich i deserów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia ciast cukierniczych, wyrobów ciastkarskich i deserów - sporządzić ciasta cukiernicze, np.: kruche, ptysiowe, półfrancuskie (serowe, śmietanowe, drożdżowe) - sporządzić wyroby ciastkarskie - przeprowadzić ocenę organoleptyczną sporządzonych ciast i wyrobów ciastkarskich - stosować instrukcje i procedury systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania ciast cukierniczych, np.: kruchych, półkruchych, ucieranych, biszkoptowych, biszkoptowo-tłuszczowych, piernikowych, parzonych, francuskich i półfrancuskich, drożdżowych - sporządzić lukry, pomady, masy, kremy do ciast cukierniczych i wyrobów ciastkarskich - stosować gotowe półproduktów do sporządzania ciast cukierniczych i wyrobów ciastkarskich - planować etapy wykonania deserów zestalanych na zimno i zestalanych na gorąco - sporządzić desery flambirowane - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów cukierniczych i deserów 	Klasa I

			<p>żywności i żywienia opracowane dla technologii sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobrać sprzęt i naczynia do serwowania ciast cukierniczych, wyrobów cukierniczych i deserów - sporządzić desery zimne i gorące (zagęszczane skrobią, jajami, żółtkami, składnikami żelującymi) - sporządzać desery niezestlane z mąki, kasz i owoców - wykańczać i dekorować sporządzone ciasta cukiernicze, wyroby ciastkarskie, desery - ocenić organoleptycznie sporządzone ciasta cukiernicze, wyroby ciastkarskie, desery - zastosować zasadę gospodarki odpadami - zastosować zasadę segregacji odpadów 		
	4. Technologie sporządzania potraw z jaj		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z jaj - wykonać poprawnie sterylizację jaj, np. przez naświetlanie UV - sprawdzić świeżość jaj - wykonać poprawnie wybijanie jaj - dobrać urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj - sporządzić potrawy z jaj smażonych, np.: omlet naturalny, omlet biskoptowy, jajka sadzone, - przeprowadzić ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw zgodnie z procedurami systemów jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia - dobrać sprzęt do serwowania potraw z jaj - zastosować zasadę gospodarki odpadami - zastosować zasadę segregacji odpadów 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania potraw z jaj - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z jaj - sporządzić potrawy z wykorzystaniem spulchniających właściwości jaj, - sporządzić potrawy z wykorzystaniem zagęszczających właściwości jaj, - sporządzić potrawy z wykorzystaniem sklejających właściwości jaj, np. - sporządzić potrawy z jaj gotowanych, np.: jaja poszetowe, jaja na miękko, jaja mollet, jaja po wiedeńsku - sporządzić potrawy z jaj smażonych, np.: omlet hiszpański - poprawnie ubijać pianę z białek jaj i ją utrwałać - sporządzić potrawy z wykorzystaniem emulgujących właściwości jaj, np.: sos holenderski, majonez - znać zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z jaj - rozróżniać cechy jakościowe produktów 	Klasa II

				spożywczych w zależności od przeznaczenia	
	5. Technologie sporządzania potraw z mąki i kasz		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać potrawy sporządzane z mąki i kasz - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki i kasz - dobrać urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki i kasz - przeprowadzić obróbkę wstępną w zależności od rodzaju kaszy - przeprowadzić obróbkę cieplną kasz grubych, kasz łamanych, kasz drobnych - sporządzić potrawy z zastosowaniem kasz, np.: potrawy z kasz rozklejanych (zupy krupniki, zupa grysikowa, zupa ryżowa, musy z kaszy manny, risotto) - sporządzać potrawy z ciasta zarabianego na stolnicy, np.: wyroby z ciasta pierogowego, kluski krajane, polskie łazanki, makarony, zacierki - sporządzać ciasto naleśnikowe - sporządzać potrawy z naleśników, np.: krostki, naleśniki biszkoptowe, naleśniki typu francuskiego - przeprowadzić ocenę organoleptyczną potraw z kasz i mąki - dobrać naczynia do serwowania potraw z mąki i kasz - gotować makarony gotowe - zastosować zasadę gospodarki odpadami - zastosować zasadę segregacji odpadów 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania potraw z mąki i kasz - dobrać rodzaj i typ mąki do zagęszczania potraw oraz sporządzanej potrawy, np. do oprószania warzyw – mąka pszenna wysoko glutenowa, mąka na makarony – mąka pszenna wysoko glutenowa - sporządzać ciasto na makarony - sporządzić makarony włoskie, - przeprowadzić obróbkę cieplną potraw z ciasta zarabianego na stolnicy i ciasta zarabianego w naczyniu - rozróżniać cechy jakościowe produktów spożywczych w zależności od przeznaczenia 	Klasa II
	6. Technologie sporządzania zup i sosów		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać zupy i sosy - stosować zasady sporządzania zup i sosów - dobrać techniki wykonania sosów - dobrać sosy do potrawy, np. kaparowy do śledzi, jaj i wędlin, sos chrzanowy do jaj, wędlin, zimnych mięs - dobrać maszyny i urządzenia oraz 	<ul style="list-style-type: none"> - planować sporządzanie zup i sosów - sporządzić zupy, stosując różne techniki i metody produkcji, np.: zupy czyste, zupy zagęszczane głównym składnikiem, zupy podprawiane, zupy specjalne, zupy zapiekane (typu włoskiego i francuskiego), zupy jednogarnkowe - sporządzić sosy, stosując różne 	Klasa II

		<ul style="list-style-type: none"> - sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów - stosować zasady higieny podczas sporządzania zup i sosów - przygotować bazy do zup, np.: wywar z cielęciny, wywar z wołowiny, wywar z drobiu jasnego, wywar z warzyw - ocenić organoleptycznie sporządzone zupy i sosy - dobrać naczynia do serwowania zup i sosów - zastosować zasadę gospodarki odpadami - zastosować zasadę segregacji odpadów 	<ul style="list-style-type: none"> - techniki i metody produkcji, np.: sosy zimne (na bazie oliwy/oleju, na bazie majonezu jak sos tatarski, sos ravigote, sos remoulade, sos chrzanowy, sos kaparowy, na bazie galaretki owocowej) oraz sosy gorące (do zapiekania, zagęszczane skrobią, zagęszczane surowym masłem, zagęszczane przez redukcję) - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych zup i sosów - rozróżniać cechy jakościowe produktów spożywczych w zależności od przeznaczenia 	
	7. Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw - dobrać rodzaj mięsa (np. wołowe, wieprzowe, cielęce) i rodzaj elementu kulinarnego do przygotowywanej potrawy - wykonać obróbkę wstępną mięsa, podrobów, dziczyzny, np.: rozmrażać, myć, osuszać, wykrawać, porcjować, pobijać, formować, wykonywać zabiegi dodatkowe (wykańczanie półproduktów, szpikowanie, peklowanie, marynowanie) - dobrać naczynia do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - zastosować zasadę gospodarki odpadami - zastosować zasadę segregacji odpadów 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - sporządzić potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny (np.: sztuka mięsa, bryzol, medaliony, stek, zrazy zawijane, zrazy bite, sztufada, pieczeń duszona, rolady), stosując różne metody i techniki sporządzania, np.: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - rozróżniać cechy jakościowe produktów spożywczych w zależności od przeznaczenia 	Klasa II
	8. Technologie	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania potraw z 	Klasa III

	<p>sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego</p>		<ul style="list-style-type: none"> - drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - wykonać obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego (dojrzewanie mięsa, rozmrażanie, rozbiór tuszki, formowanie) - zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać naczynia do serwowania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - zastosować zasadę gospodarki odpadami - zastosować zasadę segregacji odpadów 	<ul style="list-style-type: none"> - drobiu i ptactwa dzikiego - sporządzić potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego z zastosowaniem różnych metod i technik sporządzania, np.: potrawy gotowane (potrawki), potrawy duszone (rolady), potrawy smażone (kotlet de volaille), potrawy pieczone (kurczak po polsku) - wykorzystać podroby z drobiu do przygotowywania potraw (żołądki drobiowe, serca drobiowe, wątroba drobiowa) - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - rozróżniać cechy jakościowe produktów spożywczych w zależności od przeznaczenia 	
	<p>9. Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza</p>		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z ryb i owoców morza - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z ryb świeżych i mrożonych oraz owoców morza - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza - przygotować stanowisko pracy - zastosować zasady higieny sporządzania potraw z ryb i owoców morza - wykonać obróbkę wstępną świeżych ryb słodkowodnych i morskich, np.: zabijanie, oczyszczanie, dzielenie w dzwonka, filetowanie - wykonać obróbkę wstępną ryb mrożonych i solonych - ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy z ryb i owoców morza - dobrać naczynia do serwowania potraw z ryb i owoców morza - zastosować zasadę gospodarki 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza - sporządzić potrawy z ryb i owoców morza, stosując różne metody i techniki sporządzania, np.: potrawy gotowane, smażone, duszone, pieczone i zapiekane - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z ryb i owoców morza - rozróżniać cechy jakościowe produktów spożywczych w zależności od przeznaczenia 	<p>Klasa III</p>

