

# Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Legnicy

## PROGRAM NAUCZANIA ZAWODU KELNER

Nr programu 513101/BSIS3/2019

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 513101

KWALIFIKACJA WYODRĘBNIONA W ZAWODZIE:  
HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich.

Program nauczania w zakresie przepisów prawa obejmuje w szczególności:

- 1) dostosowanie do efektów kształcenia, kryteriów weryfikacji oraz warunków realizacji kształcenia w zawodzie, określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego (Dz. U. z 2019 r. poz. 991);
- 2) wskazanie liczby godzin na realizację obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego zgodnie z ramowym planem nauczania (Dz. U. z 2019 r. poz. 639) oraz z uwzględnieniem minimalnej liczby godzin określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego.



# Spis treści

## PODSTAWY PRAWNE KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE:

Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego ..... 3

Podstawa programowa kształcenia w zawodzie ..... 5

PLAN NAUCZANIA W ZAKRESIE KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO ..... 23

PROGRAM NAUCZANIA ZAWODU ..... 24

KSZTAŁCENIE ZAWODOWE TEORETYCZNE ..... 28

Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii..... 28

Technologia gastronomiczna ..... 33

Obsługa gości ..... 45

Podstawy mikszologii ..... 61

Język obcy w pracy kelnera..... 65

KSZTAŁCENIE ZAWODOWE PRAKTYCZNE..... 71

Pracownia technologii gastronomicznej ..... 71

Pracownia obsługi gości ..... 83

Pracownia rozliczenia usług kelnerskich ..... 99

SPOSOBY EWALUACJI PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU ..... 102

ZALECANA LITERATURA DO ZAWODU ..... 109

## **ROZPORZĄDZENIE MINISTRA EDUKACJI NARODOWEJ**

z dnia 16 maja 2019 r.

### **w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego**

Na podstawie art. 46 ust. 1 pkt 3 i 4 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (Dz. U. z 2018 r. poz. 996, z późn. zm.) zarządza się, co następuje:

**§ 1.** 1. Określa się podstawy programowe kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego przyporządkowanych do branży:

- 1) audiowizualnej (AUD), które stanowią załącznik nr 1 do rozporządzenia;
- 2) budowlanej (BUD), które stanowią załącznik nr 2 do rozporządzenia;
- 3) ceramiczno-szklarskiej (CES), które stanowią załącznik nr 3 do rozporządzenia;
- 4) chemicznej (CHM), które stanowią załącznik nr 4 do rozporządzenia;
- 5) drzewno-meblarskiej (DRM), które stanowią załącznik nr 5 do rozporządzenia;
- 6) ekonomiczno-administracyjnej (EKA), które stanowią załącznik nr 6 do rozporządzenia;
- 7) elektroenergetycznej (ELE), które stanowią załącznik nr 7 do rozporządzenia;
- 8) elektroniczno-mechatronicznej (ELM), które stanowią załącznik nr 8 do rozporządzenia;
- 9) fryzjersko-kosmetycznej (FRK), które stanowią załącznik nr 9 do rozporządzenia;
- 10) górniczo-wiertniczej (GIW), które stanowią załącznik nr 10 do rozporządzenia;
- 11) handlowej (HAN), które stanowią załącznik nr 11 do rozporządzenia;
- 12) hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej (HGT), które stanowią załącznik nr 12 do rozporządzenia;**
- 13) leśnej (LES), które stanowią załącznik nr 13 do rozporządzenia;
- 14) mechanicznej (MEC), które stanowią załącznik nr 14 do rozporządzenia;
- 15) mechaniki precyzyjnej (MEP), które stanowią załącznik nr 15 do rozporządzenia;
- 16) metalurgicznej (MTL), które stanowią załącznik nr 16 do rozporządzenia;
- 17) motoryzacyjnej (MOT), które stanowią załącznik nr 17 do rozporządzenia;
- 18) ochrony i bezpieczeństwa osób i mienia (BPO), które stanowią załącznik nr 18 do rozporządzenia;
- 19) ogrodniczej (OGR), które stanowią załącznik nr 19 do rozporządzenia;
- 20) opieki zdrowotnej (MED), które stanowią załącznik nr 20 do rozporządzenia;
- 21) poligraficznej (PGF), które stanowią załącznik nr 21 do rozporządzenia;
- 22) pomocy społecznej (SPO), które stanowią załącznik nr 22 do rozporządzenia;
- 23) przemysłu mody (MOD), które stanowią załącznik nr 23 do rozporządzenia;
- 24) rolno-hodowlanej (ROL), które stanowią załącznik nr 24 do rozporządzenia;
- 25) rybackiej (RYB), które stanowią załącznik nr 25 do rozporządzenia;
- 26) spedycyjno-logistycznej (SPL), które stanowią załącznik nr 26 do rozporządzenia;
- 27) spożywczej (SPC), które stanowią załącznik nr 27 do rozporządzenia;
- 28) teleinformatycznej (INF), które stanowią załącznik nr 28 do rozporządzenia;
- 29) transportu drogowego (TDR), które stanowią załącznik nr 29 do rozporządzenia;
- 30) transportu kolejowego (TKO), które stanowią załącznik nr 30 do rozporządzenia;
- 31) transportu lotniczego (TLO), które stanowią załącznik nr 31 do rozporządzenia;

32) transportu wodnego (TWO), które stanowią załącznik nr 32 do rozporządzenia.

2. Określa się dodatkowe umiejętności zawodowe w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego, które stanowią załącznik nr 33 do rozporządzenia.

**§ 2.** Przepisy rozporządzenia stosuje się począwszy od:

1) roku szkolnego 2019/2020 w:

- a) klasie I branżowej szkoły I stopnia, która rozpoczyna się z dniem 1 września 2019 r. lub z dniem 1 lutego 2020 r.,
- b) semestrze I szkoły policealnej,
- c) klasie I dotychczasowego czteroletniego technikum,
- d) klasie I pięcioletniego technikum,

2) roku szkolnego 2020/2021 w semestrze I branżowej szkoły II stopnia  
– a w latach następnych również w kolejnych klasach lub semestrach tych szkół.

**§ 3.** Uczniowie, którzy rozpoczną kształcenie w roku szkolnym 2019/2020 w klasie I dotychczasowego czteroletniego technikum albo w klasie I branżowej szkoły I stopnia w oddziale dla uczniów będących absolwentami dotychczasowego gimnazjum, realizują również efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów w zakresie podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej (PDG), określone w części II załącznika do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 marca 2017 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. poz. 860 oraz z 2018 r. poz. 744).

**§ 4.** Minimalną liczbę godzin kształcenia zawodowego określona, w odniesieniu do poszczególnych zawodów szkolnictwa branżowego, w podstawach programowych, o których mowa w § 1 ust. 1 pkt 1–32, w przypadku:

- 1) szkół ponadpodstawowych, o których mowa w § 2 pkt 1 lit. a, b i d oraz pkt 2 – należy dostosować do wymiaru godzin określonego w przepisach wydanych na podstawie art. 47 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe, zachowując, z wyjątkiem szkoły policealnej kształcącej w formie stacjonarnej lub zaocznej, tę minimalną liczbę godzin kształcenia zawodowego;
- 2) klas dotychczasowego czteroletniego technikum, o którym mowa w § 2 pkt 1 lit. c, prowadzonych w pięcioletnim technikum:
  - a) klasy I czteroletniego technikum w roku szkolnym 2019/2020,
  - b) klasy II czteroletniego technikum w roku szkolnym 2020/2021,
  - c) klasy III czteroletniego technikum w roku szkolnym 2021/2022,
  - d) klasy IV czteroletniego technikum w roku szkolnym 2022/2023

– należy dostosować do wymiaru godzin określonego w przepisach wydanych na podstawie art. 22 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty (Dz. U. z 2018 r. poz. 1457, 1560, 1669 i 2245 oraz z 2019 r. poz. 730 i 761), zachowując tę minimalną liczbę godzin kształcenia zawodowego.

**§ 5.** Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 września 2019 r.

# KELNER 513101

## KWALIFIKACJA WYODRĘBNIONA W ZAWODZIE

HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich.

### CELE KSZTAŁCENIA

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie kelner powinien być przygotowany do wykonywania 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.

### EFEKTY KSZTAŁCENIA I KRYTERIA WERYFIKACJI TYCH EFEKTÓW

Do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich niezbędne jest osiągnięcie niżej wymienionych efektów kształcenia.

HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich	
HGT.01.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią	1) posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska 2) wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska 3) określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy 4) określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku 5) opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy 6) rozróżnia środki
2) charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie	1) wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska 2) wymienia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska
3) opisuje prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	1) wymienia prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy 2) wymienia prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy 3) omawia konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych	1) wymienia rodzaje czynników, niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych występujących w środowisku pracy 2) rozróżnia czynniki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe oddziałujące na organizm człowieka 3) określa sposoby przeciwdziałania czynnikom niebezpiecznym, szkodliwym i uciążliwym występującym na stanowisku pracy 4) rozróżnia znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych na stanowisku pracy

<p>5) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</p>	<p>1) stosuje się do instrukcji i regulaminów przeciwpożarowych oraz stanowiskowych  2) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa  3) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych  4) wyjaśnia zastosowanie środków gaśniczych na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych  5) wskazuje zasadność badań pracowniczych w zapobieganiu zagrożeniom dla zdrowia i życia</p>
<p>6) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</p>	<p>1) przygotowuje stanowiska pracy i ciągi technologiczne zgodnie z zasadami ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej  2) wskazuje optymalne pod względem ergonomii warunki pracy pracowników obsługi kelnerskiej  3) ocenia funkcjonalność pomieszczeń części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego  4) planuje pracę zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony gościa i środowiska  5) stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej bezpiecznej obsługi urządzeń i sprzętu stosowanych podczas realizacji zadań zawodowych  6) stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej utrzymania porządku i higieny w części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego  7) utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych</p>
<p>7) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania pracy na różnych stanowiskach w części ekspedycyjno-handlowo- usługowej zakładu gastronomicznego</p>	<p>1) wymienia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej  2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanej pracy  3) używa środków ochrony indywidualnej podczas obsługi gości</p>
<p>8) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego</p>	<p>1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stany nagłego zagrożenia zdrowotnego  2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego  3) zabezpiecza siebie, poszkodowanego i miejsce wypadku  4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej  5) powiadamia odpowiednie służby  6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie  7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar  8) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji</p>
<p>HGT.01.2. Podstawy gastronomii</p>	
<p>Efekty kształcenia</p>	<p>Kryteria weryfikacji</p>

Uczeń:	Uczeń:
1) charakteryzuje produkty żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, składu chemicznego i przydatności kulinarnej	<ul style="list-style-type: none"> <li>) definiuje pojęcie produkty żywności</li> <li>2) charakteryzuje produkty żywności pod względem trwałości, pochodzenia i przydatności kulinarnej</li> <li>3) wymienia składniki odżywcze, nieodżywcze i szkodliwe występujące w produktach żywności</li> <li>4) dokonuje podziału składników produktów żywności</li> <li>5) grupuje produkty żywności w zależności od zawartości składników odżywczych</li> </ul>
2) rozróżnia surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w sporządzaniu potraw i napojów	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) wyjaśnia pojęcia, takie jak: surowiec, półprodukt, wyrób gotowy</li> <li>2) klasyfikuje produkty żywności według grup przydatności kulinarnej i handlowej</li> <li>3) opisuje wartość odżywczą surowców według grup przydatności kulinarnej i handlowej</li> <li>4) określa zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w sporządzaniu potraw i napojów</li> </ul>
3) rozróżnia metody utrwalania żywności	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) klasyfikuje metody utrwalania żywności</li> <li>2) charakteryzuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności</li> <li>3) wskazuje wpływ metod utrwalania żywności na jej jakość i trwałość</li> <li>4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych</li> </ul>
4) dokonuje oceny towaroznawczej żywności	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) rozróżnia cechy towaroznawcze żywności</li> <li>2) wymienia metody oceny towaroznawczej żywności</li> <li>3) określa warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności</li> <li>5) ocenia organoleptycznie żywność</li> </ul>
5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) wymienia składniki pokarmowe</li> <li>2) wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów</li> <li>3) ocenia dobór składników pokarmowych do komponowania potraw i napojów</li> <li>4) oblicza wartość odżywczą żywności</li> </ul>
6) planuje alternatywne sposoby żywienia	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) podaje definicję żywienia alternatywnego</li> <li>2) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia (z modyfikacją składników pokarmowych z wyboru, wegetariańskiego, pseudowegetariańskiego i makrobiotycznego)</li> <li>3) wymienia surowce, potrawy i napoje stosowane w różnych formach żywienia alternatywnego</li> <li>4) wskazuje zalety i wady żywienia alternatywnego</li> <li>5) układa jadłospisy zgodnie z potrzebami klientów i gości</li> </ul>
7) charakteryzuje dania kuchni polskiej i innych regionów świata	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) określa uwarunkowania geograficzne i gospodarcze regionu świata w tradycjach żywieniowych narodów regionów świata</li> <li>2) opisuje potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni różnych regionów świata</li> <li>3) rozpoznaje potrawy, napoje i posiłki charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata</li> <li>4) określa wpływ tradycji żywieniowych narodów regionów świata na kuchnię polską</li> </ul>
8) planuje jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) rozróżnia rodzaje jadłospisów (menu)</li> </ul>

racjonalnego żywienia	<p>2) opisuje zasady układania jadłospisów</p> <p>3) układa jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia</p> <p>4) ocenia jadłospisy (menu) pod względem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia</p> <p>5) modyfikuje jadłospisy - menu zgodnie z potrzebami żywienia określonych grup ludności</p>
9) rozróżnia procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów	<p>1) rozpoznaje procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów</p> <p>2) wymienia czynności składające się na proces technologiczny sporządzania potraw i napojów</p> <p>3) rozróżnia metody obróbki wstępnej, właściwej oraz końcowej surowców i półproduktów stosowanych przy sporządzaniu potraw i napojów</p> <p>4) opisuje nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów, takie jak techniki molekularne, wędzenie, anty-grillowanie, dekonstrukcja dania, wykorzystanie ciekłego azotu i suchego lodu</p> <p>5) opisuje nowoczesne technologie sporządzania potraw stosowane w zakładach gastronomicznych, takie jak podawane bezpośrednio po sporządzeniu (cook-serve), schłodzone po sporządzeniu przed podawaniem (cook-chill), zamrożone po sporządzeniu (cook-freeze), gotowane w próżni (sous vide)</p>
10) charakteryzuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu	<p>1) klasyfikuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania potraw i napojów w części usługowej zakładu</p> <p>2) rozróżnia maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw i napojów sporządzanych w części usługowej zakładu</p> <p>3) rozróżnia urządzenia stosowane do dystrybucji, przechowywania i eksponowania potraw i napojów w części handlowej zakładu</p>
11) stosuje drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu	<p>1) klasyfikuje drobny sprzęt gastronomiczny wykorzystywany do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu</p> <p>2) dobiera drobny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu</p>
12) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia	<p>1) rozróżnia systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia</p> <p>2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów oraz świadczenia usług w gastronomii</p> <p>3) ustala krytyczne punkty kontroli w procesach sporządzania potraw i napojów oraz świadczeniu usług w gastronomii</p> <p>4) podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w gastronomii</p>
13) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych	<p>1) wymienia programy komputerowe stosowane w gastronomii</p> <p>2) obsługuje programy komputerowe do planowania i rozliczania usług kelnerskich</p>
14) stosuje zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii	<p>1) opisuje zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w gastronomii</p>



	2) przestrzega zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii
15) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich	1) wskazuje cele normalizacji krajowej 2) wyjaśnia czym jest norma i wymienia jej cechy 3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej, krajowej 4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności
HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) określa warunki przechowywania produktów i półproduktów spożywczych i gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	1) wymienia czynniki określające warunki przechowywania produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 2) określa warunki przechowywania różnych grup produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów 3) określa sposób przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju produktów spożywczych, półproduktów czy gotowych potraw, i napojów w zależności od stopnia i sposobu ich przetworzenia 4) przechowuje produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z obowiązującymi zasadami 5) rozpoznaje skutki niewłaściwego przechowywania produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych
2) dobiera produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	1) rozróżnia cechy jakościowe produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych w zależności od przeznaczenia 2) ocenia przydatność i jakość produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych dobranych do sporządzania potraw i napojów
3) charakteryzuje potrawy i napoje po recepturach	1) rozpoznaje wizualnie potrawy i napoje oraz na podstawie receptur 2) rozpoznaje potrawy i napoje po gramaturze określonej w recepturach 3) sprawdza zgodność produktów, półproduktów i wyrobów gotowych przeznaczonych do sporządzania potraw i napojów z recepturą 4) oblicza wielkość porcji potrawy i napoju na podstawie normatywu surowcowego
4) organizuje stanowisko pracy (mise en place) do sporządzania potraw w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	1) wyznacza główne miejsce robocze na stanowisku pracy 2) dobiera produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzenia potraw 3) odważa, odmierza, liczy produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby do sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą 4) dobiera wyposażenie stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów 5) rozmieszcza produkty i wyposażenie na stanowisku roboczym 6) przygotowuje miejsce na odpady i półprodukty na stanowisku roboczym
5) przygotowuje potrawy w części handlowo-	analizuje receptury gastronomiczne