			<ul style="list-style-type: none"> - odpadami - zastosować zasadę segregacji odpadów 		
	10. Technologie sporządzania potraw kuchni polskiej i innych regionów świata		<ul style="list-style-type: none"> - określić uwarunkowania geograficzne i gospodarcze regionu świata w tradycjach żywieniowych narodów regionów świata - opisać potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni różnych regionów świata 	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać potrawy, napoje i posiłki charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata - określić wpływ tradycji żywieniowych narodów regionów świata na kuchnię polską 	Klasa III
	11. Technologie sporządzania napojów		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać napoje zimne bezalkoholowe, np.: wody, lemoniady, napoje typu cola, toniki, mocktails - rozróżniać napoje gorące na bazie herbaty, kawy i kakao - rozróżniać alkohole niskoalkoholowe, średnioalkoholowe, wysokoalkoholowe - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów, np. : ekspres wysokociśnieniowy, samowar, blender, dzbanki, czajniczki, shaker, szklanica barmańska, trybuszon - zastosować zasady higieny w czasie sporządzania i podawania napojów - ocenić organoleptycznie sporządzone napoje - dobrać naczynia do serwowania napojów bezalkoholowych zimnych i gorących - dobrać szkło do serwowania napojów alkoholowych - dobrać napoje bezalkoholowe do określonych potraw - dobrać napoje alkoholowe do określonych potraw - sporządzać herbatę po wiedeńsku, po rosyjsku, po angielsku - sporządzać kawy typu włoskiego - sporządzać napoje typu mocktails - dobrać dodatki do napojów zimnych i gorących - otwierać wino zamknięte korkiem 	<ul style="list-style-type: none"> - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych napojów 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> - zastosować zasadę gospodarki odpadami - zastosować zasadę segregacji odpadów 		
Podnoszenie swoich umiejętności	Aktualizowanie wiedzy i podnoszenie swoich umiejętności		<ul style="list-style-type: none"> - wyszukiwać zmiany zachodzących w branży kelnerskiej - wykazać się otwartością na zmiany zachodzące w branży kelnerskiej 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować zmiany zachodzące w branży kelnerskiej - wymienić oczekiwane umiejętności w zawodzie - analizować własne kompetencje - analizować i planować własny plan rozwoju zawodowego - określić znaczenie otwartości na zmiany w branży kelnerskiej 	Klasa III
Razem					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Propozycje metod nauczania:

W nauczaniu Pracowni technologii gastronomicznej proponuje się stosować zróżnicowane metody, w tym indywidualizację pracy z uczniem, w szczególności:

- metody podające jak: opis, instruktaż, objaśnienie lub wyjaśnienie,
- metody praktyczne, w tym: pokaz, ćwiczenia praktyczne.

Propozycja ćwiczeń praktycznych:

- wykonywanie obróbki wstępnej surowców spożywczych,
- przygotowywanie półproduktów,
- wykonywanie obróbki cieplnej surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw,
- sporządzanie napojów zimnych i gorących,
- porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw i napojów,
- przygotowywanie posiłków codziennych i okolicznościowych,
- wykonywanie czynności porządkowych jako krytycznych punktów kontroli w zakładzie gastronomicznym,
- zmywanie i utrzymanie czystości naczyń stołowych i kuchennych.

Środki dydaktyczne do przedmiotu:

- wzrokowe: w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do obrazowania rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie potraw, katalogi sprzętu, katalogi potraw, zestawy ćwiczeń praktycznych, pakiety edukacyjne dla uczniów, przepisy prawne dotyczące zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
- wzrokowo-słuchowe obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy dydaktyczne związane z tematyką sporządzania potraw i napojów, bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii i inne treści multimedialne związane z zakresem treści nauczanego przedmiotu,
- urządzenia, narzędzia, drobny sprzęt kuchenny i zastawa stołowa będąca na wyposażeniu pracowni technologii gastronomicznej.

Obudowa dydaktyczna:

1. Konarzewska M., *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem Tom II Część 2*, WSiP 2017.
2. Kmiołek A, *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1. Technologia gastronomiczna*, WSiP 2016.
3. Kmiołek A, *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 2. Technologia gastronomiczna*, WSiP 2016.
4. Kmiołek A, *Pracownia gastronomiczna*, WSiP 2016.

Warunki realizacji:

Kształcenie praktyczne może odbywać się w: pracowni technologii gastronomicznej w szkole lub w CKZ wyposażonego w pracownię technologii gastronomicznej lub w warsztatach szkolnych z pełnym wyposażeniem gastronomicznym. Zajęcia powinny odbywać się pod kierunkiem nauczyciela.

Zajęcia należy przeprowadzać w grupach (maksymalnie 15 osób). Wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej powinno być zgodne z opisem zamieszczonym w podstawie programowej. W pracowni powinny być zorganizowane następujące stanowiska:

- a) stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,
- b) stanowiska do sporządzania potraw i napojów (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: stoły produkcyjne, trzony kuchenne z piekarnikami, zlewozmywaki z instalacją zimnej i ciepłej wody, zestawy garnków i innych naczyń kuchennych, zestaw noży kuchennych i drobny sprzęt produkcyjny, termometry, wagi i miarki, maszynki do mielenia, roboty kuchenne wieloczynnościowe, frytkownice do smażenia, bieliznę i zastawę stołową, tace kelnerskie oraz stoły i krzesła.

Ponadto pracownia powinna być wyposażona w: chłodziarkę z zamrażarką, gastronomiczną zmywarkę do naczyń, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, frytkownicę, grill na lawie, ruszt, naleśnikarkę, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacz do talerzy, naświetlacz do jaj, kosz na odpady, apteczkę, katalogi oraz instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych, instrukcje do ćwiczeń. Baza techno-dydaktyczna pracowni powinna być stale udoskonalana zgodnie z postępowaniem technicznym i technologicznym w branży gastronomicznej.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności,
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

Ocenianie umiejętności uczniów powinno odbywać się na podstawie obserwacji ich pracy, ze szczególnym zwracaniem uwagi na sposób wykonywania poleceń i zadań zawodowych.

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie na podstawie określonych kryteriów. Kryteria oceniania powinny dotyczyć:

- kultury osobistej i wyglądu zewnętrznego,
- organizacji stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- organizacji czasu pracy,
- samodzielności w planowaniu pracy i rozwiązywaniu problemów,
- doboru surowców, metod i sprzętu do prawidłowego wykonania potraw,
- posługiwania się narzędziami i sprzętem zgodnie z instrukcjami ich użytkowania,
- użytkowania i konserwacji maszyn i urządzeń stosowanych w zakładzie gastronomicznym,
- wypełniania dokumentów dotyczących produkcji,
- obliczania kosztów produkcji i sprzedaży,
- zaangażowania ucznia w realizację zadań,
- utrzymania porządku na stanowisku pracy,
- odpowiedzialności za mienie powierzone na czas wykonywanych zadań,
- umiejętności współpracy w zespole,
- dokładności i rzetelności w pracy,
- przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

1. Ewaluacja przedmiotu na początku kształcenia: ankieta potrzeb ucznia i warunków, w jakich odbywa się Pracownia technologii gastronomicznej i badanie postawy zawodowej ucznia – arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.
2. Ewaluacja przedmiotu w trakcie realizacji : badanie nabytych kompetencji i umiejętności przez ucznia – test oraz indywidualny wywiad z uczniem, arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.
3. Ewaluacja podsumowująca skuteczność realizacji programu pracowni technologii gastronomicznej: porównanie nabytych kompetencji i umiejętności ucznia z wcześniejszymi wynikami (test oraz arkusz indywidualnego wywiadu z uczniem), arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.

NAZWA PRZEDMIOTU

Pracownia obsługi gości – przedmiot praktyczny realizowany u pracodawcy

Cele ogólne

1. Rozróżnianie placówek i zakładów gastronomicznych.
2. Przygotowanie personelu i sali restauracyjnej do obsługi gości.
3. Poznanie i stosowanie zwrotów typowych dla komunikacji z klientem w usługach i gastronomii.
4. Przygotowanie zastawy stołowej do podania dań i napojów.
5. Przygotowanie stołów do podania różnych posiłków.
6. Obsługa gości indywidualnych, w tym gości zagranicznych.
7. Stosowanie w praktyce serwisu specjalnego.
8. Wykonywanie usług *room service*.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) określić zakres świadczonych usług przez gastronomię otwartą i zamkniętą,
- 2) określić rodzaje stanowisk pracy oraz kwalifikacje i obowiązki pracowników w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego,
- 3) organizować stanowiska pracy kelnera zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,
- 4) rozróżniać techniki, metody i systemy obsługi gości,
- 5) określić rodzaje i zastosowanie bielizny i zastawy stołowej,
- 6) opracować kartę menu klasyczną i okolicznościową,
- 7) doradzać gościom w wyborze potraw i napojów,
- 8) dobierać i podawać napoje alkoholowe i bezalkoholowe do potraw,
- 9) rozwiązać sytuacje problemowe zaistniałe podczas realizacji zadań zawodowych,
- 10) współpracować w zespole.

MATERIAŁ NAUCZANIA – PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe	Ponadpodstawowe	Etap

			Uczeń potrafi:	Uczeń potrafi:	realizacji
I. Działalność zakładów gastronomicznych	1. Klasyfikacja placówek i zakładów gastronomicznych		<ul style="list-style-type: none"> -wymienić placówki gastronomii indywidualnej -wymienić placówki gastronomii systemowej -wymienić placówki gastronomii specjalnej - rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać zakłady gastronomiczne żywieniowe, uzupełniające, punkty gastronomiczne (np.: restauracje, kawiarnie, bary, puby, domy weselne itp.) i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych 	Klasa I
	2. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego		<ul style="list-style-type: none"> -wymienić pomieszczenia mogące wystąpić w zakładach gastronomicznych -zaplanować przebieg dróg komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi 	<ul style="list-style-type: none"> - określić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości produkcji, bezpieczeństwa pracowników i gości - wyznaczyć drogi komunikacyjne w pracy kelnera przy realizacji usługi gastronomicznej 	Klasa I
	3. Organizacja stanowiska pracy kelnera w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego		<ul style="list-style-type: none"> - określić zasady organizacji stanowisk pracy kelnera zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować stanowiska pracy kelnera do świadczenia usług gastronomicznych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (np.: rozdzielni kelnerskiej: polerowanie szkła, polerowanie sztućców, stołu pomocniczego, miejsca przechowywania bielizny stołowej) - stosować zasady bezpiecznego posługiwania się sprzętem i urządzeniami podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera - utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera 	Klasa I
II. Wizerunek	1. Kwalifikacje zawodowe		-wymienić oczekiwane predyspozycje	- określić własny plan rozwoju	Klasa I

zawodowy kelnera			<p>fizyczne, intelektualne i cechy charakteru niezbędne do pracy w zawodzie kelner</p> <ul style="list-style-type: none"> -analizować własne kompetencje -opisywać możliwości własnego rozwoju zawodowego 	<p>zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie</p> <ul style="list-style-type: none"> - analizować zmiany zachodzące w branży gastronomicznej - poszukiwać z różnych źródeł nowości technicznych, technologicznych i w obsłudze gości w gastronomii - planować działania zawodowe i efektywnie zarządzać czasem 	
	2. Prezentacja kelnera		<ul style="list-style-type: none"> -zaprezentować poprawną sylwetkę kelnera (np. postawa, kultura bycia, schludny wygląd) -opisać podstawowe elementy klasycznego stroju kelnera i kelnerki -wykonywać zadania kelnera w klasycznym stroju kelnerskim -dbać o zdrowie (posiada aktualne badania lekarskie) -wymienić elementy klasycznej biżuterii dopuszczalnej w pracy kelnera -dbać o wygląd zewnętrzny, np. : włosy, paznokcie, ubiór, dyskretny makijaż -dbać o higienę osobistą i pielęgnację ciała -uzasadnić konieczność dbania o higienę osobistą u pracowników obsługi gości -wymienić podstawowe zasady etyki zawodowej -wymienić cechy oczekiwanej postawy zawodowej kelnera w relacji z gośćmi, przełożonym i współpracownikami -stosować zasady etyki w relacjach pracowniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - uzasadnić dobór stroju do pracy podczas wykonywania zadań kelnerskich - wskazać czynniki decydujące o doborze stroju dla pracowników działu handlowo-usługowego 	Klasa I
	3. Wyposażenie kelnera		<ul style="list-style-type: none"> -dobrać elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości (np. długopis, notatnik, palmtop, tablet, serweta kelnerska, trybuszon, zapałki itp.) -wymienić funkcje serwety kelnerskiej -stosować serwetę kelnerską w praktyce -obsługiwać palmtop 	<ul style="list-style-type: none"> - uzasadnić dobór elementów osobistego wyposażenia kelnera: 2 długopisy, notatnik, palmtop, tablet, serweta kelnerska, trybuszon, zapałki, portfel kelnerski - stosować w praktyce zawodowej palmtop, tablet, trybuszon 	Klasa I
	4. Postępowanie w		-czuć nad bezpieczeństwem gości,	- udzielać pierwszej pomocy	Klasa I

	sytuacjach zagrożenia		<p>zachować spokój, zapobiegać panice w sytuacjach zagrożenia</p> <ul style="list-style-type: none"> -postępować bezpiecznie podczas flambrowania potraw, używania świec, rozbitego szkła, śliskiej nawierzchni, serwowania gorących napojów i potraw, obsługi ekspresu wysokociśnieniowego 	<p>gościom w sytuacjach zagrożenia</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać gaśnice, ich zastosowanie niezbędne w sytuacjach zagrożenia - stosować zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia 	
III. Wyposażenie części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	1. Wyposażenie do obsługi gości		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać bieliznę stołową - rozróżniać zastawę stołową, np.: ceramiczną, szklaną, niekonwencjonalną, metalową - opisać zastawę stołową - rozróżniać sztucce podstawowe, specjalne, pomocnicze - rozróżniać tace kelnerskie - wskazać dodatkowy sprzęt stołowy 	<ul style="list-style-type: none"> - zastosować bieliznę stołową do usługi gastronomicznej - zastosować zastawę stołową do usługi gastronomicznej - zastosować sztucce do potrzeb usługi 	Klasa I
	2. Porządki codzienne i okresowe		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić czynności codzienne oraz okresowe związane z utrzymaniem porządku na sali - wykonywać czynności codzienne oraz okresowe związane z utrzymaniem porządku na sali konsumenckiej 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać znaczenie czynności codziennych oraz okresowych związanych z utrzymaniem porządku na sali konsumenckiej 	Klasa I
	3. Użytkowanie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej		<ul style="list-style-type: none"> -zastosować w praktyce zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej -zastosować w praktyce zasady pielęgnacji i konserwacji różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej -prawidłowo złożyć i rozłożyć czysty obrus na stoły kwadratowe i prostokątne stosowane w obsłudze gości indywidualnych -zaprezentować prawidłowe ułożenie obrusa na stoliku - zaprezentować nakrywanie kilkoma obrusami większych stołów -wymienić rodzaje i funkcje płóciennych serwet dla gości -zaprezentować rodzaje i funkcje płóciennych serwet dla gości - określić zasady wyboru wzoru składania serwet w zależności od okazji -złożyć serwetę w 10 dekoracyjnych 	<ul style="list-style-type: none"> -kontrolować stan sprzętu wydawanego i zdanego -wskazać znaczenie stosowanych w praktyce zasad pielęgnacji i konserwacji różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej 	Klasa I

			<p>wzorów</p> <ul style="list-style-type: none"> -wymienić zasady mycia i konserwacji zastawy stołowej ceramicznej, szklanej, metalowej -zaprezentować zasady mycia i konserwacji zastawy stołowej ceramicznej, szklanej, metalowej -przedstawić zasady przechowywania sprzętu i zastawy stołowej -prawidłowo polerować zastawę stołową, w tym sztucce 		
	4. Metody podawania potraw/serwisy obsługi		<ul style="list-style-type: none"> -wymienić metody podawania potraw i napojów -nakrywać stół do podania posiłku w serwisie niemieckim -nakrywać stół do podania posiłku w serwisie francuskim -nakrywać stół do podania posiłku w serwisie angielskim -nakrywać stół do podania posiłku w serwisie rosyjskim -wymienić kolejne etapy serwowania potraw w serwisie niemieckim, francuskim, angielskim, rosyjskim -prezentować sposób serwowania dania na talerzu płaskim metodą niemiecką -prezentować serwowanie wyporcjowanych napojów metodą niemiecką 	<ul style="list-style-type: none"> -wskazać czynniki decydujące o doborze metod podawania potraw i napojów -stosować cztery sposoby chwytania sztucców serwisowych w serwisie francuskim -przygotować stół dostawczy używany w czasie serwowania potraw metodą angielską -serwować potrawy metodą angielską, rosyjską, francuską -wymienić podstawowe wyposażenie pomocnika kelnerskiego/stołu pomocniczego -zaplanować rozmieszczenie zastawy stołowej i sprzętu na pomocniku kelnerskim/stole pomocniczym -przygotować pomocnik kelnerski do obsługi określonego rodzaju obsługi 	Klasa II
	5. Przygotowanie personelu do obsługi gości		<ul style="list-style-type: none"> -stosować techniki przenoszenia tac kelnerskich w zależności od ich rodzaju i obciążenia -przenosić tace w bezpieczny sposób -rozróżniać techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisków, szkła, sztucców, filiżanek -wykonywać czynności związane z przenoszeniem na tacy potraw i 	<ul style="list-style-type: none"> -stosować techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisków, szkła, sztucców, filiżanek, np.: chwyt górny, chwyt dolny, chwyt płaski, w serwetce kelnerskiej, na tacy kelnerskiej -stosować techniki zbierania 	Klasa II

			<p>napojów z zachowaniem właściwej postawy kelnerskiej i zasad bezpieczeństwa pracy</p> <ul style="list-style-type: none"> -stosować chwyt górny do przenoszenia talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek -stosować serwetę kelnerską do przenoszenia sztućców czystych, butelek z napojami i alkoholem, dużych półmisek -wykorzystać w praktyce tace kelnerskie do przenoszenia czystej zastawy stołowej i sztućców -określić cel planowanych zadań -wyszczególnić elementy planu działania -dokonać analizy możliwości realizacji zadania na podstawie posiadanych zasobów -tworzyć harmonogram realizacji zadania -wymienić zasoby niezbędne do wykonania zadania -wykonać zadanie zgodnie z planem -wskazać obszary zawodowej i prawnej odpowiedzialności za niewłaściwie realizowane zadania na stanowisku -określać rodzaje odpowiedzialności podczas realizacji zadań zawodowych -wymienić przykłady możliwych konsekwencji w sytuacji braku odpowiedzialności zawodowej i prawnej 	brudnej zastawy stołowej, szkła, sztućców	
IV. Podawanie potraw i napojów	1. Rodzaje posiłków		<ul style="list-style-type: none"> -rozróżniać posiłki -rozróżnić posiłki dnia w kulturze różnych narodów -określić godziny podawania posiłków -rozróżnić rodzaje obiadów i kolacji podawanych do stołu -ustalić kolejność podawania potraw zestawionych w posiłkach obiadowych -dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju obiadu, podwieczorku, kolacji -nakrywać stoły do różnych posiłków -przygotować nakrycie stołu do wskazanego menu obiadu prostego 	<ul style="list-style-type: none"> - planować menu obiadowe proste i rozszerzone - przewidzieć organizację pracy kelnera w różnych systemach pracy podczas wydawania posiłków - ocenić jakość oraz estetykę potraw i napojów przed ich wydaniem - stosować zasadę B.U.F.F, tj. równowagi, jedności, punktu centralnego, przepływu - wyjaśnić znaczenie oceny jakości wydanej potrawy lub 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> -przygotować nakrycie stołu do wskazanego menu obiadu wykwinanego -stosować różne metody podawania potraw podczas obsługi posiłków 	<p>napoju</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozyskiwać informacje o poziomie satysfakcji gości z serwowanych potraw i napojów - ocenić dobór składników w potrawach posiłków - ocenić zastosowane metody sporządzania potraw i napojów dla zdrowia gości - ocenić higienę podawania potraw, napojów i posiłków - sprawdzać zgodność odbieranych z ekspedycji potraw z zamówieniem 	
	2. Podawanie śniadań		<ul style="list-style-type: none"> -przygotować salę do śniadania w gastronomii hotelowej, np.: przewietrzyć salę, nakryć stoliki, przygotować pomocniki kelnerskie -rozdzielać rodzaje śniadań <ul style="list-style-type: none"> - odróżniać lunch i brunch -dobierać nakrycie do rodzaju śniadania, np.: kontynentalnego, wiedeńskiego, angielskiego, lunchu, brunchu -dobrać naczynia, sztucce, sprzęt, urządzenia do nakrycia śniadania bufetowego - uzgadniać kolejność ułożenia potraw i napojów w bufecie śniadaniowym - stosować standardy obsługi podczas podawania śniadań 	<ul style="list-style-type: none"> - nakrywać stół do określonego śniadania - przygotować bufet do śniadania w gastronomii hotelowej 	Klasa II
	3. Podawanie przystawek		<ul style="list-style-type: none"> -wymienić cechy charakterystyczne przystawek -przygotować naczynia i sztucce stosowane do jednoporcjowego podawania przekąsek, cocktailli, sałatek -przygotować naczynia i sztucce do wieloporcjowego podawania przystawek i dodatków do przystawek -nakrywać stół do podania przystawek i dodatków -serwować przystawki z półmisek, salatek, kokilek -serwować przystawki podane jednoporcjowo 	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować zimny bufet przekąskowy 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> -podawać dania w formie bufetów -obsługiwać gości podczas podawania różnych przystawek 		
	4. Podawanie zup		<ul style="list-style-type: none"> -wymienić cechy charakterystyczne zup popularnych i wykwintnych -podać temperatury serwowania zup zimnych i gorących -przygotować naczynia i sztucce stosowane do jednoporcjowego podawania zup -przygotować naczynia i sztucce do wieloporcjowego podawania zup -nakrywać stół do podania zup -serwować zupy z waz, z kubka, w kociołku -serwować zupy podane jedno- i wieloporcjowo -podawać różne przystawki w formie bufetów -obsługiwać gości podczas podawania różnych przystawek 	<ul style="list-style-type: none"> - planować i podawać dodatki do różnych zup 	Klasa II
	5. Podawanie dań zasadniczych		<ul style="list-style-type: none"> -wymienić cechy charakterystyczne dań zasadniczych -wymienić elementy dań zasadniczych, np.: potrawa główna, dodatek skrobiowy, dodatek uzupełniający -podawać przykłady potraw: potrawa główna, dodatek skrobiowy, dodatek uzupełniający -przygotować naczynia i sztucce stosowane do jednoporcjowego podawania dań zasadniczych -- przygotować naczynia i sztucce do wieloporcjowego podawania dań zasadniczych -nakrywać stół do podania dań zasadniczych -serwować dania zasadnicze z półmisek, patelni, kokilek -serwować dania zasadnicze podane jednoporcjowo -porządkować stół po daniu zasadniczym -podawać różne dania zasadnicze w formie bufetów -obsługiwać gości podczas podawania 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować różne style obsługi/serwisu podawania potraw 	Klasa II