<p>usługowej zakładu zgodnie z recepturami i zamówieniem</p>	<p>2) opisuje 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)</p> <p>3) omawia przygotowywanie potraw w obecności gości w sztuce kelnerskiej różnych krajów regionów świata</p> <p>4) obsługuje urządzenia gastronomiczne (wózki do tranzerowania i flambirowania) w czasie przygotowywania potraw w obecności gości zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy</p> <p>5) przeprowadza obróbkę wstępną zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny i ergonomii pracy oraz gospodarki surowcowej</p> <p>6) przygotowuje produkty spożywcze i półprodukty do obróbki właściwej (rozdrabnia, łączy, miesza, oddziela, formuje, wykończa)</p> <p>7) dobiera dodatki do sporządzanych potraw i napojów</p> <p>8) porcuje potrawy w obecności gości</p> <p>9) chłodzi, studzi, wykończa potrawy, utrzymuje właściwą temperaturę przed ekspedycją (koktajle owocowo-warzywne)</p> <p>10) rozpoznaje potrawy występujące w kartach menu po konsystencji, sposobie wykończenia potraw gotowych, obróbce właściwej, wielkości porcji</p>
<p>6) wykonuje czynności związane z ekspedycją dań</p>	<p>1) rozróżnia rodzaje posiłków (śniadanie, lunch, brunch, obiad, kolacja)</p> <p>2) zestawia potrawy i napoje w dania zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia</p> <p>3) ocenia zgodność z recepturą oraz jakość potraw i napojów wydanych z kuchni przed ekspedycją do sali konsumenckiej</p>
<p>7) przestrzega procedur i stosuje instrukcje stanowiskowe dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności podczas sporządzania i ekspedycji dań</p>	<p>1) rozróżnia systemy zabezpieczania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. stosowanie systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System)</p> <p>2) stosuje procedury dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas sporządzania i ekspedycji potraw i napojów</p> <p>3) stosuje zasady gospodarki odpadami</p>
<p>HGT.01.4. Obsługiwanie gości</p>	
<p>Efekty kształcenia</p>	<p>Kryteria weryfikacji</p>
<p>Uczeń:</p>	<p>Uczeń:</p>
<p>1) określa predyspozycje psychofizyczne, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań zawodowych kelnera</p>	<p>1) wymienia predyspozycje fizyczne i psychiczne kandydata do pracy w zawodzie kelnera, np. odporność na stres, otwartość na kontakty z innymi, cierpliwość, dobra kondycja, sprawność fizyczna</p> <p>2) określa cechy osobowości kelnera konieczne i przydatne w pracy na różnych stanowiskach</p> <p>3) opisuje sylwetkę zawodową kelnera</p> <p>4) określa elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości</p>
<p>2) rozróżnia miejsca pracy kelnera</p>	<p>1) wyjaśnia termin gastronomia</p> <p>2) opisuje funkcje gastronomii</p> <p>3) rozróżnia zakłady gastronomiczne</p>
<p>3) rozróżnia stanowiska pracy i systemy obsługi kelnerskiej</p>	<p>1) rozróżnia stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego</p>

	<p>2) określa zadania pracowników części handlowo-usługowej zakładów gastronomicznych</p> <p>3) wymienia stanowiska pracy i pełnione funkcje pracowników w systemach obsługi gości</p> <p>4) ocenia przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii</p>
<p>4) określa wyposażenie części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego i jego przeznaczenie</p>	<p>1) rozróżnia pomieszczenia części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego</p> <p>2) określa przeznaczenie pomieszczeń części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego</p> <p>3) opisuje zadania kelnera wykonywane w różnych pomieszczeniach części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego</p> <p>4) rozróżnia wyposażenie części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego</p> <p>5) planuje wyposażenie pomieszczeń części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego zgodnie z ich przeznaczeniem i rodzajem świadczonych usług (w meble, bieliznę stołową, zastawę stołową i serwisową, maszyny, urządzenia i sprzęt do sporządzania potraw, przechowywania, ekspedycji, transportu potraw i napojów, baru, utrzymania czystości)</p> <p>6) określa funkcję pomieszczeń znajdujących się w części handlowo-usługowej</p> <p>7) rozróżnia asortyment wyposażenia różnych pomieszczeń części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego</p> <p>8) określa miejsce i sposób przechowywania bielizny stołowej i zastawy stołowej (magazynuje zapasy, przygotowuje pomocnik kelnerski)</p>
<p>5) posługuje się wyposażeniem części handlowo-usługowej zakładu</p>	<p>1) przenosi w rękę i przewozi na wózku kelnerskim bieliznę stołową</p> <p>2) przenosi zastawę stołową oraz serwisową w rękę i na tacy</p> <p>3) przewozi zastawę stołową oraz serwisową na wózku kelnerskim</p> <p>4) opisuje czynności związane z przygotowaniem sali na przyjęcie gości</p> <p>5) posługuje się bielizną stołową (składa, rozkłada, wymienia, formuje serwety lub serwetki)</p> <p>6) nakrywa stoły bielizną stołową i zastawą stołową przed przyjściem gości o różnej porze dnia</p> <p>7) dekoruje stoły i miejsca przeznaczone dla gości na różną porę dnia</p> <p>8) ocenia przygotowanie pomieszczeń w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości (np. rozstawienie stołów, organizację przejść komunikacyjnych, ustawianie zastawy stołowej i serwisowej na stole) zgodnie z zasadami i standardami obsługi</p> <p>9) wykonuje zabiegi związane z pielęgnacją i konserwacją bielizny stołowej, zastawy stołowej i serwisowej</p> <p>10) dokonuje obrotu bielizną stołową oraz zastawą stołową i sprzętem specjalnego przeznaczenia</p>
<p>6) stosuje karty menu</p>	<p>1) objaśnia pojęcie karty menu</p> <p>2) klasyfikuje karty menu według różnych kryteriów (okresu obowiązywania, wielkości, rodzaju i stylu świadczonych usług)</p>

	<p>3) rozróżnia karty menu ze względu na przeznaczenie</p> <p>4) wskazuje informacje handlowe zawarte w kartach menu i napojów</p> <p>5) rozróżnia potrawy i napoje zawarte w kartach menu i napojów</p> <p>6) definiuje rolę wkładki w kartach menu i napojów</p> <p>7) wykazuje się znajomością kart menu i kart napojów</p> <p>8) ocenia poprawność karty menu i karty napojów pod względem budowy, klasycznego układu spisu potraw według zasad kuchni środkowoeuropejskiej i napojów dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości</p> <p>9) stosuje kartę menu i kartę napojów w obsłudze gości</p> <p>10) demonstruje sposób podawania karty menu/karty napojów</p>
<p>7) wykonuje czynności związane z przyjmowaniem gości:</p> <p>a) przygotowuje salę i stoły zgodnie z zamówieniem</p> <p>b) dba o czystość, porządek i estetykę sali w czasie obsługi gości</p> <p>c) serwuje potrawy i napoje zgodnie z zasadami obsługi gości</p> <p>d) komunikuje się z gośćmi na każdym etapie obsługi, stosując zwroty grzecznościowe</p> <p>e) dokonuje dyskretnej obserwacji sali podczas przyjęcia, reaguje na wszelkie sygnały</p>	<p>1) rozróżnia etapy obsługi gości</p> <p>2) przyjmuje gości (wita, odnotowuje usługę dla gości hotelowych, stosuje zasadę uznania gości, pomaga przy wyborze stolika i zajęciu miejsc)</p> <p>3) wykonuje czynności związane z przyjęciem zamówienia (podaje kartę potraw i napojów, udziela informacji, doradza przy wyborze potraw, dań, napojów, przyjmuje zamówienie)</p> <p>4) stosuje zasady up-sellingu i cross-sellingu w poszerzaniu zamówienia</p> <p>5) zapisuje zamówienie</p> <p>6) przekazuje zamówienie do realizacji</p> <p>7) używa zwrotów grzecznościowych w konwersacji z gośćmi różnych typów charakterologicznych w języku polskim i obcym nowożytnym</p>
<p>8) nakrywa stół zgodnie z zamówieniem gości</p>	<p>1) analizuje potrzeby gości, uwzględniając elementy zamówienia i przekazane informacje (np. płeć, wiek, liczba osób, okoliczność, wydarzenie, menu, tradycje i zwyczaje z różnych stron świata, inne oczekiwania)</p> <p>2) uzupełnia przygotowane stoły zgodnie z zamówieniem i potrzebami gości oraz ze standardami obowiązującymi w zakładzie (zmienia, uzupełnia zastawę stołową i serwisową)</p> <p>3) aranżuje stoły stosownie do oczekiwań i charakterystyki gości</p> <p>4) wykonuje czynności kelnerskie z prawej i lewej strony gościa przy dostosowywaniu nakrycia stołu do zamówienia</p>
<p>9) dobiera metody serwowania potraw i napojów</p>	<p>1) rozpoznaje metody, techniki i style podawania potraw, napojów i posiłków</p> <p>2) stosuje metody, techniki i style podawania potraw, napojów i posiłków</p> <p>3) określa zadania kelnerów podczas stosowania różnych metod, technik i stylów podawania potraw, napojów i posiłków (ruch prawo- i lewostronny, czynności obsługi z prawej i z lewej strony, chwyt sztucców serwisowych i manipulacja nimi itp.)</p> <p>4) opisuje zalety i wady podawania potraw, napojów i posiłków różnymi metodami i stylami</p>
<p>10) serwuje potrawy:</p> <p>a) dba o jakość i estetykę serwowanych potraw</p>	<p>1) ustala kolejność serwowania potraw zgodnie z zasadami i potrzebami gości</p> <p>2) odbiera potrawy zgodnie z ustaloną kolejnością</p>

<p>b) serwuje potrawy zgodnie z zasadami</p>	<p>Podania</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3) sprawdza zgodność odbieranych z ekspedycji potraw z zamówieniem</li> <li>4) ocenia jakość i estetykę potraw przed ich podaniem</li> <li>5) dobiera dodatki i przyprawy do potraw (np. sól, pieprz, oliwa)</li> <li>6) dostosowuje metodę i technikę serwowania do serwowanych potraw lub ich zestawów zgodnie z życzeniem gości i możliwości zakładu</li> <li>7) dobiera bieliznę stołową i zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy do serwowania potraw w zależności od stylu, formy obsługi gości i metod serwowania</li> <li>8) serwuje dodatki i przyprawy do zamówionych potraw</li> <li>9) serwuje jednoporcjowo i wieloporcjowo zakąski zimne i gorące, zupy, dania zasadnicze, sery, desery i owoce</li> </ol>
<p>11) serwuje napoje bezalkoholowe</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) opisuje skład i technologię sporządzania serwowanych napojów</li> <li>2) przygotowuje bufet lub bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych</li> <li>3) sprawdza zaopatrzenie w surowce, gotowość urządzeń i sprzętu gastronomicznego oraz zastawy stołowej do sporządzania, nalewania i serwowania napojów bezalkoholowych</li> <li>4) sporządza napoje zimne zgodnie z obowiązującymi zasadami</li> <li>5) określa dodatki do napojów</li> <li>6) dobiera zastawę stołową i sprzęt serwisowy do serwowanego napoju</li> <li>7) serwuje napoje z wykorzystaniem różnorodnych metod i technik</li> <li>8) przestrzega warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych: temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych</li> <li>9) podaje gościom przy stole napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach oraz w naczyniach porcyjnych i wieloporcyjnych (przynosi napój, nakrycia i sprzęt serwisowy na tacy, otwiera, nalewa, ustawia napój na stole)</li> <li>10) przedstawia historię odkrycia i rozpowszechnienia kawy i herbaty oraz kakao i czekolady na świecie</li> <li>11) wymienia skład różnych napojów na bazie kawy i herbaty oraz kakao i czekolady</li> <li>12) dobiera warunki i techniki parzenia kawy, herbaty, upłynniania czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki)</li> <li>13) przygotowuje naczynia, sprzęt, zastawę stołową do sporządzania i podawania kaw, herbat, czekolady</li> <li>14) sporządza napoje gorące bezalkoholowe z wykorzystaniem różnych metod i technik</li> <li>15) sprawdza jakość i estetykę serwowanych napojów</li> <li>16) serwuje kawę, herbatę różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków (np. lód, owoce, cukier, śmietanka, mleko) w zależności od okoliczności i życzeń gości</li> <li>17) wskazuje zasadę kolejności podawania napojów</li> </ol>

	<p>zimnych i gorących bezalkoholowych</p> <p>18) opisuje tradycje polskie i innych regionów świata związane ze stosowaniem napojów bezalkoholowych zimnych i gorących</p>
<p>12) serwuje napoje alkoholowe:</p> <p>a) stosuje przepisy prawa i standardy wewnętrzne dotyczące serwowania alkoholi</p> <p>b) krzewi kulturę picia napojów alkoholowych</p>	<p>1) charakteryzuje napoje alkoholowe różnych regionów świata</p> <p>2) rozpoznaje rodzaje win, wódek, piwa w karcie alkoholi</p> <p>3) rozpoznaje rodzaj, pochodzenie i cechy win, wódek oraz piwa na podstawie etykiety</p> <p>4) przestrzega zasad serwowania napojów alkoholowych</p> <p>5) pomaga przy doborze alkoholi do potraw, dań i posiłków</p> <p>6) przygotowuje wina, wódki, piwa do serwowania (reguluje temperaturę, dobiera akcesoria do dystrybucji i podawania, dekantuje.)</p> <p>7) dobiera naczynia do serwowania win, wódek, piw</p> <p>8) podaje wina, wódki, piwa (otwiera butelki, puszki, nalewa, przestrzega wielkości porcji, stawia butelkę z napojem na stole lub przy stole gościa) w sposób odpowiadający rodzajowi alkoholu lub życzeniom gości</p> <p>9) dobiera wina, wódki, piwa do potraw, deserów, napojów oraz jako aperitify i digestify</p> <p>10) wskazuje przepisy prawa i standardy wewnętrzne dotyczące serwowania alkoholi</p> <p>11) wskazuje skutki nieprzestrzegania przepisów prawa i standardów wewnętrznych dotyczących serwowania alkoholi</p>
13) serwuje dania	<p>1) wskazuje danie dnia w kartach menu gastronomii różnych regionów świata</p> <p>2) wskazuje godziny podawania poszczególnych potraw w kulturze różnych regionów świata</p> <p>3) charakteryzuje zestawy potraw i napojów w różnych regionów świata</p> <p>4) rozróżnia rodzaje dań serwowanych do stołu w kulturach różnych narodów</p> <p>4) zestawia potrawy i napoje w dania z uwzględnieniem życzeń gości i kultury danego kraju w różnych regionach świata</p> <p>5) ustala kolejność podawania potraw i napojów zestawionych w dania</p> <p>6) dobiera sprzęt, urządzenia i zastawę stołową do serwowania dań zestawionych w śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje</p> <p>7) nakrywa stoły do różnych dań</p> <p>8) podaje różne dania w formie bufetów</p> <p>9) obsługuje gości podczas podawania różnych dań do stołu i w formie bufetów</p>
14) ocenia jakość oraz estetykę potraw i napojów w posiłkach	<p>1) wyjaśnia znaczenie oceny jakości wydanej potrawy lub napoju</p> <p>2) ocenia wydaną potrawę lub napój oraz ich zestawienie w posiłki</p> <p>3) sprawdza jakość oraz estetykę wydawanych potraw, napojów i posiłków</p> <p>4) wymienia sposoby pozyskiwania informacji na temat jakości serwowanych potraw i napojów</p>
15) wykonuje czynności związane z realizacją zamówień gości do pokoju hotelowego	1) definiuje termin obsługi gastronomicznej gości w pokoju hotelowym (room service)

(room service)	<p>2) opisuje rolę usług kelnerskich wykonywanych w części hotelowej obiektu świadczącego usługi hotelarskie</p> <p>3) wymienia rodzaje usług kelnerskich świadczonych gościom w pokoju hotelowym</p> <p>4) wymienia etapy obsługi gości w pokoju hotelowym</p> <p>5) przyjmuje zamówienia gości hotelowych np. na podstawie wywieszek klamkowych, kart meldunkowych, rozmów telefonicznych, zamówień bezpośrednich</p> <p>6) sporządza harmonogram realizacji zamówień do pokoju gości</p> <p>7) dobiera wyposażenie do przygotowania i obsługi gości w ramach usługi kelnerskiej wykonywanej w serwisie hotelowym</p> <p>8) przygotowuje tace i wózki do obsługi gości w pokoju hotelowym</p> <p>9) realizuje zamówienie gości do pokoju hotelowego zgodnie z przyjętymi standardami</p>
16) serwuje potrawy i napoje bezalkoholowe w obecności gości – serwis specjalny	<p>1) wyjaśnia pojęcie serwisu specjalnego</p> <p>2) wyjaśnia zasadność sporządzania potraw i napojów w obecności gości</p> <p>3) dobiera wyposażenie stanowisk pracy kelnera w serwisie specjalnym (wózki do tranżerowania i flambirowania, stoły dostawcze i stanowiska stałe do sporządzania potraw w obecności gości)</p> <p>4) przygotowuje stanowisko pracy do sporządzania potraw i napojów w obecności gości</p> <p>5) rozróżnia asortyment potraw i napojów mieszanych bezalkoholowych sporządzanych w obecności gościa np. sałatki, koktajle z warzyw, owoców, befsztyki tatarskie, carpaccio, frutti di mare, grzanki, omlety, naleśniki, fondue, kompoty, napoje bezalkoholowe</p> <p>6) tranżeruje mięsa i drób oraz filetuje ryby w obecności gościa (wyznacza miejsca cięć, dobiera technikę cięć, wydziela porcję potrawy)</p> <p>7) dzieli i filetuje owoce w obecności gościa (wybiera owoce do dzielenia i filetowania, określa technikę obierania, dzielenia i filetowania owoców)</p> <p>8) flambiruje potrawy w obecności gościa (dobiera półprodukty i gotowe wyroby, technikę sporządzania potrawy flambirowanej)</p> <p>9) sporządza mieszane napoje bezalkoholowe w obecności gościa (przygotowuje wózek kelnerski lub stół dostawczy bądź stanowisko do sporządzania napojów bezalkoholowych w obecności gościa, sporządza napoje mieszane różnymi technikami łączenia składników, dekoruje, sprawdza zgodność sporządzonego napoju z recepturą, wykonuje czynności końcowe)</p> <p>10) podaje potrawy i napoje w serwisie specjalnym innymi technikami</p>
17) wykonuje czynności porządkowe po zakończeniu usługi kelnerskiej	<p>1) porządkuje sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po odejściu gości od stołów</p> <p>2) porządkuje stół i miejsce pracy po zamknięciu zakładu</p> <p>3) sprawdza stan sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po zakończeniu zmiany roboczej i zamknięciu zakładu</p>

	4) rozróżnia czynności codzienne i okresowe w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 5) wykonuje czynności porządkowe codzienne i okresowe w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego, np. czyści menaże, platerę, elementy dekoracyjne stołów
HGT.01.5. Podstawy miksologii	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) określa predyspozycje, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań barmana	1) opisuje cechy psychofizyczne i kompetencje barmana 2) opisuje zadania barmana 3) wskazuje zagrożenia występujące w pracy barmana 4) wskazuje zasady etyki i kultury spożywania napojów alkoholowych mieszanych 5) określa odpowiedzialność moralną i prawną barmana 6) rozróżnia sposoby pozyskiwania gości 7) wymienia przepisy prawa dotyczące sposobu sprzedaży i spożywania alkoholu 8) określa konsekwencje nieprzestrzegania przepisów dotyczących zasad sprzedaży i spożywania alkoholu 9) określa rolę barmana w kształtowaniu kultury spożywania alkoholu
2) planuje pracę barmana: a) urządza miejsce pracy barmana b) obsługuje urządzenia barmańskie c) posługuje się sprzętem barmańskim	1) planuje rozmieszczenie mebli, urządzeń i sprzętu barowego 2) ocenia układ funkcjonalny baru 3) przygotowuje bar do rozpoczęcia pracy
3) rozróżnia składniki napojów mieszanych	1) klasyfikuje składniki napojów mieszanych 2) określa właściwości głównych lub bazowych składników mieszanych napojów alkoholowych (wódki, wina) 3) dobiera modyfikatory do napojów mieszanych (wódki aperitifowe, likiery) 4) rozróżnia składniki dodatkowe i szprycujące napojów mieszanych (soki, syropy owocowe i smakowe, produkty nabiałowe, napary kawowe, herbaciane i ziołowe, napoje gazowane, spieniacze) 5) rozróżnia stosowane w sporządzaniu napojów mieszanych przyprawy oraz bonifikatory 6) dobiera składniki dekoracyjne i komplementarne do wykończenia napojów mieszanych
4) planuje sporządzanie napojów mieszanych	1) klasyfikuje napoje mieszane 2) charakteryzuje klasyczne grupy napojów mieszanych 3) oblicza ilości składników napojów mieszanych na podstawie receptur proporcjonalnych i częściowych oraz miar umownych 4) oblicza zawartość alkoholu w napojach mieszanych
5) sporządza napoje mieszane	1) rozróżnia metody miksowania 2) stosuje zasady łączenia składników napojów mieszanych 3) dobiera metody miksowania do rodzaju napoju mieszanego lub upodobań gościa 4) dobiera naczynia do podawania napojów mieszanych



	<p>5) stosuje sprzęt i urządzenia do sporządzania napojów mieszanych</p> <p>6) przestrzega algorytmu sporządzania napojów mieszanych</p> <p>7) dekoruje napoje mieszane</p> <p>8) podaje napoje mieszane</p>
6) planuje i organizuje pracę baru	<p>1) sporządza zapotrzebowanie na produkty i materiały pomocnicze do baru na podstawie karty barowej i stosowanych receptur</p> <p>2) rozlicza bar po zakończeniu pracy</p> <p>3) planuje pracę dzienną lub tygodniową pracowników baru</p> <p>4) sporządza wykaz czynności kontrolujących bar przed otwarciem zakładu, w czasie zmiany roboczej i po zakończeniu pracy</p>
HGT.01.6. Rozliczanie usług kelnerskich	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) przestrzega zasad rozliczenia się z gościem podczas wykonywania usług kelnerskich	<p>1) rozróżnia zasady rozliczenia gości za zrealizowaną usługę</p> <p>2) dobiera dokumenty do rozliczania usług kelnerskich (paragon, faktura)</p> <p>3) rozlicza usługi kelnerskie zgodnie z podatkiem VAT</p>
2) dokonuje rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych po zakończeniu obsługi gościa	<p>1) rozróżnia różne formy rozliczeń i płatności (gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, przelew bankowy, talon)</p> <p>2) dobiera sposób i formę rozliczeń do potrzeb gościa i możliwości zakładu</p> <p>3) podaje rachunek</p> <p>4) przyjmuje należność gotówkową (przyjmuje należność z wykorzystaniem programów do prowadzenia gastronomii, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę)</p> <p>5) przyjmuje należność bezgotówkową (sprawdza czytelność karty, dokonuje akceptacji karty w terminalu, prosi o wpisanie kodu PIN lub podaje gościowi do podpisu wydruk z terminala, porównuje zgodność podpisu na karcie i wydruku, zwraca kartę wraz z kopią wydruku gościowi)</p> <p>6) stosuje różne formy płatności za świadczone usługi gastronomiczne do pokoju hotelowego</p> <p>7) przyjmuje i rejestruje napiwki</p> <p>8) dziękuje za skorzystanie z usługi, żegna gościa i zaprasza do ponownych odwiedzin</p>
3) obsługuje elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie	<p>1) rozróżnia elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych</p> <p>2) stosuje elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie do rozliczeń</p> <p>3) dokonuje dziennego rozliczenia w postaci raportu kasowego</p>
4) stosuje programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich	<p>1) wykorzystuje programy komputerowe do wprowadzania zmian w menu i cen w sieci kas kelnerskich</p> <p>2) dobiera programy komputerowe do rozliczania usług kelnerskich</p> <p>3) rozlicza usługi przy użyciu programów komputerowych</p>
HGT.01.7. Język obcy zawodowy	

Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
<p>1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych:</p> <p>a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem</p> <p>b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie</p> <p>c) z dokumentacją związaną z danym zawodem</p> <p>d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie</p>	<p>1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie:</p> <p>a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy</p> <p>b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych</p> <p>c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych</p> <p>d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych</p> <p>e) świadczonych usług, w tym obsługi gościa</p>
<p>2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:</p> <p>a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje, filmy instruktażowe, prezentacje), artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka</p> <p>b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)</p>	<p>1) określa główną myśl wypowiedzi, tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu</p> <p>2) znajduje w wypowiedzi, tekście określone informacje</p> <p>3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu</p> <p>4) układa informacje w określonym porządku</p>
<p>3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:</p> <p>a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)</p> <p>b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru)</p>	<p>1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi</p> <p>2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych</p> <p>3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko</p> <p>4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze</p> <p>5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji</p>
<p>4) uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu:</p> <p>a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p> <p>b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach</p>	<p>1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę</p> <p>2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia</p> <p>3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób</p> <p>4) prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi</p> <p>5) pyta o upodobania i potrzeby innych osób</p> <p>6) proponuje gościom potrawy i napoje</p> <p>7) stosuje zwroty i formy grzecznościowe</p> <p>8) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji</p>

związanych z wykonywaniem czynności zawodowych	
5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych	<p>1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych)</p> <p>2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym</p> <p>3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym</p> <p>4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (np. prezentację)</p>
6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym b) współdziała w grupie c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne	<p>1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego</p> <p>2) współdziała z innymi osobami realizując zadania językowe</p> <p>3) korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno komunikacyjnych</p> <p>4) identyfikuje słowa klucze, internacjonalizmy</p> <p>5) wykorzystuje kontekst, aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa</p> <p>6) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznanne słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne w porozumiewaniu się</p>
<b>HGT.01.8. Kompetencje personalne i społeczne</b>	
<b>Efekty kształcenia</b>	<b>Kryteria weryfikacji</b>
<b>Uczeń:</b>	<b>Uczeń:</b>
1) przestrzega zasad kultury i etyki w relacjach z gośćmi, przełożonym i współpracownikami	<p>1) wymienia podstawowe zasady etyki zawodowej</p> <p>2) wymienia cechy oczekiwanej postawy zawodowej kelnera w relacji z gośćmi, przełożonym i współpracownikami</p> <p>3) stosuje zasady etyki w relacjach pracowniczych</p> <p>4) wskazuje zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania kodeksu etyki zawodowej</p> <p>5) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy</p>
2) wykazuje znajomość indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym	<p>1) rozróżnia metody rozpoznawania indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym</p> <p>2) określa potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym</p> <p>3) planuje realizację usługi w odpowiedzi na zidentyfikowane potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym</p>
3) stosuje zasady w komunikacji interpersonalnej	<p>1) rozróżnia sposoby komunikacji interpersonalnej</p> <p>2) wymienia zasady komunikowania się</p> <p>3) wymienia rodzaje komunikacji niewerbalnej</p> <p>4) opisuje znaczenie komunikacji werbalnej i niewerbalnej w usługach kelnerskich</p> <p>5) wymienia formy komunikacji bezpośredniej i pośredniej, w tym rozmowę, pismo, e-mail, rozmowę telefoniczną, informacje na stronach internetowych</p>
4) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem	<p>1) definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej</p> <p>2) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań, ich wpływu na siebie i innych</p> <p>3) wymienia sposoby radzenia sobie ze stresem</p>

5) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany	1) określa znaczenie otwartości na zmiany zachodzące w branży 2) wskazuje alternatywne rozwiązania problemu
6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	1) analizuje zmiany zachodzące w usługach kelnerskich 2) poszukuje nowości technicznych i technologicznych wspomagających obsługę gości gastronomii w różnych źródłach informacji 3) wymienia najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie 4) określa własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie
7) planuje działania i zarządza czasem	1) określa cel planowanych zadań 2) wyszczególnia elementy planu działania 3) dokonuje analizy możliwości realizacji zadania na podstawie posiadanych zasobów 4) tworzy harmonogram realizacji zadania 5) wymienia zasoby niezbędne do wykonania zadania 6) wykonuje zadanie zgodnie z planem
8) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania	1) wskazuje obszary zawodowej i prawnej odpowiedzialności za niewłaściwie realizowane zadania na stanowisku 2) określa rodzaje odpowiedzialności podczas realizacji zadań zawodowych 3) podaje przykłady możliwych konsekwencji w sytuacji braku odpowiedzialności zawodowej i prawnej
9) współpracuje w zespole	1) wymienia cechy członków zespołu sprzyjające osiągnięciu celów w pracy zespołowej 2) uwzględnia opinie i pomysły innych członków zespołu 3) angażuje się w realizację przypisanych zadań 4) modyfikuje własne działania zgodnie z wspólnie wypracowanym stanowiskiem

## WARUNKI REALIZACJI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE KELNER

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

### Wyposażenie szkoły niezbędne do realizacji kształcenia w kwalifikacji HGT.01. Wykonywanie usług Kelnerskich

Pracownia sporządzania potraw i napojów wyposażona w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela z dostępem do internetu, oprogramowaniem biurowym i oprogramowaniem do zarządzania gastronomią i układania menu,
- tablicę szkolną białą suchościernalną, projektor, ekran projekcyjny,
- stanowisko do mycia rąk wyposażone w umywalkę z instalacją ciepłej i zimnej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,
- stanowiska do sporządzania potraw i napojów (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w wózki do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu lub stoły produkcyjne z szafkami i szufladami na drobny sprzęt niezbędny do sporządzania potraw w obecności gości, deskę do tranżerowania, deskę do serów, deskę do warzyw, komplet noży kuchennych, komplet ośmioczęściowy noży dekoracyjnych, komplet wykrojników i skrobaki, wydrążacz do owoców, mątwkę, mini trzepaczkę różgową, łopatkę, mikser, sokowirówkę, komplet garnków ceramicznych lub szklanych, komplet rondli i patelni w trzech wielkościach z pokrywami, wok, komplet pojemników ceramicznych

lub szklanych na składniki sałatek, potraw, zestaw zastawy stołowej, taki jak: talerze, półmiski, salaterki, sosjerki, filiżanki, szklanki w pełnym asortymencie, sztucze stołowe podstawowe i serwisowe, płytę grzewczą, grill, kuchenkę indukcyjną, piekarnik, zlewozmywak z instalacją ciepłej i zimnej wody, robot wieloczynnościowy,

- maszyny, urządzenia, sprzęt i narzędzia, takie jak: piec konwekcyjno-parowy, grill na lawie, ruszt, naleśnikarka, salamandra, palnik gazowy, zestaw do sushi (jeden zestaw dla trzech uczniów), otwieracz elektryczny do puszek, otwieracz do słoików, ostrzałka do noży, chłodziarka z zamrażarką, zlewozmywak, zmywarka naczyń,
- biblioteczkę zawodową wyposażoną w zestaw książek zawodowych, słowniki, encyklopedie zawodowe, zbiory receptur gastronomicznych, dokumentację Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) dla gastronomii, schematy układu funkcjonalnego części produkcyjno-magazynowej zakładu gastronomicznego, filmy dydaktyczne z zakresu gastronomii (instruktażowe), instrukcje obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się w pracowni.

Pracownia obsługi gości wyposażona w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela z dostępem do internetu, oprogramowaniem biurowym, oprogramowaniem do zarządzania gastronomią i układania menu oraz, projektor, ekran projekcyjny, tablicę szkolną białą suchościeralną, wizualizer,
- stanowisko barowe (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w ladę barową, regały, szafki, stołki barowe, zlewozmywak, chłodziarkę barową, dystrybutor napojów zimnych, kostkarkę do lodu, ekspres do kawy, urządzenia do parzenia kawy, blender, shakery klasyczne i bostońskie, szklance barowe, miarki barowe, łyżeczki miarowe, łyżki barowe, sita barowe, szczypce, noże barowe, deski do krojenia, maty barowe, mikser barowy, pojemniki termoizolacyjne, kruszarkę do lodu, wyciskacz do cytrusów, dozowniki i miarki do płynów i produktów sypkich, naczynia do przyrządzania napojów gorących i zimnych, naczynia do podawania napojów zimnych i gorących, stelaż do kieliszków, sztucze,
- stanowisko zmywania naczyń (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki myjące, kosze na talerze i naczynia,
- stanowiska obsługi gości wyposażone w stoły restauracyjne kwadratowe i prostokątne z kompletem krzeseł, wózki kelnerskie do uzupełniania zastawy stołowej i serwisowej, stojaki bufetowe, przenośny stojak na tace (jeden zestaw dla dziesięciu uczniów), pomocniki kelnerskie stałe, wózki do serwowania dań gorących, do tranżerowania i do flambirowania,
- podgrzewacz do talerzy na dwanaście sztuk,
- stojaki ekspozycyjne bufetowe (zestaw dla co najmniej dziesięciu uczniów),
- kredens kelnerski wyposażony w kasę kelnerską, terminal, czytnik kart płatniczych, karty menu, karty win i karty barowe,
- nakrycia stołowe (co najmniej po trzy komplety dla jednego ucznia),
- sztucze podstawowe, specjalne i serwisowe, talerze w pełnym rozmiarze, naczynia ceramiczne, szklane i metalowe, jedno- i wieloporcyjne w różnych wielkościach do podawania potraw i napojów, ceramikę żaroodporną, naczynia szklane w pełnym asortymencie do napojów bezalkoholowych i napojów alkoholowych,
- bieliznę stołową moltony (podkłady pod obrusy), obrusy stołowe, bankietowe, specjalne, skirtingi, serwety i serwetki w pełnym asortymencie, laufry, bieżniki, ozdoby stołowe,
- komplet tac (trzy tace różnej wielkości dla jednego ucznia),
- trzy tace owalne, duże (jeden komplet dla dziesięciu uczniów),
- taca lub płatek i portfel do obsługi płacności (jeden komplet dla trzech uczniów),
- sprzęt do utrzymania czystości,
- stroje kelnerskie – sześć kompletów damskich i męskich składających się z białej koszuli, kamizelki, zasłanki kelnerskiej z kieszenią na akcesoria,
- biblioteczkę zawodową, wyposażoną w zestaw książek zawodowych przydatnych do nauki obsługi gości, słowniki, encyklopedie zawodowe, receptury gastronomiczne, dokumentacja Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) dla części handlowo-usługowej gastronomii, schematy układów funkcjonalnych części handlowo-usługowych zakładów gastronomicznych, instruktażowe filmy dydaktyczne z zakresu obsługi gości, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się w pracowni obsługi gości.

Szkoła zapewnia uczniom dostęp do sali restauracyjnej lub bankietowej.

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

HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich	
Nazwa jednostki efektów kształcenia	Liczba godzin
HGT.01.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	30
HGT.01.2. Podstawy gastronomii	90
HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	120
HGT.01.4. Obsługiwanie gości	330
HGT.01.5. Podstawy miksologii	60
HGT.01.6. Rozliczanie usług kelnerskich	90
HGT.01.7. Język obcy zawodowy	60
<b>Razem</b>	<b>780</b>
HAN.01.8. Kompetencje personalne i społeczne <sup>2)</sup>	

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

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

**MOŻLIWOŚCI PODNOSZENIA KWALIFIKACJI W ZAWODZIE**

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie 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.