			różnych dań		
	6. Podawanie deserów		<ul style="list-style-type: none"> -wymienić cechy charakterystyczne deserów -przygotować naczynia i sztucce stosowane do jednoporcjowego podawania deserów -przygotować naczynia i sztucce do wieloporcjowego podawania deserów -nakrywać stół do podania deserów -serwować desery z półmisek, salatek, kokilek -serwować przystawki podane jednoporcjowo -podawać różne desery w formie bufetów -obsługiwać gości podczas podawania różnych deserów 	<ul style="list-style-type: none"> - podawać tort w kawałkach z patery - podawać tort metodą angielską 	Klasa II
	7. Podawanie napojów zimnych i gorących bezalkoholowych		<ul style="list-style-type: none"> -klasyfikować napoje zimne bezalkoholowe -klasyfikować napoje gorące -przestrzegać warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych (temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych) -dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki) -obsługiwać ekspres wysokociśnieniowy kolbowy -przygotować naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady -dobierać naczynia szklane do napojów zimnych gazowanych i niegazowanych -podawać napoje zimne i gorące w naczyniach porcjowych -serwować napoje zimne z dzbanka -serwować napoje zimne w butelkach -określać kolejność podawania napojów zimnych i gorących bezalkoholowych -określać dodatki do napojów zimnych i gorących bezalkoholowych -stosować zasady przenoszenia szkła 	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować bufet/bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych (sprawdzać zaopatrzenie w surowce, gotowość urządzeń, sprzętu oraz zastawy stołowej i serwisowej do sporządzania, nalewania i serwowania napojów bezalkoholowych) - podawać napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach, w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych gościom przy stole (przynosić napój, nakrycia i sprzęt serwisowy na tacy, otwierać, nalewać, ustawiać napój na stole) - serwować kawę i herbatę różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków (np. lód, owoce, cukier, śmietanka, mleko itp.), z uwzględnieniem okoliczności i życzeń gości - ocenić dobór dodatków stosowanych do napojów bezalkoholowych 	Klasa III

			<p>czystego i brudnego</p> <ul style="list-style-type: none"> -stosować zasady przenoszenia butelek -stosować zasady przenoszenia czystej i brudnej zastawy stołowej do napojów gorących 	<ul style="list-style-type: none"> - sprawdzać jakość i estetykę podawanych potraw i napojów - oceniać higienę podawania napojów bezalkoholowych 	
	8. Podawanie napojów alkoholowych		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać wódki czyste, gatunkowe, naturalne i aromatyzowane - rozróżniać wina stołowe, deserowe, specjalne - rozróżniać piwa - odczytywać informacje na etykietach butelek - dobierać naczynia do podawania win, wódek, piwa - przygotować naczynia szklane do podawania piwa, wina i wódek - przestrzegać temperatur podawania piwa, wina, wódek - podawać piwo w butelkach - prezentować wino w butelce gościowi - otwierać wino stołowe w obecności gościa - serwować wino z butelki (białe, czerwone) i wyporcjowane w kieliszkach - przygotować krawaty na butelki do wina czerwonego - przygotować cooler do wódek czystych - przygotować cooler do win białych i musujących - podawać wódkę w butelkach, karafkach, kieliszkach - czytać kartę win i uczyć się poprawnie wymawiać nazwy win 	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować piwa, wina, wódki, do podawania (np.: regulować temperaturę), - dobierać akcesoria do dystrybucji i podawania itp.) - podawać wódki, wina, piwa (np.: otwierać butelki, puszki, nalewać, przestrzegać wielkości porcji) - podawać piwo z beczki - dekantować wina - frapować wina - serwować wino wieloporcjowo w karafkach - serwować wina musujące - znać wyróżniki decydujące o jakości wina - dobierać wina, wódki, piwa (np.: jako aperitify, do potraw, deserów, napojów i jako digestify itp.) - stosować zasadę kolejności podawania win - przestrzegać warunków przechowywania alkoholi (wódek, win, piwa) - analizować karty win 	Klasa III
	9. Podawanie dań typowych dla kuchni różnych regionów świata		<ul style="list-style-type: none"> - wskazać danie dnia w kartach menu gastronomii różnych regionów świata - określić godziny podawania poszczególnych potraw w kulturze różnych regionów świata - scharakteryzować zestawy potraw i napojów w różnych regionów świata - przygotować naczynia i sztucce stosowane do jednoporcjowego podawania dań - ustalić kolejność podawania dań 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić rodzaje dań serwowanych do stołu w kulturach różnych narodów - skomponować potrawy i napoje w dania z uwzględnieniem życzeń gości i kultury danego kraju w różnych regionach świata 	

			<ul style="list-style-type: none"> - przygotować naczynia i sztucce do wieloporcjowego podawania dań zasadniczych - nakrywać stół do podania dań typowych dla różnych regionów świata - dobrać sprzęt, urządzenia i zastawę stołową do serwowania dań zestawionych w śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje 		
V. Obsługa gości indywidualnych	1. Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcie gości (do obsługi indywidualnej) – zasady ustawiania stołów w zależności od rodzaju uroczystości i ilości gości		<ul style="list-style-type: none"> - określić parametry miejsca do konsumpcji dla jednej osoby - wskazać zależność między systemem obsługi a powierzchnią przypadającą na 1 miejsce konsumpcyjne - dobierać wielkość stołów dla określonej sali w zależności od wymaganej liczby miejsc konsumpcyjnych - wykorzystywać białinę stołową (rozkładać, wymieniać w obecności gościa, składać białinę stołową, formować serwetki dla konsumenta) - nakrywać stoły białiną i zastawą stołową przed przyjęciem gości (nakrycie podstawowe, nakrycie rozszerzone) - stosować zasady zestawiania potraw i napojów w posiłki - dekorować stoły i miejsca przeznaczone dla gości - dbać o czystość, porządek i estetykę - dbać o białinę, zastawę stołową i serwisową (dokonywać obrotu białiną stołową, wycierać i polerować zastawę stołową i serwisową) 	<ul style="list-style-type: none"> - oceniać przygotowanie sal w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości (rozstawienie stołów, obliczanie zajmowanej przez stoły powierzchni podłogi, zachowanie przejść komunikacyjnych, ustawianie i wykładanie zastawy stołowej i serwisowej na stole) 	Klasa III
	2. Obsługa indywidualna gości z karty menu		<ul style="list-style-type: none"> - wykonywać czynności związane z przyjmowaniem gości, np.: witać, odnotowywać usługę dla gości hotelowych, pomagać w zajmowaniu miejsc przez gości - stosować zasadę uznania gości, pomagać przy wyborze stolika i zajęciu miejsc - wykonywać czynności związane z przyjęciem zamówienia (podawać kartę, doradzać przy wyborze potraw, dań, 	<ul style="list-style-type: none"> - wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych metod, technik podawania potraw, napojów i posiłków (np.: ruch prawo- i lewostronny, czynności obsługi z prawej i z lewej strony, odpowiedni chwyt sztućców serwisowych - stosować zasady sprzedaży sugerowanej - stosować zasady up-sellingu w 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> - napojów, przyjmować zamówienie) - zapisywać zamówienie - przekazywać zamówienie do realizacji - sprawdzić zgodność odbieranych z ekspedycji potraw z zamówieniem - ocenić jakość i estetykę potraw przed ich wydaniem gościowi - serwować potrawy i napoje - realizować rachunek (przygotować i wystawić rachunek, podać rachunek, rozliczyć gościa) - pożegnać gościa/gości - stosować zasady kultury osobistej i etyki zawodowej - wymienić zakres tematów, których należy unikać w rozmowie z gośćmi - stosować zasady, których należy przestrzegać podczas podawania potraw i napojów - używać środków ochrony indywidualnej podczas obsługi gości 	<ul style="list-style-type: none"> - poszerzaniu zamówienia - stosować zasady cross-sellingu w poszerzaniu zamówienia - komunikować się z gośćmi na każdym etapie obsługi, stosując zwroty grzecznościowe - stosować zasady rozwiązywania sytuacji konfliktowych/problemowych - stosować zasady reklamacji usługi - stosować zasady obsługi różnych typów gości - stosować nowoczesne techniki obsługi konsumenta - współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej - ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania 	
VI. Karty menu	1. Karty menu, napojów, alkoholi		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać rodzaje kart menu - grupować informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi - rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu - podawać kartę menu/napojów gościowi, np.: z prawej strony gościa, podawać kartę otwartą, podawać kartę każdemu gościowi - wyjaśniać pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty menu - wymienić z karty menu potrawy i napoje zawierające alergeny - podawać kartę menu gościowi/gościom 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować i oceniać karty menu i napojów pod względem budowy klasycznego układu spisu potraw i napojów według zasad kuchni środkowoeuropejskiej dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości - stworzyć wkładkę do karty menu, np.: dania szefa kuchni, dania sezonowe, dania <i>happy hours</i> - modyfikować karty men 	Klasa III
VII. <i>Room service</i>	1. Obsługa gościa hotelowego		<ul style="list-style-type: none"> -wymienić rodzaje usług oferowanych gościom w ramach obsługi <i>room service</i> - wskazywać etapy obsługi gości w pokoju hotelowym - przyjmować zamówienia gości hotelowych (np. zbiera zamówienia gości z pokoju hotelowego w formie wywieszek klamkowych, kart meldunkowych gości, 	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzić dokumentację dotyczącą przyjmowania i realizacji oraz rozliczania usług w ramach <i>room service</i> - wskazywać alternatywne rozwiązania problemu, np. przyjmowanie reklamacji, bariera językowa 	Klasa III