## PLAN NAUCZANIA W ZAKRESIE KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO

<b>Rok</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	
<b>Liczba tygodni</b>	38	38	38	
<b>Liczba godzin zajęć edukacyjnych</b>	<b>Kształcenie zawodowe teoretyczne</b>	136r	136r	136r
	<b>Kształcenie zawodowe praktyczne</b>	320	548	624

# PROGRAM NAUCZANIA ZAWODU KELNER

513101/BSIS3/2019

## STRUKTURA PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU

### I. Wstęp do programu:

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

### II. Cele kierunkowe zawodu

### III. Programy nauczania dla poszczególnych przedmiotów

nazwa przedmiotu

cele ogólne

cele operacyjne

materiał nauczania

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

### IV. Sposoby ewaluacji programu nauczania zawodu

### V. Zalecana literatura do zawodu

## I. 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 termoobiegiem, zlewozmywak z instalacją ciepłej i zimnej wody, robot wieloczynnościowy, mikser, sokowirówkę, komplet garnków i rondli z pokrywkami, patelnie (w tym do naleśników i omeletów), 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, sztućce 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, flambowania, podgrzewacz do talerzy na 12 szt., stojaki ekspozycyjne bufetowe (zestaw na 10 uczniów), wurnik,
- 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, menaży, 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 podkłady, 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 doksztalcenie 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 najprostszych treści po bardziej

trudne, umożliwił 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 utrwala 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 miksologii
- Język obcy w pracy kelnera

#### **Przedmioty organizowane w formie zajęć praktycznych:**

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

## II. 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.

## III. PROGRAMY NAUCZANIA DLA POSZCZEGÓLNYCH PRZEDMIOTÓW

### KSZTAŁCENIE ZAWODOWE TEORETYCZNE

#### BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY W GASTRONOMII

##### 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 – Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe <b>Uczeń potrafi:</b>	Ponadpodstawowe <b>Uczeń potrafi:</b>	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	36	<ul style="list-style-type: none"> <li>– wyjaśnić pojęcia: bezpieczeństwo pracy, higiena pracy, ochrona przeciwpożarowa, ochrona środowiska</li> <li>– wymienić instytucje i służby zajmujące się ochroną pracy, ochroną środowiska i przeciwpożarową w Polsce i gastronomii</li> <li>– sporządzić listę numerów alarmowych do instytucji i służb działających w zakresie bezpieczeństwa życia, zdrowia, mienia, pracy i środowiska</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– wskazać przepisy prawne dotyczące ochrony pracownika w pomieszczeniach produkcyjnych, ekspedycyjnych i handlowych</li> <li>– wskazać zadania instytucji i służb zajmujących się ochroną pracy i ochroną środowiska w Polsce</li> <li>– rozróżnić zakładowe dokumenty wspomagające przestrzeganie prawa w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, w tym: szkolenia, instrukcje, regulaminy</li> </ul>	Klasa I
	2. Prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy		<ul style="list-style-type: none"> <li>– wskazać źródła prawa pracy</li> <li>– wymienić prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy</li> <li>– wymienić prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– określić odpowiedzialność pracodawcy za wykroczenia przeciwko prawom pracownika</li> <li>– określić konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny gastronomii</li> </ul>	Klasa I
	3. Zasady ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie gastronomicznym		<ul style="list-style-type: none"> <li>– rozpoznawać znaki i alarmy stosowane w zachowaniu bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony przeciwpożarowej w gastronomii</li> <li>– wymienić środki gaśnicze</li> <li>– opisywać procedury postępowania w przypadku pożaru w zakładzie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– rozróżnić środki gaśnicze</li> <li>– wskazać zastosowanie różnych środków gaśniczych</li> <li>– opisać środowisko pracy w zakładzie gastronomicznym</li> <li>– wyjaśnić związek ochrony środowiska z gastronomią</li> </ul>	Klasa I

<p>II. Organizacja stanowisk pracy w zakładach gastronomicznych</p>	<p>1. Zastosowanie ergonomii w organizowaniu stanowisk pracy</p>	<p>gastronomicznym</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić pomieszczenia możliwe w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- 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</li> <li>- określić wymagania ergonomii w organizacji stanowisk pracy w obsłudze kelnerskiej</li> <li>- omówić instrukcję utrzymania porządku i higieny na stanowisku do obróbki wstępnej, stanowisku do obróbki cieplnej, stanowisku do ekspedycji, stanowisku zmywania naczyń kuchennych i stołowych</li> <li>- omówić instrukcję utrzymania porządku i higieny na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ocenić funkcjonalność pomieszczeń zakładu gastronomicznego</li> <li>- wskazać optymalne względem ergonomii warunki pracy w gastronomii</li> </ul>	<p>Klasa I</p>
	<p>2. Czynniki i zagrożenia w środowisku pracy</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnić czynniki szkodliwe, niebezpieczne i uciążliwe dla pracowników i konsumentów/klientów/ gości gastronomii</li> <li>- wymienić zagrożenia dla bezpieczeństwa pracowników w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- wskazać sposoby zmniejszania oddziaływania czynników uciążliwych dla kelnera</li> <li>- stosować znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników szkodliwych i niebezpiecznych w gastronomii</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazać sposoby zapobiegania występowaniu czynników szkodliwych, niebezpiecznych i uciążliwych w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- wskazać negatywne skutki oddziaływania czynników szkodliwych, niebezpiecznych i uciążliwych na organizm człowieka</li> <li>- wyjaśnić funkcje badań pracowniczych w zapobieganiu zagrożeniom dla zdrowia i życia człowieka</li> <li>- wymienić czynności powiadomienia pomocy medycznej w stanie zagrożenia zdrowia i życia</li> </ul>	<p>Klasa I</p>
	<p>3. Czynniki stresogenne w środowisku pracy</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określić pojęcie stresu w pracy zawodowej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przedstawić różne formy zachowań asertywnych jako sposobów radzenia</li> </ul>	<p>Klasa I</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wskazać najczęstsze przyczyny sytuacji stresowych w pracy zawodowej</li> <li>- wymienić sposoby radzenia sobie ze stresem w pracy zawodowej, np. wyciszenie, odpoczynek, przyznanie się do błędu, analiza swojego zachowania</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sobie ze stresem w pracy zawodowej stosować techniki negocjacyjne w porozumiewaniu się słownym i pisemnym w gastronomii</li> <li>- przedstawić konsekwencje stresujących zachowań dla pracownika i gości w zakładzie gastronomicznym</li> </ul>	
	4. Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić środki ochrony indywidualnej i zbiorowej pracowników</li> <li>- rozpoznać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane w gastronomii</li> <li>- rozpoznać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych w zawodzie kelnera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobierać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju wykonywanej pracy w obsłudze kelnerskiej i podczas sporządzania potraw i napojów</li> </ul>	Klasa I
	5. Choroby zawodowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określić typowe choroby zawodowe związane z pracą w gastronomii</li> <li>- rozpoznać typowe choroby zawodowe związane z pracą kelnera</li> <li>- rozpoznać przyczyny chorób zawodowych w gastronomii</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami wywołującymi choroby zawodowe</li> <li>- rozróżnić stany chorobowe nieobjęte wykazem chorób zawodowych, a mogące wystąpić w zawodzie kelnera</li> </ul>	Klasa I
	6. Wypadki przy pracy. Zasady udzielania pierwszej pomocy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnić podstawowe pojęcia związane z udzielaniem pierwszej pomocy (stan zagrożenia, szkody, urazy, zdarzenia, wypadki)</li> <li>- rozpoznać przyczyny wypadków przy pracy w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- opisać procedury zachowania w sytuacji wypadku przy pracy w zakładzie gastronomicznym</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określić systemy ostrzegania i powiadamiania o zagrożeniach lub wypadku w zakładach gastronomicznych</li> <li>- dobrać sposoby udzielania pierwszej pomocy w zależności od stanu zagrożenia zdrowia i życia</li> </ul>	Klasa I
Stres w zawodzie kelnera	Pojęcie stresu w pracy zawodowej	<ul style="list-style-type: none"> <li>- definiować pojęcie stresu w pracy zawodowej</li> <li>- odpowiadać na pytania: co to jest stres, jak się przejawia stres w pracy kelnera?</li> <li>- wskazać najczęstsze przyczyny sytuacji stresujących w pracy zawodowej kelnera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić przyczyny stresu</li> <li>- wymienić, jakie mogą być konsekwencje nadmiernego stresu</li> <li>- przewidzieć konsekwencje stresujących zachowań, ich wpływu na siebie i innych</li> </ul>	Klasa I

## 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).

## TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA

### 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	96	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić czynniki wpływające na przechowywaną żywność</li> <li>- wskazywać zastosowanie metod przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu</li> <li>- dobierać sposoby zabezpieczenia żywności do odpowiedniego asortymentu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- porównywać metody przechowywania żywności</li> <li>- dobierać właściwą metodę przechowywania dla danego produktu spożywczego</li> <li>- charakteryzować metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane</li> </ul>	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować metody utrwalania żywności</li> <li>- opisać zasadę FIFO</li> <li>- podać czas magazynowania w zależności od rodzaju surowca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- utrwalania żywności</li> <li>- wybierać żywność spośród grup produktów żywnościowych w zależności od trwałości</li> </ul>	
II. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia	1. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem w gastronomii		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić przykłady krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji żywności i podczas świadczonych usług gastronomicznych</li> <li>- rozpoznawać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określić krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji żywności i podczas świadczonych usług</li> <li>- rozpoznać krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii</li> <li>- interpretować zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności</li> <li>- charakteryzować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia</li> </ul>	Klasa I
	2. Przestrzeganie zasad racjonalnego gospodarowania surowcami, półproduktami w gastronomii		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić zasady zrównoważonego rozwoju</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przestrzegać zasad zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii</li> <li>- analizować konsekwencje braku przestrzegania zasad zrównoważonego rozwoju</li> </ul>	Klasa I
III. Normy i procedury obowiązujące w prawie żywnościowym	1. Normy i procedury obowiązujące w prawie żywnościowym		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnić, czym jest norma</li> <li>- wymienić cechy normy zakładowej</li> <li>- wymienić cele normalizacji krajowej</li> <li>- wymienić normy międzynarodowe, europejskie i krajowe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisać cechy charakterystyczne receptury gastronomicznej</li> <li>- rozróżnić normy krajowe, europejskie, międzynarodowe</li> <li>- korzystać ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności</li> </ul>	Klasa I
IV. Urządzenia i drobny sprzęt w zakładzie gastronomicznym	1. Charakterystyka urządzeń i drobnego sprzętu		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii</li> <li>- wymienić drobny sprzęt stosowany w gastronomii</li> <li>- klasyfikować drobny sprzęt stosowany do sporządzania potraw i napojów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii</li> <li>- rozróżniać maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania, dystrybucji i przechowywania stosowane przy sporządzaniu potraw i napojów</li> <li>- scharakteryzować drobny sprzęt stosowany do sporządzania potraw i napojów</li> </ul>	Klasa I
V. Surowce, dodatki	1. Charakterystyka		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnić pojęcia: surowiec, dodatki do</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analizować trafność doboru surowców</li> </ul>	Klasa I

do żywności i materiały pomocnicze	dotyków do żywności, przypraw oraz tłuszczów		<ul style="list-style-type: none"> <li>- żywności, materiały pomocnicze</li> <li>- rozróżniać surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze</li> <li>- wskazywać znaczenie stosowanych dodatków do żywności, przypraw i tłuszczów podczas sporządzania potraw</li> <li>- dobierać dodatki do żywności i przyprawy do sporządzania potraw</li> <li>- opisywać wartość odżywczą surowców</li> </ul>	i przypraw do produkcji określonych grup żywności	
VI. Surowce pochodzenia roślinnego i ich zastosowanie w gastronomii	1. Charakterystyka owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować owoce, warzywa, ziemniaki i grzyby</li> <li>- charakteryzować grupy surowców roślinnych</li> <li>- wymienić skład chemiczny i wartość odżywczą owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- określać zastosowanie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów do sporządzania potraw</li> <li>- określać warunki magazynowania owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- porównywać wartość odżywczą różnych gatunków owoców</li> <li>- analizować różnicę w wartości odżywczej różnych rodzajów warzyw</li> </ul>	Klasa I
	2. Charakterystyka produktów zbożowych		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić rodzaje zbóż</li> <li>- określić budowę ziarna zbożowego</li> <li>- wyjaśnić pojęcia: rodzaj mąki, typ mąki</li> <li>- wyjaśnić znaczenie białka i skrobi w sporządzaniu potraw</li> <li>- objaśnić skład chemiczny i wartość odżywczą mąki</li> <li>- charakteryzować makarony</li> <li>- charakteryzować pieczywo</li> <li>- charakteryzować kasze</li> <li>- określać warunki przechowywania produktów zbożowych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- porównywać wartość odżywczą produktów zbożowych</li> <li>- analizować przydatność gastronomiczną gotowych produktów zbożowych</li> </ul>	Klasa I
	3. Charakterystyka surowców cukierniczych		<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować surowce słodzące</li> <li>- objaśnić skład chemiczny i wartość odżywczą surowców słodzących</li> <li>- określić znaczenie surowców słodzących w żywieniu człowieka</li> <li>- określić zastosowanie surowców słodzących do sporządzania potraw i</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- porównać wartość odżywczą i technologiczną surowców słodzących</li> </ul>	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- napojów</li> <li>- określić warunki magazynowania surowców słodzących</li> <li>- charakteryzować środki spulchniające</li> <li>- dobrać środki spulchniające do produkcji wyrobów cukierniczych</li> </ul>		
VII. Surowce pochodzenia zwierzęcego i ich zastosowanie w gastronomii	1. Charakterystyka mleka i przetworów mlecznych		<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować mleko, napoje mleczne fermentowane, śmietankę i śmietanę oraz sery</li> <li>- objaśnić skład chemiczny i wartość odżywczą mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów</li> <li>- określić znaczenie mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów w żywieniu człowieka</li> <li>- określić zastosowanie mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów do sporządzania potraw i napojów</li> <li>- określić warunki magazynowania mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów</li> </ul>	- analizować skład chemiczny i wartość odżywczą mleka i przetworów mlecznych	Klasa I
	2. Charakterystyka jaj		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnić klasyfikację i znakowanie jaj</li> <li>- omówić budowę jaj</li> <li>- określić sposoby oceny świeżości jaj</li> <li>- objaśnić skład chemiczny i wartość odżywczą jaj</li> <li>- wyjaśnić znaczenie jaj w technologii sporządzania potraw</li> <li>- określić zastosowanie jaj do sporządzania potraw i napojów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- porównać wartość odżywczą jaj oraz przetworów z jaj</li> <li>- określić zastosowanie przetworów jajecznych w sporządzaniu potraw</li> </ul>	Klasa I
	3. Charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić zwierzęta rzeźne i dzikie</li> <li>- charakteryzować budowę mięsa i zmiany poubojowe</li> <li>- charakteryzować znaki weterynaryjne</li> <li>- objaśnić skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny</li> <li>- określić sposoby przechowywania i utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analizować różnice w budowie i składzie mięs różnych zwierząt</li> <li>- charakteryzować różnice między wyrobami mięsnymi i podrobowymi</li> </ul>	Klasa I

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- dziczyzny</li> <li>- określić zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny do sporządzania potraw</li> <li>- charakteryzować podroby i produkty uboczne</li> <li>- określić zastosowanie podrobów i produktów ubocznych do sporządzania potraw</li> <li>- charakteryzować wyroby mięsne i podrobowe</li> <li>- opisać zastosowanie wyrobów mięsnych i podrobowych do sporządzania potraw</li> </ul>		
	4. Charakterystyka drobiu i ptactwa dzikiego	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić rodzaje drobiu i ptactwa dzikiego</li> <li>- ocenić i klasyfikować tuszki drobiu</li> <li>- objaśnić skład chemiczny i wartość odżywczą drobiu i ptactwa dzikiego</li> <li>- określić sposoby przechowywania i utrwalania drobiu i ptactwa dzikiego</li> <li>- określić zastosowanie drobiu i ptactwa dzikiego do sporządzania potraw</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analizować wartość odżywczą i znaczenie różnych gatunków drobiu</li> </ul>	Klasa I
VIII. Surowce i dodatki do produkcji napojów	1. Charakterystyka napojów bezalkoholowych i alkoholowych	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować napoje bezalkoholowe</li> <li>- charakteryzować napoje bezalkoholowe zimne i gorące</li> <li>- określić wartość odżywczą napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka</li> <li>- określić znaczenie napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka</li> <li>- wymienić rodzaje napojów alkoholowych, np.: niskoprocentowe, średnioprocentowe, wysokoprocentowe</li> <li>- charakteryzować spirytus i wyroby spirytusowe</li> <li>- określić wpływ napojów alkoholowych na organizm człowieka</li> <li>- określić warunki magazynowania napojów alkoholowych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować napoje alkoholowe, np.: wódki czyste, wódki gatunkowe zwykłe, wódki gatunkowe naturalne</li> <li>- porównywać wartość odżywczą napojów bezalkoholowych</li> <li>- analizować gastronomiczne wykorzystanie napojów alkoholowych</li> <li>- analizować konsekwencje zdrowotne spożywania napojów alkoholowych</li> <li>- dobrać dodatki do napojów bezalkoholowych i alkoholowych</li> </ul>	Klasa I
IX. Technologia sporządzania potraw i napojów	1. Technologie sporządzania potraw z owoców, warzyw,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić potrawy sporządzane z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- planować etapy wykonania potraw z</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- porównywać zmiany zachodzące w owocach, warzywach, grzybach i ziemniakach podczas ich obróbki</li> </ul>	Klasa I

	ziemniaków i grzybów		<ul style="list-style-type: none"> <li>- owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- dobrać obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca</li> <li>- dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- scharakteryzować zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> </ul>	termicznej	
	2. Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych</li> <li>- planować etapy wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych</li> <li>- dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych</li> <li>- scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mleka i przetworów mlecznych</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mleka i</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokonywać analizy zastosowania surowców mlecznych do produkcji gastronomicznej</li> <li>- porównywać cechy technologiczne różnych przetworów mlecznych</li> </ul>	Klasa I

			przetworów mlecznych		
	3. Technologie sporządzania potraw z jaj		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić potrawy sporządzane z jaj</li> <li>- planować etapy wykonania potraw z jaj</li> <li>- dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z jaj</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj</li> <li>- scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z jaj</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z jaj</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z jaj</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- porównywać wartość odżywczą potraw z jaj</li> </ul>	Klasa I
	4. Technologie sporządzania potraw z mąki i kasz		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić potrawy sporządzane z mąki, kasz</li> <li>- planować etapy wykonania potraw z mąki i kasz</li> <li>- dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki i kasz</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki i kasz</li> <li>- scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mąki i kasz</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mąki i kasz</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mąki i kasz</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mąki i kasz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować porównawczo wartość odżywczą różnych kasz</li> <li>- planować zastosowanie różnych gatunków mąki do produkcji określonych potraw</li> </ul>	Klasa I
	5. Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić rodzaje ciast i deserów</li> <li>- planować etapy wykonania wyrobów ciastkarskich i deserów</li> <li>- dobrać techniki i metody sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów</li> <li>- scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania wyrobów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- proponować dania słodkie na planowane imprezy okolicznościowe</li> <li>- dobierać wyroby cukiernicze dostosowane do specyficznej diety konsumenta</li> </ul>	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- ciastkarskich i deserów</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów ciastkarskich i deserów</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania wyrobów cukierniczych i deserów</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów ciastkarskich i deserów</li> </ul>		
	6. Technologie sporządzania zup i sosów		<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować zupy i sosy</li> <li>- określić zasady sporządzania zup i sosów</li> <li>- charakteryzować zupy</li> <li>- planować sporządzanie zup i sosów</li> <li>- dobrać techniki wykonania sosów</li> <li>- określić zastosowanie sosów do potrawy</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i sosów</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur sosów i zup</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analizować wartość odżywczą różnego rodzaju zup</li> <li>- porównywać techniki przygotowania sosów i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej</li> </ul>	Klasa II
	7. Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- planować etapy wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mięsa zwierząt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobierać surowce mięsne do planowanych wyrobów gastronomicznych</li> <li>- planować przebieg procesu produkcji wyrobów mięsnych z wykorzystaniem istniejących możliwości technologicznych</li> </ul>	Klasa II