			<p>telefoniczne, słownie itp.)</p> <ul style="list-style-type: none"> - sporządzać harmonogram realizacji zamówień do pokoju gości - dobierać wyposażenie do przygotowania i obsługi gości w <i>room service</i> - przygotować tace kelnerskie i wózki kelnerskie na różne formy zamówień do obsługi gości w pokojach hotelowych - realizować zamówienie gości do pokoju hotelowego zgodnie z przyjętymi standardami - rozliczać gości bezgotówkowo 		
VIII. Serwis specjalny	1. Sporządzanie potraw w obecności gościa		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić czynniki decydujące o powodzeniu sporządzania potraw w obecności gościa - przygotować stanowisko pracy do sporządzania potraw i napojów w obecności gościa - przygotować nakrycia do dań sporządzanych w obecności gościa - dobrać wyposażenie stanowiska pracy kelnera do sporządzania potraw w obecności gości, np.: wózek do tranżerowania, filetowania i flambirowania, stoły pomocnicze i stanowiska stałe - wyszczególnić asortyment potraw sporządzanych z półproduktów w obecności gościa (np.: sałatki, koktajle z warzyw, owoców, koktajle z owoców morza, sery, befsztyk tatarski, frutti di mare do grzanek, omlety, naleśniki, fondue itp.) - sporządzić wybrane potrawy w obecności gościa - podawać sporządzone potrawy w obecności gościa - objaśnić technikę flambirowania potraw i napojów - dobrać półprodukty, alkohole do sporządzania potrawy flambirowanej - wyjaśnić możliwości wykorzystania ciekłego azotu podczas sporządzania potraw w obecności gościa - wskazać napoje mieszane bezalkoholowe sporządzane w obecności gościa 	<ul style="list-style-type: none"> - dzielić potrawy na porcje na sali konsumenckiej przy gościu - tranżerować mięsa i drób w obecności gościa - podawać wydzielone porcje potrawy - filetować ryby w obecności gościa (np.: wyznaczanie miejsc cięć, wybieranie technik cięć, wydzielanie porcji potrawy itp.) - dzielić i filetować owoce w obecności gościa (np.: wybiera owoce do dzielenia i filetowania, określa technologię obierania, dzielenia i filetowania owoców itp.) - flambirować lub polewać ciekłym azotem potrawę w obecności gościa (np. dobiera półprodukty i gotowe wyroby, dobiera alkohole, technikę i technologię sporządzania potrawy flambirowanej) - przygotować potrawy w obecności gości w sztuce kelnerskiej różnych krajów - sporządzać mieszane napoje bezalkoholowe w obecności gościa - sporządzać mieszane napoje alkoholowe w obecności gościa - dekorować potrawy i napoje na sali konsumenckiej przy gościu 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> - sporządzić napoje mieszane bezalkoholowe sporządzane w obecności gościa - wymienić zagrożenia mogące wystąpić podczas tranżerowania i sposoby zapobiegania -rozróżnić metody rozpoznawania indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym -określić potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym -planować realizację usługi w odpowiedzi na zidentyfikowane potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym 		
	2. Podawanie dań specjalnych		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie nakrycia specjalnego - przygotować nakrycia do wybranych dań specjalnych - przygotować sosy do sałat i koktajli sałatkowych w obecności konsumentów - przygotować miseczkę do mycia palców 	<ul style="list-style-type: none"> - podawać potrawy i napoje w serwisie specjalnym, np. nakrycie do podania ślimaków, nakrycie do podania raków, nakrycie do podania szparagów, nakrycie do podania fondue, nakrycie do podania spaghetti 	Klasa III
Planowanie i zarządzanie czasem	Planowanie i zarządzanie czasem w pracy kelnera		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić cele i wyszczególnić elementy planowanych zadań w obsłudze kelnerskiej - wymienić zasady tworzenia harmonogramu zaplanowanego do realizacji zadania - planować wykonanie zadania - wykonać zadanie zgodnie z planem 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować możliwość realizacji zadania - tworzyć harmonogram zaplanowanego do realizacji zadania - tworzyć check listy zadań kelnera na różnych stanowiskach - uzasadnić przyczyny ewentualnego odstąpienia od planowanego zadania - oceniać zrealizowane zadanie 	Klasa III
Razem					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Propozycje metod nauczania:

W nauczaniu Pracowni obsługi gości proponuje się stosować zróżnicowane metody, w tym indywidualizację pracy z uczniem, w szczególności:

- metody podające jak: pogadankę, rozmowy dydaktyczne, opis, objaśnienie lub wyjaśnienie,
- metody aktywizujące jak: odgrywanie ról, metoda tekstu przewodniego, metoda projektu,

- metody praktyczne, w tym: pokaz, ćwiczenia praktyczne.

Propozycja ćwiczeń praktycznych:

- składanie i rozkładanie obrusów,
- formowanie serwetek dla konsumenta,
- nakrywanie stołów do określonego menu (przygotowanie nakrycia podstawowego i rozszerzonego),
- podawanie karty menu gościowi,
- dobieranie zastawy stołowej i sztućców do potraw i napojów gorących,
- dobieranie szkła do napojów zimnych i alkoholowych,
- przyjmowanie zamówień od konsumenta,
- sprzedaż sugerowana,
- sprzedaż up-selling,
- stosowanie zasad, technik i metod podawania potraw i napojów,
- praca z tacą kelnerską,
- obsługa ekspresu wysokociśnieniowego,
- obsługa zmywarki do szkła,
- przygotowanie bufetu do śniadania,
- przygotowanie bufetu na przerwę kawową,
- dokonywanie rozliczenia kelnerskiego: przygotowanie i podawanie rachunku konsumentowi, przyjmowanie należności od konsumenta w formie gotówkowej i bezgotówkowej – obsługiwane transakcji opłacanych kartami płatniczymi (symulacja),
- przyjmowanie reklamacji od konsumenta niezadowolonego z jakości serwowanej potrawy – inscenizacja,
- sporządzanie rozliczeń z pobranego sprzętu po zakończonej pracy,
- tworzenie okolicznościowej karty menu.

Środki dydaktyczne do przedmiotu:

- wzrokowe: w postaci tablicy szkolnej lub flipchartu do prezentacji rysunków czy przykładów graficznych, a także wydruki, fotografie potraw, katalogi sprzętu, katalogi potraw, zestawy ćwiczeń praktycznych, pakiety edukacyjne dla uczniów, przepisy prawne dotyczące zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności, karty menu restauracji, kawiarni, cukierni, baru,
- wzrokowo-słuchowe obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy dydaktyczne i prezentacje multimedialne dotyczące obsługi konsumenta,

- meble, urządzenia, narzędzia, zastawa stołowa, bielizna stołowa, drobny sprzęt barowy, drobna zastawa stołowa, elementy dekoracji stołów, komputer i programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich będące na wyposażeniu sali restauracyjnej i bankietowej zgodnie z opisem w podstawie programowej.

Obudowa dydaktyczna:

1. Bilaska B., *Żywnienie i usługi gastronomiczne Obsługa klientów w gastronomii*, wyd. AB Format 2016.
2. Rutkowska W., *Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje T.09. Wykonywanie usług kelnerskich*, wyd. AB Format 2016.
3. Rutkowska W., *Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje T10. Organizacja usług gastronomicznych dla zawodu kelner*, wyd. AB Format 2016.
4. Szajna R., Ławniczak D, *Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń Część I*, WSiP 2014.
5. Szajna R., Ławniczak D, *Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń Część II*, WSiP 2014.
6. Szajna R., Ławniczak D, *Obsługa klientów w gastronomii*, WSiP 2015.
7. Szajna R., Ławniczak D, *Obsługa kelnerska. Część I*, WSiP 2014.
8. Szajna R., Ławniczak D, *Obsługa kelnerska. Część II*, WSiP 2014.
9. Szajna R., Ławniczak D, *Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń Część I*, WSiP 2014.
10. Szajna R., Ławniczak D, *Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń Część II*, WSiP 2014.
11. Szajna R., Ławniczak D, Ziąja A., *Usługi kelnerskie*, WSiP 2015.
12. Szajna R., Ławniczak D, Ziąja A., *Organizowanie usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń*, WSiP 2015.