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

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z ryb i owoców morza</li> </ul>		
	10. Technologia sporządzania napojów		<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować napoje</li> <li>- określić wpływ używek na organizm człowieka</li> <li>- rozróżnić techniki i metody sporządzania napojów</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów</li> <li>- rozróżnić rodzaje kaw, gatunków herbaty oraz czekolady</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych napojów</li> <li>- dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania napojów</li> <li>- przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur na napoje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- planować proces produkcji różnych napojów zimnych</li> <li>- porównywać cechy kawy różnego gatunku i przygotowanych z wykorzystaniem odmiennych technik parzenia</li> <li>- charakteryzować różne odmiany i rodzaje herbaty</li> </ul>	Klasa III
	11. Technologia sporządzania potraw i napojów typowych dla kuchni polskiej i innych regionów świata		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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)</li> <li>- omówić przygotowywanie potraw w obecności gości w sztuce kelnerskiej różnych krajów regionów świata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnić potrawy typowe dla kuchni różnych regionów świata</li> </ul>	Klasa III
X. Składniki pokarmowe i ich rola	1. Charakterystyka i właściwości białek, tłuszczów i węglowodanów		<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokonać podziału białek</li> <li>- scharakteryzować wybrane białka</li> <li>- wymienić funkcje białek w organizmie</li> <li>- dokonać podziału tłuszczów</li> <li>- wymienić właściwości tłuszczów</li> <li>- wyjaśnić rolę tłuszczów w organizmie</li> <li>- wymienić zapotrzebowanie organizmu na węglowodany</li> <li>- scharakteryzować węglowodany przyswajalne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnić pojęcie wartości odżywczej białek</li> <li>- wskazać skutki niedoboru białka</li> <li>- wskazać skutki niedoboru tłuszczów</li> <li>- scharakteryzować rolę i źródła węglowodanów przyswajalnych</li> <li>- wymienić skutki nadmiaru i niedoboru węglowodanów</li> <li>- obliczać wartość odżywczą żywności</li> </ul>	Klasa III

	2.Charakterystyka kwasów tłuszczowych. Rola i źródła NNKT. Rola i źródła cholesterolu		<ul style="list-style-type: none"> <li>- scharakteryzować kwasy tłuszczowe</li> <li>- wymienić rolę NNKT w organizmie</li> <li>- opisać rolę cholesterolu w żywieniu</li> <li>- wymienić źródła cholesterolu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sklasyfikować źródła NNKT</li> <li>- opisać rolę cholesterolu w żywieniu człowieka</li> </ul>	Klasa III
	3.Charakterystyka witamin rozpuszczalnych w wodzie i witamin rozpuszczalnych w tłuszczach		<ul style="list-style-type: none"> <li>- omówić zasady podziału witamin</li> <li>- scharakteryzować witaminy rozpuszczalne w wodzie</li> <li>- określić zapotrzebowanie organizmu na witaminy</li> <li>- scharakteryzować witaminy rozpuszczalne w tłuszczach</li> <li>- określić zapotrzebowanie organizmu na witaminy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- scharakteryzować źródła witamin</li> <li>- wymienić skutki niedoboru oraz nadmiaru witamin rozpuszczalnych w wodzie</li> <li>- wymienić skutki niedoboru oraz nadmiaru witamin rozpuszczalnych w tłuszczach</li> </ul>	Klasa III
	4.Wiadomości ogólne o składnikach mineralnych		<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisać rolę składników mineralnych</li> <li>- wymienić źródła składników mineralnych w żywności</li> <li>- wymienić źródła oraz zapotrzebowanie organizmu na makroelementy</li> <li>- wymienić źródła oraz zapotrzebowanie organizmu na mikroelementy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- scharakteryzować źródła składników mineralnych</li> <li>- scharakteryzować zapotrzebowanie organizmu na makroelementy</li> <li>- scharakteryzować zapotrzebowanie organizmu na mikroelementy</li> </ul>	Klasa III
XI. Planowanie jadłospisów i alternatywne sposoby żywienia	1. Planowanie jadłospisów zgodnie z zasadami		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić zasady układania jadłospisów</li> <li>- rozróżniać rodzaje jadłospisów</li> <li>- omówić zasady racjonalnego żywienia</li> <li>- modyfikować jadłospisy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- układać jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia</li> <li>- oceniać jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia</li> </ul>	Klasa III
	2. Alternatywne sposoby żywienia		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnić definicje: wegetarianizm, makrobiotyzm, żywienie alternatywne</li> <li>- wymienić zasady układania jadłospisów w diecie wegetariańskiej i makrobiotycznej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określić wartość odżywczą diet wegetariańskich, makrobiotycznych i alternatywnych</li> <li>- analizować wpływ suplementacji na organizm człowieka</li> <li>- wskazywać wady i zalety żywienia alternatywnego</li> <li>- układać jadłospisy w diecie wegetariańskiej i makrobiotycznej</li> </ul>	Klasa III

Podnoszenie swoich umiejętności	Aktualizowanie wiedzy i podnoszenie swoich umiejętności		- wyszukiwać zmiany zachodzące w branży kelnerskiej - wykazać się otwartością na zmiany zachodzące w branży kelnerskiej	- 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
---------------------------------	---	--	--	---	-----------

## 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., *Żywność i usługi gastronomiczne. Cz. IV: Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii*, wyd. AB Format 2016.
3. Kmiołek-Gizara A., *Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 1*, WSiP 2017.
4. Kmiołek-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. Kmiołek A., *Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności*, WSiP 2017.
9. Kmiołek A., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1. Technologia gastronomiczna*, WSiP 2016.
10. Kmiołek 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 UCZNI**

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.

**OBSŁUGA GOŚCI****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 <b>Uczeń potrafi:</b>	Ponadpodstawowe <b>Uczeń potrafi:</b>	Etap realizacji
I. Zawód kelner	1. Predyspozycje do wykonywania zawodu	132	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić oczekiwane predyspozycje fizyczne, intelektualne i cechy charakteru niezbędne do pracy w zawodzie kelner</li> <li>-wymienić elementy komunikacji niewerbalnej pożądane w pracy kelnera</li> <li>- wymienić podstawowe zasady etyki zawodowej</li> <li>- wymienić cechy oczekiwanej postawy zawodowej kelnera w relacji z gośćmi, przełożonym i współpracownikami</li> <li>- stosować zasady etyki w relacjach pracowniczych</li> <li>- wskazać zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania kodeksu etyki zawodowej</li> <li>- przestrzegać tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy</li> <li>- przestrzegać zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określać cechy osobowości kelnera konieczne i przydatne w pracy na różnych stanowiskach</li> <li>- określać predyspozycje psychofizyczne kandydata na kelnera: odporność na stres, otwartość na kontakty z innymi, cierpliwość, dobra kondycja, sprawność fizyczna</li> <li>- uzasadnić przydatność oczekiwanych predyspozycji do wykonywania zawodu kelnera (np.: dobra prezencja, dobra dykcja, słuch i pamięć, sprawność fizyczna, sprawność manualna, dobry stan zdrowia)</li> <li>- wskazać cechy osobowe niepożądane w zawodzie kelnera</li> <li>- przedstawić wizerunek kelnera gwarantujący sukces zawodowy</li> <li>- analizować swoje cechy osobowe pod kątem przyszłej pracy</li> <li>- zwrócić uwagę na właściwe cechy głosu w rozmowie z gościem</li> </ul>	Klasa I
	2. Postawa zawodowa		- opisać sylwetkę kelnera (np. postawa,	- opisać elementy osobistego wyposażenia	Klasa I

	kelnera		<p>kultura bycia, schludny wygląd, higiena itd.)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić podstawowe elementy stroju służbowego kelnera i kelnerki</li> <li>- dobrać elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości (np. długopis, notatnik, palmtop, tablet, serweta kelnerska, trybuszon, zapalki itp.)</li> <li>- wymienić funkcje serwety kelnerskiej</li> <li>- wskazać zastosowanie serwety kelnerskiej</li> <li>- wymienić elementy klasycznej biżuterii dopuszczalnej w pracy kelnera</li> <li>- uzasadnić konieczność dbania o higienę osobistą u pracowników obsługi gości</li> </ul>	<p>kelnera do bezpośredniej obsługi gości i wskazać zastosowanie: 2 długopisy, notatnik, palmtop, tablet, serweta kelnerska, trybuszon, zapalki, portfel kelnerski</p>	
	3. Zagrożenia związane z pracą kelnera		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić zagrożenia wypadkowe związane z pracą kelnera</li> <li>- wymienić czynniki szkodliwe i uciążliwe występujące w pracy kelnera</li> <li>- wymienić choroby zawodowe możliwe w zawodzie kelnera</li> <li>- wymienić typowe objawy stresu w pracy kelnera</li> <li>- wymienić sposoby zabezpieczania kelnera przed działaniem czynników szkodliwych lub uciążliwych lub ich likwidacji</li> <li>- wskazać zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania kodeksu etyki zawodowej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omówić zagrożenia wypadkowe związane z pracą kelnera</li> <li>- omówić czynniki szkodliwe i uciążliwe występujące w pracy kelnera</li> <li>- scharakteryzować choroby zawodowe możliwe w zawodzie kelnera</li> <li>- opisać typowe objawy stresu w pracy kelnera</li> <li>- wymienić sytuacje lub czynności mogące być przyczyną stresu w pracy kelnera</li> <li>- opisać sposoby zabezpieczania kelnera przed działaniem czynników szkodliwych lub uciążliwych lub ich likwidacji</li> </ul>	Klasa I
II. Zakład gastronomiczny i miejsca pracy kelnera	1. Klasyfikacja placówek i zakładów gastronomicznych		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić placówki gastronomii indywidualnej</li> <li>- wymienić placówki gastronomii systemowej</li> <li>- wymienić placówki gastronomii specjalnej</li> <li>- wymienić zakłady gastronomiczne i miejsca pracy kelnera</li> <li>- rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisać miejsca pracy kelnera (np.: restauracje, kawiarnie, bary, puby, domy weselne itp.) i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych</li> <li>- określić cele i funkcje zakładów gastronomicznych sieci otwartej i zamkniętej</li> <li>- wymienić zakłady w swojej miejscowości i podać cechy charakterystyczne dla nich</li> <li>- scharakteryzować rodzaje usług świadczonych przez zakłady typu żywieniowego</li> <li>- scharakteryzować rodzaje usług</li> </ul>	Klasa I

			świadczonych przez zakłady typu uzupełniającego – scharakteryzować rodzaje usług świadczonych przez punkty gastronomiczne	
	2. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego	– 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	– 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	- wymienić stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego – wymienić zadania kelnera wykonywane w różnych pomieszczeniach części handlowo-usługowej	– 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	- określić pojęcie rewir - wymienić systemy obsługi kelnerskiej - wymienić systemy samoobsługi - rozróżnić systemy obsługi kelnerskiej - rozróżnić systemy samoobsługi - rozróżnić systemy obsługi mieszanej	- 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	- 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	- 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	Klasa I



			<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić czynności codzienne oraz okresowe związane z utrzymaniem porządku na sali konsumenckiej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>kelnera, przechowywania potraw, napojów, ekspedycji potraw i napojów, transportu, urządzenia barowe</li> </ul>	
	2. Dobór i użytkowanie bielizny stołowej		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić bieliznę stołową</li> <li>- rozróżniać bieliznę stołową</li> <li>- znać zastosowanie bielizny stołowej</li> <li>- dobrać obrusy do wymiaru stołów</li> <li>- określić miejsce i sposób przechowywania bielizny stołowej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować bieliznę stołową</li> <li>- obliczać wymiar obrusów na stoły konsumenckie i bankietowe</li> <li>- dokonać obrotu bielizną stołową</li> <li>- planować wyposażenie pomieszczeń części handlowo-usługowej w bieliznę stołową zgodnie z jej przeznaczeniem i rodzajem świadczonych usług</li> <li>- opisać właściwy sposób nakrywania stołu obrusem</li> <li>- opisać właściwy sposób wymiany obrusa w obecności gościa</li> </ul>	Klasa I
	3. Dobór i zastosowanie zastawy stołowej		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić podstawowy asortyment zastawy stołowej ceramicznej, szklanej, metalowej</li> <li>- znać zastosowanie zastawy stołowej ceramicznej, szklanej, metalowej</li> <li>- dobrać zastawę stołową do określonych potraw i napojów</li> <li>- przedstawić warunki przechowywania zastawy stołowej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować zastawę stołową ceramiczną, szklaną, metalową</li> <li>- wymienić właściwości materiałów wykorzystywanych do produkcji zastawy stołowej</li> <li>- planować wyposażenie pomieszczeń części handlowo-usługowej w zastawę stołową zgodnie z ich przeznaczeniem i rodzajem świadczonych usług</li> </ul>	Klasa II
	4. Dobór i zastosowanie sztućców		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić sztućce podstawowe, specjalne, pomocnicze</li> <li>- znać zastosowanie sztućców podstawowych, specjalnych, pomocniczych</li> <li>- określić zasady polerowania sztućców</li> <li>- określić warunki przechowywania sztućców</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określić materiały wykorzystywane do produkcji sztućców</li> <li>- planować wyposażenie w sztućce pomieszczeń części handlowo-usługowej zgodnie z ich przeznaczeniem i rodzajem świadczonych usług</li> </ul>	Klasa II

	5. Dodatkowa zastawa stołowa i sprzęt kelnerski		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić dodatkową zastawę stołową i sprzęt kelnerski</li> <li>- wskazać zastosowanie dodatkowej zastawy stołowej i sprzętu kelnerskiego, np.: koszyczków do pieczywa, menaży, pater, świeczników, wazoników kloszy, pogrzewaczy, bread crumbers, wózków kelnerskich</li> <li>- określić miejsce i sposób przechowywania zastawy stołowej</li> <li>- opisać zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisać zastosowanie dodatkowej zastawy stołowej i sprzętu kelnerskiego, np.: koszyczków do pieczywa, menaży, pater, świeczników, wazoników, kloszy, pogrzewaczy, bread crumbers, wózków kelnerskich</li> </ul>	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"> <li>- wymienić czynności kelnera przed otwarciem zakładu, np.: wymiana wody w wazonach z kwiatami, wymiana świec, oczyszczanie świeczników, zmiana ustawienia stolików, wymiana białiny stołowej, wietrzenie sali</li> <li>- uzupełnić zastawę stołową niezbędną do obsługi gości</li> <li>- przygotować pomocnik kelnerski do potrzeb obsługi, rodzaju posiłku</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- obliczyć ilość stołów i krzeseł do wymiaru sali konsumenckiej i potrzeb</li> </ul>	Klasa II
	2. Przygotowanie sali i stołów na przyjęcie gości		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić elementy dekoracji stołów i sali restauracyjnej</li> <li>- przygotować wykaz białiny i zastawy stołowej potrzebnej do przygotowania nakrycia</li> <li>- rozróżnić nakrycie stołu proste i nakrycie rozszerzone</li> <li>- wymienić kolejne czynności przygotowywania stołu do nakrycia</li> <li>- dobrać sztucce do pierwszego nakrycia</li> <li>- wymienić czynności kelnerskie z prawej i lewej strony gościa przy dostosowywaniu nakrycia stołu do zamówienia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać dekorację sali i stołów do przyjęcia gości</li> <li>- ocenić przygotowanie sal w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości, w tym: rozstawienia stołów, zajmowanej przez nich powierzchni podłogi, zachowania przejść komunikacyjnych, ustawiania i wykładania zastawy stołowej i serwisowej na stole zgodnie z normą</li> <li>- przedstawić pierwsze nakrycie stołu, uwzględniając zaplanowane menu i sposób podania potraw i napojów</li> </ul>	Klasa II
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- współpracować w zespole</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić cechy członków zespołu sprzyjające osiągnięciu celów w pracy zespołowej</li> <li>- uwzględnić opinie i pomysły innych członków zespołu</li> <li>- zaangażować się w realizację</li> </ul>	

			przypisanych zadań - modyfikować własne działania zgonie z wspólnie wypracowanym stanowiskiem		
	3. Zasady przenoszenia i obciążania tac kelnerskich		- wymienić rodzaje tac kelnerskich wg wielkości, kształtu i przeznaczenia - określić zastosowanie tac kelnerskich - wskazać zasady chwytów (przenoszenia) tac kelnerskich	- 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		- wymienić techniki przenoszenia talerzy, półmisek, bulionówek, filiżanek, szkła i sztućców (np.: chwyt górny, chwyt dolny, na płaskiej dłoni, w serwecie kelnerskiej, na tacy kelnerskiej) - rozróżniać techniki przenoszenia zastawy stołowej i sztućców - określić funkcje prawej i lewej ręki kelnera przy przenoszeniu zastawy stołowej i sztućców	- 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		- 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 - rozróżniać rodzaje kart menu zgodnie z przeznaczeniem, np. karty okolicznościowe, specjalne (dla dzieci, wegańskie, win, alkoholi i napojów) - 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	- 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 napojów dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości - 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	Klasa II