Warunki realizacji:

Celem realizacji programu przedmiotu Pracownia obsługi gości jest wykształcenie umiejętności organizowania i wykonywania obsługi indywidualnej gościa. Podczas realizacji programu uczniowie przygotowują salę do przyjęcia zamówień konsumentów, nakrywają stoły do posiłków, komunikują się z konsumentem, podają i serwują potrawy i napoje, organizują obsługę gości hotelowych. Pielęgnują i przechowują bieliznę i zastawę stołową. W procesie kształcenia należy zwracać uwagę na: dobór sprzętu, estetykę nakrycia stołu, kolejność wykonywanych czynności, stosowanie różnych technik noszenia zastawy, podawanie i serwowanie potraw i napojów, przyjmowanie przez uczniów właściwej postawy podczas przenoszenia zastawy oraz przestrzeganie zasad higieny i kultury osobistej. Wskazane jest, aby uczniowie podczas zajęć byli ubrani w klasyczne stroje dla kelnerów obowiązujące w zakładach gastronomicznych. Uczniowie powinni brać czynny udział w organizowaniu przyjęć okolicznościowych, obsłudze gości i innych usługach gastronomicznych oraz cateringowych odbywających się w szkole lub w rzeczywistych warunkach u pracodawcy. Podczas realizacji programu należy zapoznać uczniów z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologicznymi, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Podane w programie ćwiczenia należy traktować jako propozycję. Nauczyciel może zaplanować szereg innych ćwiczeń o zróżnicowanym stopniu trudności. Zaleca się wykonywanie projektów związanych z planowaniem wystroju i wyposażenia sal konsumenckich oraz kart menu na różne wydarzenia okolicznościowe.

Zajęcia powinny odbywać się w warsztatach szkolnych wyposażonych w salę restauracyjną i bankietową lub w zakładach gastronomicznych z pełną obsługą kelnerską lub CKZ wyposażonego w pracownię: restauracyjną i bankietową zgodnie z opisem w podstawie programowej. Zajęcia odbywają się pod kierunkiem nauczyciela lub instruktora praktycznej nauki zawodu w grupach liczących do 15 uczniów. W miarę potrzeb można zastosować podział na 2-4-osobowe zespoły.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia, szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności,
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNI

Sprawdzać i oceniać osiągnięcia edukacyjne uczniów należy przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie określonych kryteriów. Sprawdzanie i ocenianie powinno dostarczyć informacji nauczycielowi i uczniom o poziomie opanowania umiejętności określonych w szczegółowych celach kształcenia.

Osiągnięcia uczniów należy oceniać na podstawie: obserwacji czynności uczniów podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych oraz prezentacji projektów.

Ocena osiągnięć edukacyjnych ma mobilizować ucznia do nauki, zdobywania wiedzy i umiejętności.

Podczas oceniania pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń należy zwrócić uwagę na:

- organizację stanowiska pracy kelnera,
- dobieranie bielizny i zastawy stołowej,
- nakrywanie stołów dla konsumenta,
- stosowanie zasad, technik i metod obsługi gości,
- prezentowanie właściwej postawy zawodowej,
- przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologicznych, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- rozliczanie konsumentów,
- tworzenie karty menu z uwzględnieniem informacji dotyczących: wartości odżywczej potraw, alergenów i cen,

- współdziałanie w zespole,
- komunikowanie się.

Podczas sprawdzania i oceniania projektów proponuje się zwrócić uwagę na:

trafność koncepcji projektu, dobór materiałów źródłowych, podział zadań oraz stopień zaangażowania uczestników w realizację projektu, stopień realizacji zamierzonych celów, formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

1. Ewaluacja przedmiotu na początku kształcenia: ankieta – potrzeby ucznia i warunki, w jakich odbywają się zajęcia, test sprawdzający stan kompetencji i umiejętności ucznia z zakresu usług gastronomicznych i obsługi gościa.
2. Ewaluacja przedmiotu w trakcie realizacji: test – badanie nabytych kompetencji i umiejętności, arkusz indywidualnego wywiadu z uczniami, arkusz – obserwacja zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.
3. Ewaluacja podsumowująca skuteczność realizacji programu przedmiotu: porównanie nabytych kompetencji i umiejętności ucznia z wcześniejszymi wynikami (test oraz arkusz indywidualnego wywiadu z uczniami), arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.

NAZWA PRZEDMIOTU

Pracownia rozliczenia usług kelnerskich – przedmiot praktyczny realizowany u pracodawcy

Cele ogólne

1. Wykonanie czynności związanych z rozliczeniem usług kelnerskich.
2. Stosowanie programów komputerowych w rozliczeniu usług kelnerskich.
3. Obsługa kas fiskalnych i terminali płatniczych w rozliczaniu usług kelnerskich.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) dokonywać rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych,
- 2) rozróżniać programy stosowane do rozliczeń usług kelnerskich,
- 3) rozróżniać funkcje i ich zastosowanie w rozliczeniach usług kelnerskich,
- 4) rozróżniać urządzenia elektroniczne wykorzystywane do rozliczeń usług kelnerskich,
- 5) udzielać rabatu gościom z wykorzystaniem oprogramowania komputerowego,
- 6) przestrzegać zasad rachunkowości,
- 7) rozróżniać dokumenty do rozliczania usług kelnerskich,
- 8) wypełniać fakturę zgodnie z zasadami finansowymi i podatku VAT.

MATERIAŁ NAUCZANIA – PRACOWNIA ROZLICZENIA USŁUG KELNERSKICH

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Programy komputerowe stosowane do rozliczeń kelnerskich	1. Programy komputerowe stosowane do rozliczeń usług kelnerskich (np. Gastro POS, Soga)		- wymienić programy stosowane w rozliczeniu usług kelnerskich - stosować programy komputerowe do rozliczenia usług kelnerskich - wymienić funkcje podstawowe programów komputerowych (np. dzielenie, łączenie rachunków) - wymienić funkcje dodatkowe programów komputerowych (np.	- rozróżnić programy stosowane w rozliczeniu usług kelnerskich - rozróżnić funkcje podstawowe programów komputerowych (np. dzielenie, łączenie rachunków) - rozróżnić funkcje dodatkowe programów komputerowych (np. rabatowanie, szybka sprzedaż)	Klasa II

			rabatowanie, szybka sprzedaż)		
	2. Funkcje podstawowe oprogramowania do rozliczeń usług kelnerskich		<ul style="list-style-type: none"> - otworzyć nowy rachunek - rozdzielać rachunek dla jednego stolika z wykorzystaniem oprogramowania komputerowego - łączyć rachunek kilku zamówień z wykorzystaniem oprogramowania komputerowego - zamknąć lub otworzyć zmianę z wykorzystaniem oprogramowania komputerowego - zgłosić swoją obecność w pracy z wykorzystaniem oprogramowania komputerowego - przyjmować rezerwacje stolików - zamknąć rachunek 	- wykonać dzienne rozliczenie w postaci raportu dobowego	Klasa II
	3. Funkcje dodatkowe oprogramowania do rozliczeń usług kelnerskich		- wymienić zasady udzielania rabatu	<ul style="list-style-type: none"> - udzielać rabatu gościom z wykorzystaniem oprogramowania komputerowego - stosować funkcje szybkiej sprzedaży - wykonywać wpłaty lub wypłaty gotówki z kasy 	Klasa II
II. Zasady rozliczenia gościa indywidualnego i grup zorganizowanych	1. Sposoby rozliczenia usług kelnerskich		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasady rozliczenia usług kelnerskich - dobierać dokumenty do rozliczania usług kelnerskich - sporządzić fakturę VAT na podstawie paragonu - wykonać korektę faktury - przestrzegać zasad rachunkowości - analizować zmiany zachodzące w usługach kelnerskich - poszukiwać nowości technicznych i technologicznych wspomagających obsługę gości gastronomii w różnych źródłach informacji - wymienić najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie - określać własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie 	- rozróżnić zasady rozliczenia gości za zrealizowaną usługę	Klasa III
	2. Formy płatności gotówkowej		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić sposoby podawania rachunku - podawać gościowi rachunek - wymienić różne sposoby przyjmowania 	- zmieniać formę płatności z wykorzystaniem oprogramowania komputerowego	Klasa III

			<p>płatności gotówkowej</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobrać sposób rozliczeń do potrzeb gości - przyjąć należność gotówkową - zamknąć transakcje paragonem lub fakturą VAT - stosować formy grzecznościowe - rejestrować napiwki 		
	3. Formy płatności bezgotówkowej		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić różne formy płatności bezgotówkowej - dobrać sposób rozliczeń do potrzeb gości - przyjąć należność bezgotówkową z wykorzystaniem terminala płatniczego (przyjmuje kartę płatniczą/kredytową, przeprowadza przez terminal płatniczy kod paskowy/chip w celu uruchomienia procedury zapłaty, po uzyskaniu autoryzacji następuje złożenie podpisu elektronicznego przez gościa lub wprowadzenie numeru PIN, kelner drukuje potwierdzenie dokonania operacji, finalizuje płatność w kasie fiskalnej przez wystawienie paragonu lub faktury) - zamknąć transakcję paragonem i potwierdzeniem wykonania transakcji bezgotówkowej - zastosować formy grzecznościowe 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić różne formy płatności bezgotówkowej - zmieniać formę płatności z wykorzystaniem oprogramowania komputerowego - zastosować procedurę rozliczania bezgotówkowo gości hotelowych 	Klasa III
III. Urządzenia stosowane do rozliczenia usług kelnerskich	1. Praktyczne zastosowanie kas fiskalnych w rozliczeniu usług kelnerskich		<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać pojęcie kasy fiskalnej w pracy kelnera - stosować funkcje bonowania (zapisać na kasie fiskalnej przyjęte zamówienie) - stosować funkcje STORNO (usuwanie pozycji) - wymienić elementy kasy fiskalnej (np.: pamięć, klawiatura, wyświetlacz, drukarka) 	<ul style="list-style-type: none"> - wykonać dzienne rozliczenie w postaci raportu dobowego 	Klasa III

	2. Praktyczne zastosowanie terminali w rozliczeniu usług kelnerskich		- wyjaśnić pojęcie terminalu płatniczego w pracy kelnera - odczytać i zrozumieć komunikaty wyświetlane na ekranie terminala płatniczego (np. brak papieru, błąd autoryzacji, autoryzacja odrzucona) - przyjąć zapłatę kartą płatniczą - unieważnić płatność kartą przy zmianie formy płatności na gotówkową - sporządzić kopie wydruku	- znać zasady przyjmowania zapłaty kartą zagraniczną - zamknąć zmianę przy użyciu terminala płatniczego	Klasa III
Podnoszenie swoich umiejętności	Odpowiedzialność za podejmowane działania		- wymienić rodzaje odpowiedzialności - wymienić konsekwencje braku odpowiedzialności	- wskazać obszary prawne odpowiedzialności za niewłaściwie realizowane zadanie na stanowisku kelnera	Klasa III
Razem					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Propozycje metod dydaktycznych:

W nauczaniu Pracowni rozliczenia usług kelnerskich proponuje się stosować zróżnicowane metody, w tym indywidualizację pracy z uczniem, w szczególności:

- metody podające: dyskusja dydaktyczna, pogadanka,
- metody praktyczne: pokaz, instruktaż, ćwiczenia praktyczne.

Propozycja ćwiczeń praktycznych:

- wykonywanie rozliczeń usług kelnerskich z wykorzystaniem oprogramowania, np. GastroPos, Soga,
- sporządzanie faktur na podstawie paragonu,
- zamykanie rachunku z wykorzystaniem kas kelnerskich lub terminali,
- łączenie lub dzielenie rachunku z wykorzystaniem oprogramowania, np. GastroPos, Soga.

Środki dydaktyczne do przedmiotu:

- wzrokowe: kasa fiskalna, oprogramowania do rozliczeń usług kelnerskich, tablica szkolna, a także wydruki (przykładowe paragony i faktury VAT), fotografie, katalogi sprzętu, zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, przepisy prawne dotyczące rachunkowości, instrukcje obsługi urządzeń i sprzętów będących na wyposażeniu w pracowni;

- wzrokowo-słuchowe obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy dydaktyczne związane z obsługą kas fiskalnych i oprogramowań do rozliczeń usług kelnerskich, inne treści multimedialne związane z zakresem treści nauczanego przedmiotu.
- urządzenia, sprzęt, oprogramowania do rozliczeń usług kelnerskich będące na wyposażeniu w pracowni.

Obudowa dydaktyczna:

1. Szajna R., Ławniczak D, *Obsługa klientów w gastronomii*, WSiP, 2015.
2. Szajna R., Ławniczak D, *Obsługa kelnerska. Część I*, WSiP, 2014.
3. Szajna R., Ławniczak D., *Obsługa kelnerska. Część II*, WSiP, 2014.
4. Szajna R., Ławniczak D., *Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń. Część I*, WSiP, 2014.
5. Szajna R., Ławniczak D., *Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń. Część II*, WSiP, 2014.

Warunki realizacji:

Celem realizacji programu przedmiotu Pracownia rozliczenia usług kelnerskich jest wykształcenie umiejętności obsługi programów komputerowych w rozliczeniu usług kelnerskich oraz kas fiskalnych stosowanych w pracy kelnera. Zajęcia powinny być realizowane w pracowni obsługi gości w szkole wyposażonej w komputery z oprogramowaniem do rozliczania usług kelnerskich i kasy fiskalne.

Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 15 uczniów pod kierunkiem nauczyciela zawodu. W miarę potrzeb można zastosować podział na 2-4-osobowe zespoły.

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia szczególnie zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności,
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do możliwości ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

Ocenianie umiejętności uczniów powinno odbywać się na podstawie obserwacji ich pracy ze szczególnym zwracaniem uwagi na sposób wykonywania poleceń i zadań zawodowych. Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie na podstawie określonych kryteriów. Kryteria oceniania powinny dotyczyć:

- organizacji stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,

- organizacji czasu pracy,
- samodzielności w planowaniu pracy i rozwiązywaniu problemów,
- doboru odpowiednich metod rozliczenia usług kelnerskich,
- posługiwania się sprzętem zgodnie z instrukcjami ich użytkowania,
- wypełniania dokumentów dotyczących rozliczeń usług kelnerskich,
- obliczania kosztów sprzedaży,
- zaangażowania ucznia w realizację zadań,
- utrzymania porządku na stanowisku pracy,
- umiejętności współpracy w zespole,
- dokładności i rzetelności w pracy,
- przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.

EWALUACJA PRZEDMIOTU

1. Ewaluacja przedmiotu na początku kształcenia: ankieta potrzeb ucznia i warunków, w jakich odbywa się Pracownia rozliczenia usług kelnerskich i badanie postawy zawodowej ucznia – arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.
2. Ewaluacja przedmiotu w trakcie realizacji: badanie nabytych kompetencji i umiejętności przez ucznia – test oraz indywidualny wywiad z uczniem, arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.
3. Ewaluacja podsumowująca skuteczność realizacji programu Pracowni rozliczenia usług kelnerskich: porównanie nabytych kompetencji i umiejętności ucznia z wcześniejszymi wynikami (test oraz arkusz indywidualnego wywiadu z uczniem), arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.

V. SPOSOBY EWALUACJI PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU

PROJEKT EWALUACJI PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU KELNER

Cele ewaluacji:

- 1) Określenie jakości i skuteczności realizacji programu nauczania zawodu w zakresie:
 - osiągnięcia szczegółowych efektów kształcenia,
 - doboru oraz zastosowania form, metod i strategii dydaktycznych,
 - współpracy z pracodawcami,
 - wykorzystania bazy techno-dydaktycznej.

Faza refleksyjna				
Obszar badania	Pytania kluczowe	Wskaźniki świadczące o efektywności	Metody, techniki badania/narzędzia	Termin badania
Układ treści w programie nauczania dla danego zawodu	<ol style="list-style-type: none">1. Czy w programie nauczania określono przedmioty odpowiednio do kwalifikacji?2. Czy efekty kształcenia kluczowe dla zawodu zostały podzielone na materiał nauczania w taki sposób, aby były kształtowane przez kilka przedmiotów w całym cyklu kształcenia w zakresie kwalifikacji?3. Czy wszyscy nauczyciele współpracują przy ustalaniu kolejności realizacji treści programowych?4. Czy przydzielono wystarczającą liczbę godzin na realizację materiału nauczania w poszczególnych przedmiotach?	<ol style="list-style-type: none">1. Umożliwienie przygotowania do egzaminu zawodowego w zakresie kwalifikacji dzięki programowi nauczania.2. Spiralna struktura treści w programie nauczania.3. Liczba zdanych egzaminów zawodowych w zakresie kwalifikacji wyrażona w %.4. Zdawalność egzaminów zawodowych wysoka, wyrażona w % (powyżej 90).	<ol style="list-style-type: none">1. Analiza programu nauczania2. Analiza wyników z egzaminów zewnętrznych3. Spostrzeżenia nauczycieli oraz pracodawców pozyskane z przeprowadzonych ankiet i wywiadów.	<ol style="list-style-type: none">1. Przed planowanym wdrożeniem programu.2. Po otrzymaniu wyników egzaminu zawodowego w zakresie kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie.
Relacja między poszczególnymi elementami i częściami programu	<ol style="list-style-type: none">1. Czy program nauczania uwzględnia podział na teoretyczne przedmioty zawodowe i przedmioty organizowane w formie zajęć praktycznych?2. Czy program nauczania uwzględnia korelację międzyprzedmiotową?	<ol style="list-style-type: none">1. Program nauczania ułatwia uczenie się innych przedmiotów.2. Uczniowie uzyskują wysokie oceny (powyżej 3) z przedmiotów zawodowych.3. Zdawalność egzaminów zawodowych wysoka, wyrażona w % (powyżej	<ol style="list-style-type: none">1. Analiza programu nauczania2. Spostrzeżenia, ankiety wśród nauczycieli i pracodawców2. Obserwacja zajęć3. Arkusz diagnostyczny skierowany do uczniów.4. Średnia ocen z przedmiotów zawodowych	<ol style="list-style-type: none">1. Przed planowanym wdrożeniem programu.2. W trakcie kształcenia, najlepiej w połowie kształcenia.

		90). 4. Zdawalność egzaminów zawodowych wyższa niż średnia krajowa, wyrażona w %. 5. Zdawalność egzaminów zawodowych wyższa niż średnia województwa, wyrażona w %.	powyżej 4.	
Trafność doboru materiału nauczania, metod, środków dydaktycznych i form organizacyjnych do przyjętych celów kierunkowych i kształcenia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jaki jest stan wiedzy uczniów z treści bazowych dla przedmiotu przed rozpoczęciem wdrażania programu? 2. Czy cele nauczania zostały poprawnie sformułowane? 3. Czy cele nauczania odpowiadają opisanym treściom programowym? 4. Czy dobór metod nauczania pozwoli na osiągnięcie celu? 5. Czy zaproponowane metody umożliwiają realizację treści? 6. Czy dobór środków dydaktycznych pozwoli na osiągnięcie celu? 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Materiał nauczania, zastosowane metody i dobór środków dydaktycznych wspomagają przygotowanie ucznia do zdania egzaminu zawodowego 2. Wysokie oceny z przedmiotów zawodowych. 3. Wysoka zdawalność egzaminów zawodowych 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ankiety dla uczniów 2. Wywiad z uczniami 3. Ankiety wśród nauczycieli i pracodawców 4. Wywiad z nauczycielami i pracodawcami 5. Analiza wyników nauczania 6. Analiza wyników egzaminów zawodowych 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przed planowanym wdrożeniem programu. 2. W trakcie kształcenia, najlepiej w połowie kształcenia.
Stopień trudności programu z pozycji ucznia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czy program dla ucznia nie jest przeładowany, czy jest trudny? 2. Czy jego realizacja nie powoduje negatywnych skutków ubocznych w odbiorze przez ucznia? 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Program nauczania jest atrakcyjny dla ucznia i rozwija jego zainteresowania 2. Duża aktywność i wysoka frekwencja uczniów na zajęciach z przedmiotów zawodowych 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ankieta wśród nauczycieli i pracodawców 2. Analiza ocen 3. Obserwacja zajęć 4. Wywiad z uczniami 5. Ankieta dla uczniów w połowie kształcenia 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przed planowanym wdrożeniem programu i w trakcie kształcenia.
Faza kształtująca				
Przedmiot badania	Pytania kluczowe	Wskaźniki	Zastosowane metody, techniki, narzędzia	Termin badania
Przewidywanie zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związanych z wykonywaniem zadań zawodowych	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czy uczeń potrafi rozpoznać źródła zagrożeń występujących w zakładzie gastronomicznym? 2. Czy uczeń potrafi przewidzieć konsekwencje wystąpienia zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka w zakładzie 	<p>Uczeń potrafi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rozpoznawać zagrożenia dla zdrowia, życia człowieka 2. Stosować środki ochrony osobistej i zbiorowej w celu zabezpieczenia się 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Testy jednokrotnego i wielokrotnego wyboru 2. Ankiety dla ucznia 3. Obserwacja ucznia podczas wykonywania zadań zawodowych 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koniec klasy I