VI. Obsługa gości indywidualnych	1. Czynności związane z przyjmowaniem gości		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić czynności związane z przyjmowaniem gości (witać, stosować zasadę uznania gości, wskazać miejsce przy stole, odnotowywać usługę dla gości hotelowych)</li> <li>- wymienić czynności związane z przyjęciem zamówienia (podać kartę menu, zapisywać zamówienie, przekazywać zamówienie do realizacji)</li> <li>- wymienić sposoby rejestrowania zamówień</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omówić zasadę uznania gości</li> <li>- rozpoznawać czynności związane z przyjęciem zamówienia (podać kartę menu, doradzać przy wyborze potraw, dań, napojów, przyjmować zamówienie)</li> <li>- omówić sposoby rejestrowania zamówień</li> <li>- omówić zasady sprzedaży sugerowanej</li> <li>- omówić zasady up-sellingu w poszerzaniu zamówienia</li> <li>- określać zasady cross-sellingu w poszerzaniu zamówienia</li> <li>- określać zasady rozwiązywania sytuacji konfliktowych</li> <li>- określać procedury reklamacji usługi</li> <li>- określać zasady obsługi różnych typów gości</li> <li>- znać formy grzecznościowe w mowie i piśmie</li> <li>- wskazać czynniki mające wpływ na sposób prowadzenia przez kelnera rozmowy z gościem</li> </ul>	Klasa II
	2. Obsługa gości z zastosowaniem różnych metod podawania potraw, napojów (serwisów) i kierunków pracy		<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować metody podawania potraw, posiłków i napojów (serwis angielski, serwis niemiecki, serwis francuski, serwis rosyjski, serwis bufetowy)</li> <li>- rozróżniać metody podawania potraw, posiłków i napojów (serwis angielski, serwis niemiecki, serwis francuski, serwis rosyjski, serwis bufetowy)</li> <li>- dobrać metody podawania potraw, posiłków i napojów do obsługi gości</li> <li>- uzasadnić kierunki pracy kelnera wokół stołu</li> <li>- wymienić zwroty grzecznościowe stosowane podczas obsługi gości</li> <li>- wymienić zasady dbania o gości w czasie posiłku</li> <li>- wskazać zasady porządkowania stolików po konsumpcji</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omówić zasady podawania potraw i napojów metodą (serwisem) angielską, niemiecką, francuską, rosyjską</li> <li>- uzasadnić obsługę gości przy pomocy serwisu bufetowego</li> <li>- analizować zalety i wady metod podawania potraw, posiłków i napojów</li> <li>- 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 sztuców serwisowych</li> </ul>	Klasa II
	3. Czynności porządkowe po wykonaniu usługi		<ul style="list-style-type: none"> <li>- porządkować sprzęt, zastawę i bieliznę po odejściu gości od stołów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliczać sprzęt, zastawę i bieliznę stołową</li> </ul>	Klasa II

	kelnerskiej		-porządkować stół i miejsce po zamknięciu zakładu		
VII. Podawanie posiłków i potraw	1. Rodzaje posiłków		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić posiłki klasyczne i współczesne</li> <li>- rozróżnić menu obiadowe proste i rozszerzone</li> <li>- określić godziny podawania posiłków</li> <li>- ustalić kolejność podawania potraw i napojów zestawionych w posiłkach</li> <li>- dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania, podwieczorku, kolacji</li> <li>- dobrać sposoby i techniki podawania śniadań, przystawek, zup, dań zasadniczych, deserów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać posiłki</li> <li>- rozróżnić posiłki dnia w kulturze różnych narodów</li> <li>- planować menu obiadowe proste i rozszerzone</li> <li>- rozróżnić rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu</li> <li>- przewidzieć organizację pracy kelnera w różnych systemach pracy podczas wydawania posiłków</li> </ul>	Klasa II
	2. Podawanie potraw		<ul style="list-style-type: none"> <li>- podać przykłady przystawek zimnych i gorących</li> <li>- podać gramatury przystawek</li> <li>- podać przykłady zup czystych, kremowych, podprawianych, eintopfów</li> <li>- podać gramatury zup</li> <li>- wyjaśnić pojęcie: danie zasadnicze</li> <li>- wskazać przykłady dań zasadniczych klasycznych</li> <li>- podać przykłady deserów popularnych i wykwintnych</li> <li>- dobrać zastawę stołową do podawania przystawek, zup, dań zasadniczych, deserów</li> <li>- dobrać sposoby i techniki podawania przystawek, zup, dań zasadniczych, deserów</li> <li>- planować odpowiednią liczbę zastawy stołowej do podania potrawy</li> <li>- uzgadniać kolejność podawania potraw, np.: przystawka, zupa, danie zasadnicze, deser</li> <li>- dobrać metodę serwowania potraw</li> <li>- dobrać dodatki do potraw, np.: pieczywo, grzanki, masło, sosy</li> <li>- dobrać przyprawy do potraw, np. sól, pieprz, oliwa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omówić zasady serwowania potraw z zastosowaniem różnych sposobów trzymania sztucców do nakładania potraw</li> <li>- omówić przystawki i dobór dodatków</li> <li>- omówić zupy popularne i wykwintne</li> <li>- wskazać dodatki do zup</li> <li>- omówić dania zasadnicze i dodatki</li> </ul>	Klasa II
	3. Śniadania w gastronomii		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić rodzaje śniadań stosowanych w gastronomii hotelowej</li> <li>- odróżnić lunch i brunch</li> <li>- dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia do</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- scharakteryzować rodzaje śniadań stosowanych w gastronomii hotelowej, np. kontynentalne, wiedeńskie, wiedeńskie wzmocnione, angielskie, amerykańskie</li> </ul>	Klasa II

			rodzaju śniadania	<ul style="list-style-type: none"> <li>- scharakteryzować lunch i brunch</li> <li>- dostosować formy podawania śniadań do warunków obiektu</li> <li>- rozróżniać zwyczaje żywieniowe dotyczące śniadań</li> </ul>	
	4. Ocena jakości oraz estetyki potraw i napojów		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnić znaczenie sprawdzania zgodności odbieranych z ekspedycji potraw z zamówieniem</li> <li>- wyjaśnić znaczenie oceny jakości i estetyki potraw przed ich wydaniem</li> <li>- oceniać higienę wydawanych z ekspedycji potraw, napojów i posiłków</li> <li>- oceniać jakość oraz estetykę wydanej potrawy</li> <li>- oceniać jakość oraz estetykę wydanego napoju</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sprawdzać jakość oraz estetykę wydawanych potraw, napojów i posiłków (zasada B.U.F.F., tj. równowagi, jedności, punktu centralnego, przepływu)</li> <li>- gromadzić informacje, spostrzeżenia i opinię gości nt. poziomu zadowolenia z jakości i estetyki wydawanych potraw i napojów</li> </ul>	Klasa II
VIII. Podawanie napojów bezalkoholowych	1. Napoje zimne bezalkoholowe		<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować napoje zimne bezalkoholowe</li> <li>- przestrzegać warunków podawania zimnych napojów bezalkoholowych niegazowanych i gazowanych (temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych)</li> <li>- wskazać dodatki do napojów zimnych bezalkoholowych</li> <li>- wymienić szkło niezbędne do podania napojów zimnych bezalkoholowych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować napoje zimne bezalkoholowe</li> <li>- opisać bufet/bar do sporządzania i podawania zimnych napojów bezalkoholowych</li> <li>- scharakteryzować warunki podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych (temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych)</li> <li>- uzasadnić dobór szkła</li> <li>- sprawdzać jakość i estetykę podawanych napojów</li> </ul>	Klasa III
	2. Napoje gorące bezalkoholowe		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić odmiany ziaren kawy</li> <li>- klasyfikować napoje gorące</li> <li>- wyjaśnić pojęcie kaw włoskich</li> <li>- wymienić metody i sposoby parzenia kawy</li> <li>- dobrać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki)</li> <li>- określać gramaturę kawy, herbaty, kakao na jedną porcję</li> <li>- określać kolejność podawania bezalkoholowych napojów gorących w posiłku</li> <li>- wskazać dodatki do napojów gorących</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisać odmiany kawy i cechy charakterystyczne napojów na ich bazie</li> <li>- opisać style upalania kawy i ich wpływ na jakość napoju</li> <li>- charakteryzować metody (niskociśnieniowe, wysokociśnieniowe) i sposoby parzenia kawy, np.: filtracyjny, cyrkulacyjny, przelewowy</li> <li>- opisać bufet/bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych gorących</li> <li>- opisać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady (jakość wody, temperaturę, czas,</li> </ul>	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>technikę parzenia i dodatki)</li> <li>- scharakteryzować podawanie kawy, herbaty różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków (np. lodu, owoców, cukru, śmietanki, mleka itp.), okoliczności i życzeń gości</li> <li>- sprawdzać jakość i estetykę podawanych napojów</li> </ul>	
IX. Podawanie alkoholi	1. Charakterystyka napojów niskoalkoholowych – piwa		<ul style="list-style-type: none"> <li>- określić definicję napojów niskoalkoholowych – piwa</li> <li>- wymienić surowce do produkcji piwa</li> <li>- wymienić kryteria podawania piwa</li> <li>- określić temperaturę podawania piwa</li> <li>- wymienić sposoby podawania piwa</li> <li>- dobrać szkło do piwa</li> <li>- dobrać piwo do potraw i posiłków</li> <li>- wymienić kolejne czynności przy podawaniu piwa w szkle</li> <li>- odczytać ze zrozumieniem informacje na etykietach butelek</li> <li>- wymienić znane marki piwa w Polsce</li> <li>- wskazać warunki przechowywania piwa</li> <li>- określić przepisy prawne i standardy wewnętrzne podawania piwa</li> <li>- krzewić kulturę picia piwa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić etapy procesu technologicznego produkcji piwa</li> <li>- wskazać znaczenie wysokości temperatury suszenia słoju na rodzaj piwa</li> <li>- klasyfikować piwo ze względu na barwę, zawartość alkoholu, pochodzenie, rodzaj fermentacji</li> <li>- charakteryzować piwa złociste (pilzneńskie), białe (pszeniczne), ciemne</li> <li>- charakteryzować sposoby podawania piwa</li> <li>- omówić zasady nalewania piwa z beczki</li> <li>- omówić zasady podawania piwa z butelki</li> <li>- wymienić znane marki piwa czeskiego, niemieckiego, angielskiego, belgijskiego</li> </ul>	Klasa III
	2. Charakterystyka napojów średnioprocentowych – wina, miodów pitnych		<ul style="list-style-type: none"> <li>- określić definicję napojów średnioprocentowych – wina, miodów pitnych</li> <li>- wymienić surowce do produkcji wina, miodów pitnych</li> <li>- wymienić popularne szczepy winorośli do produkcji wina białego i czerwonego</li> <li>- klasyfikować wina ze względu na barwę, zawartość alkoholu w %, zawartość cukru w g/l, sposób konsumpcji, technologię produkcji</li> <li>- wymienić kryteria podawania wina wytrawnego (czerwonego i białego)</li> <li>- wymienić kryteria podawania wina deserowego, ziołowego, wermutów, wzmocnionego, musującego</li> <li>- określić temperaturę podawania wina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić etapy procesu technologicznego produkcji wina stołowego</li> <li>- wymienić znane regiony uprawy winorośli i produkcji wina na świecie</li> <li>- wymienić etapy procesu technologicznego produkcji win musujących</li> <li>- rozróżnić wina od miodów pitnych</li> <li>- charakteryzować miody pitne sycone i niesycone</li> <li>- rozróżnić szampany i wina musujące</li> <li>- wymienić znane na świecie marki szampanów</li> <li>- omówić zasady podawania szampanów i win musujących</li> </ul>	Klasa III

		<p>stołowego, deserowego, szampanów, win musujących</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uzasadnić dobór szkła do wina</li> <li>- dobierać wino na aperitif</li> <li>- dobierać wino do potraw i posiłków</li> <li>- wymienić zasady przyjmowania zamówienia na wino</li> <li>- wymienić kolejne czynności kelnera przy podawaniu wina z butelki</li> <li>- odczytać ze zrozumieniem informacje z etykiety i kontretykiety na butelce wina</li> <li>- wymienić regiony uprawy winorośli i produkcji w Polsce</li> <li>- wskazać warunki przechowywania wina</li> <li>- określić cel i wpływ dekantacji wina na jego jakość</li> <li>- określić cel i wpływ frapowania na jakość wina</li> <li>- wyjaśnić określenie cooler, sommelier</li> <li>- odróżnić wina firmowe od win w butelkach oryginalnych</li> <li>- określić przepisy prawne i standardy wewnętrzne podawania wina</li> <li>- krzewić kulturę picia wina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować wina ze względu na jakość: stołowe, regionalne i gatunkowe o kontrolowanej nazwie, produkcji i jakości</li> <li>- charakteryzować wina wzmocnione</li> <li>- charakteryzować wina ziołowe (wermuty)</li> <li>- 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)</li> <li>- wyjaśnić określenie apelacja</li> <li>- określić oznaczenia win: AOC, DOC, DOCG, QmP</li> <li>- wyjaśnić kryteria oceny wina</li> <li>- omówić właściwą kolejność podawania wina do potraw, np.: białe wina przed czerwonymi, wytrawne przed słodkimi</li> </ul>	
	<p>3. Charakterystyka napojów wysokoprocentowych – wódek</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić surowce do produkcji napojów wysokoprocentowych</li> <li>- klasyfikować wódki czyste</li> <li>- klasyfikować wódki ze względu na zawartość cukru</li> <li>- podać poprawnie wódkę czystą</li> <li>- podawać poprawnie likiery, kremy</li> <li>- wymienić kryteria podawania wódek gatunkowych naturalnych i naturalnych zbożowych</li> <li>- określić temperaturę podawania wódek gatunkowych naturalnych i naturalnych zbożowych</li> <li>- określić moc wódek w % obj. alkoholu</li> <li>- dobierać szkło do różnych wódek</li> <li>- proponować wódki do potraw</li> <li>- wskazać warunki przechowywania wódek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnić, na czym polega proces destylacji alkoholu</li> <li>- podać cele destylacji alkoholu</li> <li>- scharakteryzować wódki czyste</li> <li>- odróżnić wódki czyste zwykłe, wyborowe, luksusowe</li> <li>- wymienić popularne marki wódki czystej w Polsce</li> <li>- odróżnić wódki gatunkowe naturalne od wódek gatunkowych aromatyzowanych</li> <li>- scharakteryzować wódki naturalne owocowe (brandy, koniaki, armaniaki)</li> <li>- wymienić popularne marki koniaków na świecie</li> <li>- scharakteryzować naturalne wódki zbożowe (whiskey, whisky)</li> <li>- podać różnice między whisky szkocką a</li> </ul>	<p>Klasa III</p>



		<p>czystych i gatunkowych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- określić przepisy prawne i standardy wewnętrzne podawania wódek</li> <li>- krzewić kulturę picia napojów wysokoprocentowych</li> </ul>	<p>whiskey irlandzką</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnić pochodzenie burbonu i jego właściwości</li> <li>- odróżnić rum biały, złocisty, ciemny</li> <li>- odróżnić tequilę srebrną i złocistą</li> <li>- charakteryzować gin i wódki jałowcowe</li> <li>- zaproponować wysokoprocentowe wódki na aperitif i na digestif</li> </ul>	
X. Organizacja obsługi gości w pokoju hotelowym	1. Obsługa <i>room service</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnić pojęcie <i>room service</i></li> <li>- wymienić oferty usług w ramach obsługi <i>room service</i></li> <li>- wymienić formy składania zamówień przez gości</li> <li>- wymienić czynności związane z realizacją zamówień <i>room service</i></li> <li>- wskazać ważne elementy rozmowy telefonicznej podczas przyjmowania zamówienia od gościa</li> <li>- określić sposoby rozliczania gościa za usługi <i>room service</i></li> <li>- dobrać wyposażenie do przygotowania i obsługi gości w <i>room service</i></li> <li>- omówić przygotowanie nakrycia tacy i wózka kelnerskiego do obsługi w pokoju hotelowym</li> <li>- omówić zachowanie i postawę kelnera w pokoju hotelowym w czasie obsługi <i>room service</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- objaśnić rodzaje usług kelnerskich świadczonych gościom w pokoju hotelowym</li> <li>- opisać formy składania zamówień przez gości, np.: wywieszki klamkowe, karty meldunkowe gości, zamówienie telefoniczne, zamówienie słowne</li> <li>- charakteryzować ważne elementy rozmowy telefonicznej podczas przyjmowania zamówienia od gościa</li> <li>- sporządzić harmonogram realizacji zamówień do pokoju gości</li> </ul>	Klasa III
XI. Organizacja serwisu specjalnego	1. Sporządzanie potraw i napojów w obecności gości	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnić pojęcie serwisu specjalnego</li> <li>- przygotować stanowisko pracy do sporządzania potraw i napojów w obecności gościa</li> <li>- dobierać wyposażenie stanowiska pracy kelnera do sporządzania potraw w obecności gościa (np.: wózków do tranżerowania i flambirowania, stołów pomocniczych, stanowisk stałych)</li> <li>- wyszczególnić asortyment potraw sporządzanych z półproduktów w obecności gościa (np.: sałatki, koktajle z warzyw i owoców, sery, befsztyk tatarski, frutti di mare)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować sprzęt i narzędzia niezbędne do tranżerowania potraw</li> <li>- charakteryzować sprzęt i narzędzia niezbędne do filetowania ryb</li> <li>- charakteryzować sprzęt stosowany do flambirowania</li> <li>- opisać kolejne etapy tranżerowania</li> <li>- opisać kolejne etapy filetowania</li> <li>- dobrać zastawę stołową do potraw i napojów sporządzanych w obecności gościa</li> <li>- opisać przygotowanie stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów w</li> </ul>	Klasa III

		do grzanek, omlety, naleśniki, fondue) - wymienić potrawy przygotowywane w obecności gości 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	obecności gościa - omówić przygotowywanie potraw w obecności gości w sztuce kelnerskiej różnych krajów	
	2. Przygotowanie nakryć specjalnych	- 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	- opisać i uzasadnić nakrycia specjalne - przygotować nakrycia do dań specjalnych	Klasa III

## 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 sztuców,
- 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, menaży, 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., *Żywność 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 UCZNI**

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 białej zastawy stołowej i sztućców,
- dobieranie białej 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 płaskich z zastosowaniem chwytu górnego i dolnego,
- zasady przenoszenia talerzy głębokich z zastosowaniem chwytu górnego,
- zbieranie zastawy po konsumpcji z wykorzystaniem tacy kelnerskiej,
- zasady obsługi 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.

## PODSTAWY MIKSOLOGII

### 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 <b>Uczeń potrafi:</b>	Ponadpodstawowe <b>Uczeń potrafi:</b>	Etap realizacji
Opis zawodu barman	Predyspozycje zawodu i wymagania do zawodu barman	72	- opisać cechy psychofizyczne i kompetencje barmana - opisać zadania barmana - wskazać zagrożenia występujące w pracy barmana - wskazać zasady etyki i kultury spożywania napojów alkoholowych mieszanych	- określać konsekwencje nieprzestrzegania przepisów dotyczących zasad sprzedaży i spożywania alkoholu - określać rolę barmana w kształtowaniu kultury spożywania alkoholu	Klasa I

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

		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		
--	--	--	--	--

## 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, sztuce podstawowe, specjalne, pomocnicze), drobna zastawa stołowa (elementy ozdobne, świeczniki, menaży, 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., *Żywność 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/SŁUCHACZĄ**

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.



## JĘZYK OBCY W PRACY KELNERA

### 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 <b>Uczeń potrafi:</b>	Ponadpodstawowe <b>Uczeń potrafi:</b>	Etap realizacji
I. Zakład gastronomiczny: stanowiska pracy, obowiązki pracowników (w tym kelnera), organizacja pracy	1. Zakład gastronomiczny. Stanowiska pracy w gastronomii	72	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić rodzaje i kategorie zakładów gastronomicznych</li> <li>- określić główną myśl wypowiedzi/tekstu lub fragmentu wypowiedzi/tekstu nawiązującego do zakładu gastronomicznego</li> <li>- rozpoznać związki między poszczególnymi częściami tekstu</li> <li>- znaleźć w wypowiedzi/tekście określone informacje o zakładzie gastronomicznym: restauracja, kawiarnia, drink bar, bar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omówić funkcje pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym, np.: kuchnia gorąca, zmywalnia naczyń stołowych, restauracja</li> <li>- omówić wyposażenie i wystrój restauracji, sali konsumenckiej</li> <li>- udzielić określonych informacji o zawodzie i stanowiskach pracy w gastronomii, np.: kucharz, kelner, kelner śniadaniowy, kelner bankietowy, barman, sommelier,</li> </ul>	Klasa II

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- szybkiej obsługi, pub</li> <li>- znaleźć w wypowiedzi/tekście określone informacje o zawodzie: kucharz, kelner, barman, sommelier, barista (np.: strój, predyspozycje)</li> <li>- wymienić i nazywać w języku obcym stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- zrozumieć proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje/filmy instruktażowe, prezentacje), artykułowane wyraźnie w standardowej odmianie języka</li> </ul>	barista	
	2. Usługi świadczone w zakładzie gastronomicznym, w tym obsługa klienta	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określić główną myśl wypowiedzi/tekstu lub fragmentu wypowiedzi/tekstu o usługach świadczonych w zakładzie gastronomicznym</li> <li>- znaleźć w wypowiedzi/tekście określone informacje o zawodzie i wykonywanych czynnościach: kucharz, kelner, barman, barista, sommelier</li> <li>- rozpoznać związki między poszczególnymi częściami tekstu</li> <li>- rozpoznać oraz stosować środki językowe w języku obcym w zakresie świadczonych usług w zakładzie gastronomicznym, np.: usługa żywieniowa, usługa cateringowa, usługa kulturalno-rozrywkowa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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)</li> <li>- 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 stołu</li> </ul>	Klasa II
	3. Nazwy surowców, potraw, napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nazywać w języku obcym narzędzia, urządzenia i sprzęt stosowany w kuchni</li> <li>- nazywać zastawę stołową i sztuce stołowe</li> <li>- wymienić i nazywać bieliznę stołową</li> <li>- wymienić podstawowe narzędzia kelnera, np.: tace kelnerskie, trybuszon</li> <li>- nazywać surowce do sporządzania potraw</li> <li>- nazywać posiłki</li> <li>- ustalać pory posiłków</li> <li>- nazywać potrawy kuchni polskiej:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzować w języku obcym narzędzia, urządzenia i sprzęt stosowany w kuchni</li> <li>- charakteryzować bieliznę stołową</li> <li>- charakteryzować zastawę stołową i sztuce stołowe</li> <li>- omówić zastosowanie podstawowych narzędzi kelnera, np.: tace kelnerskie, trybuszon</li> <li>- charakteryzować posiłki: śniadania,</li> </ul>	Klasa II

			przystawki, zupy, dania zasadnicze, desery - nazywać napoje zimne bezalkoholowe - nazywać napoje alkoholowe - nazywać napoje gorące - określać miary, wagi surowców i potraw	obiady, kolacje - udzielać informacji dotyczących pochodzenia oraz wartości odżywczej surowców i potraw - czytać i interpretować etykiety wina - rozpoznawać roczniki wina	
I. 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		- 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 - przetłumaczyć list motywacyjny i CV na język obcy - zrozumieć proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację obsługi urzędzenia)	- 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 pisemnego w języku obcym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych - posłużyć się ogólnymi i specjalistycznymi słownikami dwujęzycznymi	Klasa II
II. Prowadzenie rozmów i korespondencji służbowej w języku obcym	1. Rozmowa z pracodawcą, współpracownikami i gośćmi		- 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	- stosować słownictwo zawodowe w trakcie wykonywania zadań zawodowych kelnera - przedstawić publicznie w języku obcym wcześniej opracowany materiał, np. wystąpić w	Klasa III

			<p>umożliwiających realizację zadań zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stosować zwroty w formie grzecznościowej w języku obcym</li> <li>- udzielić ustnej odpowiedzi na pytania konsumenta, np.: informacja turystyczna</li> <li>- rozpocząć, prowadzić i kończyć rozmowę</li> <li>- przekazać w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych oraz audiowizualnych</li> <li>- przekazać w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym</li> <li>- przekazać w języku obcym informacje sformułowane w języku polskim lub języku obcym nowożytnym</li> <li>- prowadzić rozmowę w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych kelnera, np.: przyjmowanie zamówienia, proszenie o powtórzenie zamówienia, polecenie potrawy lub napoju</li> </ul>	<p>uroczystości szkolnej</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uzyskać i przekazać informacje i wyjaśnienia w języku obcym</li> <li>- wyrazić swoje opinie i uzasadnić je w języku obcym</li> <li>- pytać o opinie, zgadzać się lub nie zgadzać z opiniami innych osób w języku obcym</li> <li>- prowadzić proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi</li> <li>- pytać o upodobania i intencje innych osób, np. upodobania kulinarne</li> <li>- zmieniać formę przekazu ustnego w języku obcym w zakresie umożliwiających realizację zadań zawodowych</li> <li>- reagować ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</li> <li>- posłużyć się określonymi strukturami gramatyczno-leksykalnymi podczas przyjmowania i rejestrowania zamówień konsumenckich oraz inkasowania należności</li> <li>- posłużyć się ogólnymi i specjalistycznymi słownikami dwujęzycznymi</li> <li>- prowadzić rozmowę w trudnych sytuacjach w kontakcie: kelner-konsument, np. reklamacja gościa, gość nietrzeźwy w lokalu</li> </ul>	
III. Współpraca w grupie	1. Współpraca w grupie, umiejętności komunikacji i budowania relacji interpersonalnych.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- korzystać ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego</li> <li>- współdziałać z innymi osobami, realizując zadania językowe, np. w bezpośrednim</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- upraszczać (jeżeli to konieczne) wypowiedź w języku obcym</li> <li>- wykorzystywać opis i środki niewerbalne</li> </ul>	Klasa III

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- kontakcie z klientem</li> <li>- korzystać z tekstów w języku obcym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych</li> <li>- zastępować nieznanne słowa innymi</li> <li>- współdziałać w grupie</li> <li>- korzystać ze źródeł informacji w języku obcym w celu doskonalenia się i aktualizowania wiedzy zawodowej</li> <li>- stosować strategie komunikacyjne i kompensacyjne</li> <li>- wymienić podstawowe zasady etyki i etykiety w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach w języku obcym</li> <li>- przestrzegać reguł i procedur przyjętych w środowisku pracy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykorzystywać strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową</li> <li>- wykorzystywać techniki samodzielnej pracy nad językiem</li> <li>- charakteryzować zasady etyki i etykiety w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach w języku obcym</li> <li>- wymienić cechy oczekiwanej postawy zawodowej kelnera w relacjach z klientami/gośćmi w języku obcym</li> <li>- korzystać z obcojęzycznej literatury i prasy zawodowej z zakresu branży kelnerskiej</li> </ul>	
Sztuka budowania właściwej relacji kelnera z gościem	Formy komunikacji	<ul style="list-style-type: none"> <li>-wymienić formy komunikacji pośredniej</li> <li>- wymienić formy komunikacji bezpośredniej, w tym: e-mail, rozmowa telefoniczna, messenger</li> <li>- wymienić zasady zapobiegania dezinformacji</li> <li>- wymienić reguły efektywnej komunikacji</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnić pojęcie szum informacyjny</li> <li>- zastosować metody zapobiegania dezinformacji</li> </ul>	Klasa II

## 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 UCZNIĄ**

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.

## **KSZTAŁCENIE ZAWODOWE PRAKTYCZNE**

### **PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ**

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



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

			z recepturami		
	5. Metody utrwalania żywności		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić cele utrwalenia żywności</li> <li>- wymienić metody stosowane w celu utrwalenia żywności</li> <li>- opisać metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności</li> <li>- wskazać wpływ metod na jakość i trwałość produktu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- odróżnić metody utrwalania żywności fizyczne, chemiczne, biologiczne</li> <li>- identyfikować stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach gotowych</li> </ul>	Klasa I
IV. Technologie sporządzania potraw i napojów	1. Technologie sporządzania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów		<ul style="list-style-type: none"> <li>- podać przykłady potraw i napojów sporządzanych z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- 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</li> <li>- dobrać techniki i metody do sporządzenia potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas sporządzania potraw</li> <li>- przechować półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z procedurami systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności</li> <li>- wykonać prace porządkowe w przygotowalniach warzyw i owoców</li> <li>- wykonywać różne sposoby rozdrabniania warzyw</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- planować etapy wykonania potraw</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- rozdrabniać owoce, warzywa, stosując różne techniki,</li> <li>- dobrać przyprawy do potraw z warzyw, grzybów, ziemniaków, owoców w celu wydobycia głębi smaku lub lepszego trawienia</li> <li>- garniować potrawy,</li> <li>- dobrać naczynia do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów</li> <li>- rozróżniać cechy jakościowe produktów spożywczych w zależności od przeznaczenia</li> </ul>	Klasa I

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

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

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- znać zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z jaj</li> <li>- rozróżniać cechy jakościowe produktów spożywczych w zależności od przeznaczenia</li> </ul>	
	5. Technologie sporządzania potraw z mąki i kasz		<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać potrawy sporządzane z mąki i kasz</li> <li>- dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki i kasz</li> <li>- dobrać urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki i kasz</li> <li>- przeprowadzić obróbkę wstępną w zależności od rodzaju kaszy</li> <li>- przeprowadzić obróbkę cieplną kasz grubych, kasz łamanych, kasz drobnych</li> <li>- sporządzić potrawy z zastosowaniem kasz, np.: potrawy z kasz rozklejanych (zupy krupniki, zupa grysikowa, zupa ryżowa, musy z kaszy manny, risotto)</li> <li>- sporządzać potrawy z ciasta zarabianego na stolnicy, np.: wyroby z ciasta pierogowego, kluski krajane, polskie łazanki, makarony, zacierki</li> <li>- sporządzać ciasto naleśnikowe</li> <li>- sporządzać potrawy z naleśników, np.: krostki, naleśniki biszkoptowe, naleśniki typu francuskiego</li> <li>- przeprowadzić ocenę organoleptyczną potraw z kasz i mąki</li> <li>- dobrać naczynia do serwowania potraw z mąki i kasz</li> <li>- gotować makarony gotowe</li> <li>- zastosować zasadę gospodarki odpadami</li> <li>- zastosować zasadę segregacji odpadów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- planować etapy wykonania potraw z mąki i kasz</li> <li>- 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</li> <li>- sporządzać ciasto na makarony</li> <li>- sporządzić makarony włoskie,</li> <li>- przeprowadzić obróbkę cieplną potraw z ciasta zarabianego na stolnicy i ciasta zarabianego w naczyniu</li> <li>- rozróżniać cechy jakościowe produktów spożywczych w zależności od przeznaczenia</li> </ul>	Klasa II
	6. Technologie sporządzania zup i sosów		<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać zupy i sosy</li> <li>- stosować zasady sporządzania zup i sosów</li> <li>- dobrać techniki wykonania sosów</li> <li>- dobrać sosy do potrawy, np. kaparowy do</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- planować sporządzanie zup i sosów</li> <li>- sporządzić zupy, stosując różne techniki i metody produkcji, np.: zupy czyste, zupy zagęszczane głównym składnikiem, zupy podprawiane, zupy specjalne, zupy</li> </ul>	Klasa II

		<ul style="list-style-type: none"> <li>śledzi, jaj i wędlin, sos chrzanowy do jaj, wędlin, zimnych mięs</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów</li> <li>- stosować zasady higieny podczas sporządzania zup i sosów</li> <li>- przygotować bazy do zup, np.: wywar z cielęciny, wywar z wołowiny, wywar z drobiu jasnego, wywar z warzyw</li> <li>- ocenić organoleptycznie sporządzone zupy i sosy</li> <li>- dobrać naczynia do serwowania zup i sosów</li> <li>- zastosować zasadę gospodarki odpadami</li> <li>- zastosować zasadę segregacji odpadów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>zapekane (typu włoskiego i francuskiego), zupy jednogarnkowe</li> <li>- sporządzić sosy, stosując różne 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)</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych zup i sosów</li> <li>- rozróżniać cechy jakościowe produktów spożywczych w zależności od przeznaczenia</li> </ul>	
	7. Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw</li> <li>- dobrać rodzaj mięsa (np. wołowe, wieprzowe, cielęce) i rodzaj elementu kulinarnego do przygotowywanej potrawy</li> <li>- wykonać obróbkę wstępną mięsa, podrobów, dziczyzny, np.: rozmrażać, myć, osuszać, wykrawać, porcjować, pobijać, formować, wykonywać zabiegi dodatkowe (wykańczanie półproduktów, szpikowanie, peklowanie, marynowanie)</li> <li>- dobrać naczynia do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- zastosować zasadę gospodarki odpadami</li> <li>- zastosować zasadę segregacji odpadów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- planować etapy wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- 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</li> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny</li> <li>- rozróżniać cechy jakościowe produktów spożywczych w zależności od przeznaczenia</li> </ul>	Klasa II
	8. Technologie sporządzania potraw z	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić potrawy sporządzane z drobiu i ptactwa dzikiego</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- planować etapy wykonania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego</li> </ul>	Klasa III

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

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



umiejętności	umiejętności		- wykazać się otwartością na 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	
--------------	--------------	--	---	--	--

## 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, maszyny 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 postępem 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.