w zakładzie gastronomicznym	gastronomicznym? 3. Czy uczeń potrafi reagować w sytuacjach zagrożenia?	przed wystąpieniem zagrożeń w miejscu pracy 3. Określać systemy ostrzegania i powiadamiania o zagrożeniach lub wypadkach w miejscu pracy		
Obsługa gości przez ucznia	1. Czy uczeń potrafi wymienić czynności związane z przyjmowaniem gości 2. Czy uczeń potrafi wymienić czynności związane z przyjęciem zamówienia 3. Czy uczeń potrafi wymienić sposoby rejestrowania zamówień	Uczeń potrafi: 1. Przyjmować gości: wita, stosuje zasadę uznania gości, wskazuje miejsce przy stole, odnotowuje usługę dla gości hotelowych 2. Przyjmować zamówienia: podaje kartę menu, zapisuje zamówienie, przekazuje zamówienie do realizacji 3. Podawać potrawy i napoje do stołu 4. Rozliczać gości 5. Porządkować stół po wykonaniu usługi kelnerskiej	1. Obserwacja ucznia podczas wykonywania zadań zawodowych 2. Rozmowa z uczniem po wykonaniu zadania – ewaluacja	1. Koniec klasy II 2. Koniec semestru I w klasie III
Stosowanie różnych stylów obsługi podczas wykonywania zadań zawodowych	1. Czy uczeń rozpoznaje metody podawania potraw? 2. Czy uczeń dobiera metodę podawania potraw do życzeń gościa, rodzaju uroczystości, rodzaju potrawy?	Uczeń potrafi: 1. Rozpoznać metody podawania potraw 2. Dobrać metodę podawania potraw i napojów 3. Uzupełnić nakrycie stołu odpowiednio do metody/serwisu podania potrawy i napoju	1. Testy, ćwiczenia w grupach, obserwacja ucznia podczas zajęć praktycznych.	1. II semestr klasa II
Stosowanie zasad etyki, komunikacji interpersonalnej w relacjach ze współpracownikami i przełożonymi	1. Czy uczeń potrafi stosować zasady etyki i komunikacji interpersonalnej ze współpracownikami? 2. Czy potrafi współpracować w grupie? 3. Czy uczeń wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych?	Uczeń potrafi: 1. Stosować kodeks savoir vivre/przyjęty w środowisku pracy 2. Współpracować z innymi pracownikami 3. Wykonywać potrawy według własnych receptur	1. Ankiety dla ucznia 2. Obserwacje ucznia podczas wykonywania zadań zawodowych 3. Obserwacja ucznia w czasie pracy w grupie	1. W trakcie kształcenia w klasie I, II, III

Faza podsumowująca				
Przedmiot badania	Pytania kluczowe	Wskaźniki	Zastosowane metody, techniki narzędzia	Termin badania
Sprawność szkoły	<ol style="list-style-type: none"> 1. Liczba poprawek 2. Liczba ocen niedostatecznych końcoworocznych z przedmiotów zawodowych 3. Ilu uczniów nie otrzymało promocji do kolejnej klasy? 4. Ilu absolwentów podjęło pracę zawodową w zakładach gastronomicznych 	80% uczniów zapisanych w pierwszej klasie ukończyło szkołę, 50% absolwentów podjęło pracę w zakładzie gastronomicznym	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analiza wyników nauczania 2. Klasyfikacja uczniów 3. Ankieta dla uczniów 4. Wywiad telefoniczny z absolwentami 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Po zakończeniu roku szkolnego 2. Po ukończeniu szkoły przez uczniów
Wyniki egzaminów zawodowych w zakresie kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie kelner	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ilu uczniów zapisano w pierwszej klasie? 2. Ilu uczniów przystąpiło do egzaminów zawodowych w zakresie kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie? 3. Ilu uczniów uzyskało minimalną liczbę punktów z egzaminu zawodowego w zakresie kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie? 4. Ilu uczniów uzyskało maksymalną liczbę punktów z egzaminu zawodowego w zakresie kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie? 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 90% uczniów przystępujących do egzaminu zawodowego uzyskało certyfikat kwalifikacji zawodowej/dyplom zawodowy. Zdawalność egzaminów zawodowych wysoka, wyrażona w % (powyżej 90). 2. Zdawalność egzaminów zawodowych wyższa niż średnia krajowa, wyrażona w %. 3. Zdawalność egzaminów zawodowych wyższa niż średnia województwa, wyrażona w%. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analiza wyników egzaminów zawodowych z OKE oraz programów naprawczych. 2. Średnia ocen z przedmiotów zawodowych. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Po uzyskaniu wyników egzaminów zawodowych w zakresie kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie

VI. ZALECANA LITERATURA DO ZAWODU

Proponowane podręczniki:

1. Bilska B., *Żywnienie i usługi gastronomiczne. Obsługa klientów w gastronomii*, wyd. AB Format, 2016.
2. Czerwińska D., *Zasady żywienia. Część I*, WSiP, 2016.
3. Derbis A., Linka L., *Żywnienie i usługi gastronomiczne, cz. IV. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii*, wyd. AB Format, 2016.
4. Dominik P., *BHP w branży gastronomicznej*, WSiP, 2016.
5. Dominik P., *Pracownia obsługi klientów*, WSiP, 2016.
6. Griffin E., *Podstawy komunikacji społecznej*, Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, 2003.
7. Kmiółek-Gizara A., *Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 1*, WSiP, 2017.
8. Kmiółek-Gizara A., *Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2*, WSiP, 2017.
9. Kmiółek A., *Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności*, WSiP, 2017.
10. Kmiółek A., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1. Technologia gastronomiczna*, WSiP, 2016.
11. Kmiółek A., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 2. Technologia gastronomiczna*, WSiP, 2016.
12. Kmiółek A., *Pracownia gastronomiczna*, WSiP, 2016.
13. Kasperek A., Kondratowicz M., *Gastronomia. Tom I. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii*, WSiP, 2016.
14. Konarzewska M., *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Tom II, część 2*, WSiP, 2017.
15. Kowalska E.J., *Planowanie i ocena sposobu żywienia. Ćwiczenia. Część 1*, wyd. AB Format, 2016.
16. Krajewska A., *Kompetencje personalne i społeczne*, wyd. Ekonomik, 2018.
17. Nowak A., Stanek A., *Kompetencje personalne i społeczne. Jak je rozwijać?*, wyd. Edicon, 2012.
18. Ozdarska J., *Żywnienie i usługi gastronomiczne cz. VII Organizacja produkcji gastronomicznej*, wyd. AB Format, 2016.
19. Rutkowska W., *Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikację T.09. Wykonywanie usług kelnerskich*, wyd. AB Format, 2016.
20. Rutkowska W., *Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikację T10. Organizacja usług gastronomicznych dla zawodu kelner*, wyd. AB Format, 2016.
21. Szajna R., Ławniczak D., *Obsługa klientów w gastronomii*, WSiP, 2015.
22. Szajna R., Ławniczak D., *Obsługa kelnerska. Część I*, WSiP, 2014.
23. Szajna R., Ławniczak D., *Obsługa kelnerska. Część II*, WSiP, 2014.
24. Szajna R., Ławniczak D., *Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń. Część I*, WSiP, 2014.
25. Szajna R., Ławniczak D., *Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń. Część II*, WSiP, 2014.
26. Szajna R., Ławniczak D., Ziaja A., *Usługi kelnerskie*, WSiP, 2015.

27. Szajna R., Ławniczak D., Ziaja A., *Organizowanie usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń*, WSiP, 2015.

28. Steward J., *Mosty zamiast murów. Podręcznik komunikacji interpersonalnej*, PWN, 2009.

Czasopisma branżowe:

1. Komorowska B., „Good Food”, miesięcznik wydawnictwo AVT.
2. „Poradnik restauratora” – ogólnopolski miesięcznik branżowy dla gastronomii
3. „Polskie Drogi Gastronomii” – miesięcznik kulinarny, wydawnictwo Polskie Drogi sp. z o.o.

Zasoby internetu w zakresie zawodowym

www.gastro.pl

www.escsa.pl/SOGA

www.e-restauracja.pl

www.gastrona.pl

www.papaja.pl

www.horecanet.pl

www.przegląd-gastronomiczny.pl

www.foodservice24.pl

Programy specjalistyczne stosowane w gastronomii:

POSBistro,

GastroPos,

SOGA

Wybór podręcznika do języka zawodowego

Dul A., *Język niemiecki zawodowy w gastronomii*, WSiP, 2013.

Krzysztofik B., *Wobei kann ich helfen*, WSiP – REA, 2014.

Dolinska-Romanowicz J., Nowakowska D., *Can I help you*, WSiP – REA, 2014.

Sama R., Sama K., *Język angielski zawodowy w gastronomii*, WSiP, 2018.