## PRACOWNIA OBSŁUGIWANIA GOŚCI

### 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 <b>Uczeń potrafi:</b>	Ponadpodstawowe <b>Uczeń potrafi:</b>	Etap realizacji

I. Działalność zakładów gastronomicznych	1. Klasyfikacja placówek i zakładów gastronomicznych	Ustala pracodawca	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić placówki gastronomii indywidualnej</li> <li>- wymienić placówki gastronomii systemowej</li> <li>- wymienić placówki gastronomii specjalnej</li> <li>- rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisać zakłady gastronomiczne żywieniowe, uzupełniające, punkty gastronomiczne (np.: restauracje, kawiarnie, bary, puby, domy weselne itp.) i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych</li> </ul>	Klasa I
	2. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić pomieszczenia mogące wystąpić w zakładach gastronomicznych</li> <li>- zaplanować przebieg dróg komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości produkcji, bezpieczeństwa pracowników i gości</li> <li>- wyznaczyć drogi komunikacyjne w pracy kelnera przy realizacji usługi gastronomicznej</li> </ul>	Klasa I
	3. Organizacja stanowiska pracy kelnera w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego		<ul style="list-style-type: none"> <li>- określić zasady organizacji stanowisk pracy kelnera zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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)</li> <li>- stosować zasady bezpiecznego posługiwania się sprzętem i urządzeniami podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera</li> <li>- utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera</li> </ul>	Klasa I
II. Wizerunek zawodowy kelnera	1. Kwalifikacje zawodowe		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić oczekiwane predyspozycje fizyczne, intelektualne i cechy charakteru niezbędne do pracy w zawodzie kelner</li> <li>- analizować własne kompetencje</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określić własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie</li> </ul>	Klasa I

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

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

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

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



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

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

			<p>jednoporcyjowo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porządkować stół po daniu zasadniczym</li> <li>- podawać różne dania zasadnicze w formie bufetów</li> <li>- obsługiwać gości podczas podawania różnych dań</li> </ul>		
	6. Podawanie deserów		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić cechy charakterystyczne deserów</li> <li>- przygotować naczynia i sztucce stosowane do jednoporcyjowego podawania deserów</li> <li>- przygotować naczynia i sztucce do wieloporcyjowego podawania deserów</li> <li>- nakrywać stół do podania deserów</li> <li>- serwować desery z półmisek, salatek, kokilek</li> <li>- serwować przystawki podane jednoporcyjowo</li> <li>- podawać różne desery w formie bufetów</li> <li>- obsługiwać gości podczas podawania różnych deserów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- podawać tort w kawałkach z patery</li> <li>- podawać tort metodą angielską</li> </ul>	Klasa II
	7. Podawanie napojów zimnych i gorących bezalkoholowych		<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować napoje zimne bezalkoholowe</li> <li>- klasyfikować napoje gorące</li> <li>- przestrzegać warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych (temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych)</li> <li>- dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki)</li> <li>- obsługiwać ekspres wysokociśnieniowy kolbowy</li> <li>- przygotować naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady</li> <li>- dobierać naczynia szklane do napojów zimnych gazowanych i niegazowanych</li> <li>- podawać napoje zimne i gorące w naczyniach porcyjowych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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)</li> <li>- podawać napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach, w naczyniach porcyjowych i wieloporcyjowych gościom przy stole (przynosić napój, nakrycia i sprzęt serwisowy na tacy, otwierać, nalewać, ustawiać napój na stole)</li> <li>- serwować kawę i herbatę różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków</li> </ul>	Klasa III

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

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- scharakteryzować zestawy potraw i napojów w różnych regionów świata</li> <li>- przygotować naczynia i sztucce stosowane do jednoporcjowego podawania dań</li> <li>- ustalić kolejność podawania dań</li> <li>- przygotować naczynia i sztucce do wieloporcjowego podawania dań zasadniczych</li> <li>- nakrywać stół do podania dań typowych dla różnych regionów świata</li> <li>- dobrać sprzęt, urządzenia i zastawę stołową do serwowania dań zestawionych w śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje</li> </ul>	<p>dania z uwzględnieniem życzeń gości i kultury danego kraju w różnych regionach świata</p>	
V. Obsługa gości indywidualnych	<p>1. Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcie gości (do obsługi indywidualnej)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zasady ustawiania stołów w zależności od rodzaju uroczystości i ilości gości</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- określić parametry miejsca do konsumpcji dla jednej osoby</li> <li>- wskazać zależność między systemem obsługi a powierzchnią przypadającą na 1 miejsce konsumpcyjne</li> <li>- dobierać wielkość stołów dla określonej sali w zależności od wymaganej liczby miejsc konsumpcyjnych</li> <li>- wykorzystywać białynę stołową (rozkładać, wymieniać w obecności gościa, składać białynę stołową, formować serwetki dla konsumenta)</li> <li>- nakrywać stoły białyną i zastawą stołową przed przyjęciem gości (nakrycie podstawowe, nakrycie rozszerzone)</li> <li>- stosować zasady zestawiania potraw i napojów w posiłki</li> <li>- dekorować stoły i miejsca przeznaczone dla gości</li> <li>- dbać o czystość, porządek i estetykę</li> <li>- dbać o białynę, zastawę stołową i serwisową (dokonywać obrotu białyną stołową, wycierać i polerować zastawę stołową i serwisową)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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)</li> </ul>	Klasa III
	<p>2. Obsługa indywidualna gości z karty menu</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonywać czynności związane z przyjmowaniem gości, np.: witać, odnotowywać usługę dla gości hotelowych, pomagać w zajmowaniu miejsc przez gości</li> <li>- stosować zasadę uznania gości, pomagać</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych metod, technik podawania potraw, napojów i posiłków (np.: ruch prawo- i lewostronny, czynności</li> </ul>	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> <li>przy wyborze stolika i zajęciu miejsc</li> <li>- wykonywać czynności związane z przyjęciem zamówienia (podawać kartę, doradzać przy wyborze potraw, dań, napojów, przyjmować zamówienie)</li> <li>- zapisywać zamówienie</li> <li>- przekazywać zamówienie do realizacji</li> <li>- sprawdzić zgodność odbieranych z ekspedycji potraw z zamówieniem</li> <li>- ocenić jakość i estetykę potraw przed ich wydaniem gościowi</li> <li>- serwować potrawy i napoje</li> <li>- realizować rachunek (przygotować i wystawić rachunek, podać rachunek, rozliczyć gościa)</li> <li>- pożegnać gościa/gości</li> <li>- stosować zasady kultury osobistej i etyki zawodowej</li> <li>- wymienić zakres tematów, których należy unikać w rozmowie z gośćmi</li> <li>- stosować zasady, których należy przestrzegać podczas podawania potraw i napojów</li> <li>- używać środków ochrony indywidualnej podczas obsługi gości</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>obsługi z prawej i z lewej strony, odpowiedni chwyt sztućców serwisowych</li> <li>- stosować zasady sprzedaży sugerowanej</li> <li>- stosować zasady up-sellingu w poszerzaniu zamówienia</li> <li>- stosować zasady cross-sellingu w poszerzaniu zamówienia</li> <li>- komunikować się z gośćmi na każdym etapie obsługi, stosując zwroty grzecznościowe</li> <li>- stosować zasady rozwiązywania sytuacji konfliktowych/problemowych</li> <li>- stosować zasady reklamacji usługi</li> <li>- stosować zasady obsługi różnych typów gości</li> <li>- stosować nowoczesne techniki obsługi konsumenta</li> <li>- współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej</li> <li>- ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania</li> </ul>	
VI. Karty menu	1. Karty menu, napojów, alkoholi		<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać rodzaje kart menu</li> <li>- grupować informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi</li> <li>- rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu</li> <li>- podawać kartę menu/napojów gościowi, np.: z prawej strony gościa, podawać kartę otwartą, podawać kartę każdemu gościowi</li> <li>- wyjaśniać pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty menu</li> <li>- wymienić z karty menu potrawy i napoje zawierające alergeny</li> <li>- podawać kartę menu gościowi/gościom</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- stworzyć wkładkę do karty menu, np.: dania szefa kuchni, dania sezonowe, dania <i>happy hours</i></li> <li>- modyfikować karty men</li> </ul>	Klasa III

VII. <i>Room service</i>	1. Obsługa gościa hotelowego	<ul style="list-style-type: none"> <li>-wymienić rodzaje usług oferowanych gościom w ramach obsługi <i>room service</i></li> <li>- wskazywać etapy obsługi gości w pokoju hotelowym</li> <li>- przyjmować zamówienia gości hotelowych (np. zbiera zamówienia gości z pokoju hotelowego w formie wywieszek klamkowych, kart meldunkowych gości, telefoniczne, słownie itp.)</li> <li>- sporządzać harmonogram realizacji zamówień do pokoju gości</li> <li>- dobierać wyposażenie do przygotowania i obsługi gości w <i>room service</i></li> <li>- przygotować tace kelnerskie i wózki kelnerskie na różne formy zamówień do obsługi gości w pokojach hotelowych</li> <li>- realizować zamówienie gości do pokoju hotelowego zgodnie z przyjętymi standardami</li> <li>- rozliczać gości bezgotówkowo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzić dokumentację dotyczącą przyjmowania i realizacji oraz rozliczania usług w ramach <i>room service</i></li> <li>- wskazywać alternatywne rozwiązania problemu, np. przyjmowanie reklamacji, bariera językowa</li> </ul>	Klasa III
VIII. Serwis specjalny	1. Sporządzanie potraw w obecności gościa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić czynniki decydujące o powodzeniu sporządzania potraw w obecności gościa</li> <li>- przygotować stanowisko pracy do sporządzania potraw i napojów w obecności gościa</li> <li>- przygotować nakrycia do dań sporządzanych w obecności gościa</li> <li>- dobrać wyposażenie stanowiska pracy kelnera do sporządzania potraw w obecności gości, np.: wózek do tranżerowania, filetowania i flambirowania, stoły pomocnicze i stanowiska stałe</li> <li>- wyszczególnić asortyment potraw sporządzanych z półproduktów w obecności gości (np.: sałatki, koktajle z warzyw, owoców, koktajle z owoców morza, sery, befsztyk tatarski, frutti di mare do grzanek, omlety, naleśniki, fondue itp.)</li> <li>- sporządzić wybrane potrawy w obecności gościa</li> <li>- podawać sporządzone potrawy w obecności gościa</li> <li>- objaśnić technikę flambirowania potraw i</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dzielić potrawy na porcje na sali konsumenckiej przy gościu</li> <li>- tranżerować mięsa i drób w obecności gościa</li> <li>- podawać wydzielone porcje potrawy</li> <li>- filetować ryby w obecności gościa (np.: wyznaczanie miejsc cięć, wybieranie technik cięć, wydzielanie porcji potrawy itp.)</li> <li>- dzielić i filetować owoce w obecności gości (np.: wybiera owoce do dzielenia i filetowania, określa technologię obierania, dzielenia i filetowania owoców itp.)</li> <li>- flambirować lub polewać ciekłym azotem potrawę w obecności gości (np. dobiera półprodukty i gotowe wyroby, dobiera alkohole, technikę i technologię sporządzania potrawy flambirowanej)</li> <li>- przygotować potrawy w obecności gości w sztuce kelnerskiej różnych</li> </ul>	Klasa III

			<p>napojów</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać półprodukty, alkohole do sporządzenia potrawy flambrowanej</li> <li>- wyjaśnić możliwości wykorzystania ciekłego azotu podczas sporządzania potraw w obecności gościa</li> <li>- wskazać napoje mieszane bezalkoholowe sporządzane w obecności gościa</li> <li>- sporządzić napoje mieszane bezalkoholowe sporządzane w obecności gościa</li> <li>- wymienić zagrożenia mogące wystąpić podczas tranżerowania i sposoby zapobiegania</li> <li>-rozróżnić metody rozpoznawania indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym</li> <li>-określić potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym</li> <li>-planować realizację usługi w odpowiedzi na zidentyfikowane potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym</li> </ul>	<p>krajów</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzać mieszane napoje bezalkoholowe w obecności gościa</li> <li>- sporządzać mieszane napoje alkoholowe w obecności gościa</li> <li>- dekorować potrawy i napoje na sali konsumenckiej przy gościu</li> </ul>	
	2. Podawanie dań specjalnych		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnić pojęcie nakrycia specjalnego</li> <li>- przygotować nakrycia do wybranych dań specjalnych</li> <li>- przygotować sosy do sałat i koktajli sałatkowych w obecności konsumentów</li> <li>- przygotować miseczkę do mycia palców</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>	Klasa III
Planowanie i zarządzanie czasem	Planowanie i zarządzanie czasem w pracy kelnera		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić cele i wyszczególnić elementy planowanych zadań w obsłudze kelnerskiej</li> <li>- wymienić zasady tworzenia harmonogramu zaplanowanego do realizacji zadania</li> <li>- planować wykonanie zadania</li> <li>- wykonać zadanie zgodnie z planem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analizować możliwość realizacji zadania</li> <li>- tworzyć harmonogram zaplanowanego do realizacji zadania</li> <li>- tworzyć check listy zadań kelnera na różnych stanowiskach</li> <li>- uzasadnić przyczyny ewentualnego odstąpienia od planowanego zadania</li> <li>- oceniać zrealizowane zadanie</li> </ul>	Klasa III



## 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 – obsługiwanie 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., *Żywność 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., Ziaja A., *Usługi kelnerskie*, WSiP 2015.
12. Szajna R., Ławniczak D., Ziaja 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 UCZNIA

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.

## **PRACOWNIA ROZLICZENIA USŁUG KELNERSKICH**

### **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 <b>Uczeń potrafi:</b>	Ponadpodstawowe <b>Uczeń potrafi:</b>	Etap realizacji
I. Programy komputerowe stosowane do rozliczeń kelnerskich	1. Programy komputerowe stosowane do rozliczeń usług kelnerskich (np. Gastro POS, Soga)	Ustala pracodawca	- 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. rabatowanie, szybka sprzedaż)	- 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
	2. Funkcje podstawowe oprogramowania do rozliczeń usług kelnerskich		- 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	- 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		- wymienić zasady rozliczenia usług kelnerskich - dobierać dokumenty do rozliczania usług kelnerskich - sporządzić fakturę VAT na podstawie	- rozróżnić zasady rozliczenia gości za zrealizowaną usługę	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> <li>paragonu</li> <li>- wykonać korektę faktury</li> <li>- przestrzegać zasad rachunkowości</li> <li>- analizować zmiany zachodzące w usługach kelnerskich</li> <li>- poszukiwać nowości technicznych i technologicznych wspomagających obsługę gości gastronomii w różnych źródłach informacji</li> <li>- wymienić najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie</li> <li>- określać własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie</li> </ul>		
	2. Formy płatności gotówkowej		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić sposoby podawania rachunku</li> <li>- podawać gościowi rachunek</li> <li>- wymienić różne sposoby przyjmowania płatności gotówkowej</li> <li>- dobrać sposób rozliczeń do potrzeb gości</li> <li>- przyjąć należność gotówkową</li> <li>- zamknąć transakcje paragonem lub fakturą VAT</li> <li>- stosować formy grzecznościowe</li> <li>- rejestrować napiwki</li> </ul>	- zmieniać formę płatności z wykorzystaniem oprogramowania komputerowego	Klasa III
	3. Formy płatności bezgotówkowej		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić różne formy płatności bezgotówkowej</li> <li>- dobrać sposób rozliczeń do potrzeb gości</li> <li>- 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)</li> <li>- zamknąć transakcję paragonem i potwierdzeniem wykonania transakcji bezgotówkowej</li> <li>- zastosować formy grzecznościowe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnić różne formy płatności bezgotówkowej</li> <li>- zmieniać formę płatności z wykorzystaniem oprogramowania komputerowego</li> <li>- zastosować procedurę rozliczania bezgotówkowo gości hotelowych</li> </ul>	Klasa III

III. Urządzenia stosowane do rozliczenia usług kelnerskich	1. Praktyczne zastosowanie kas fiskalnych w rozliczeniu usług kelnerskich		- 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)	- wykonać dzienne rozliczenie w postaci raportu dobowego	Klasa III
	2. Praktyczne zastosowanie terminali w rozliczeniu usług kelnerskich		- wyjaśnić pojęcie terminala 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

## 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.

## IV. 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
<b>Układ treści w programie nauczania dla danego zawodu</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Czy w programie nauczania określono przedmioty odpowiednio do kwalifikacji?</li><li>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?</li><li>3. Czy wszyscy nauczyciele współpracują przy ustalaniu kolejności realizacji treści</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Umożliwienie przygotowania do egzaminu zawodowego w zakresie kwalifikacji dzięki programowi nauczania.</li><li>2. Spiralna struktura treści w programie nauczania.</li><li>3. Liczba zdanych egzaminów zawodowych w zakresie kwalifikacji wyrażona w %.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Analiza programu nauczania</li><li>2. Analiza wyników z egzaminów zewnętrznych</li><li>3. Spostrzeżenia nauczycieli oraz pracodawców pozyskane z przeprowadzonych ankiet i wywiadów.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Przed planowanym wdrożeniem programu.</li><li>2. Po otrzymaniu wyników egzaminu zawodowego w zakresie kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie.</li></ol>



	<p>programowych?</p> <p>4. Czy przydzielono wystarczającą liczbę godzin na realizację materiału nauczania w poszczególnych przedmiotach?</p>	<p>4. Zdawalność egzaminów zawodowych wysoka, wyrażona w % (powyżej 90).</p>		
<p><b>Relacja między poszczególnymi elementami i częściami programu</b></p>	<p>1. Czy program nauczania uwzględnia podział na teoretyczne przedmioty zawodowe i przedmioty organizowane w formie zajęć praktycznych?</p> <p>2. Czy program nauczania uwzględnia korelację międzyprzedmiotową?</p>	<p>1. Program nauczania ułatwia uczenie się innych przedmiotów.</p> <p>2. Uczniowie uzyskują wysokie oceny (powyżej 3) z przedmiotów zawodowych.</p> <p>3. Zdawalność egzaminów zawodowych wysoka, wyrażona w % (powyżej 90).</p> <p>4. Zdawalność egzaminów zawodowych wyższa niż średnia krajowa, wyrażona w %.</p> <p>5. Zdawalność egzaminów zawodowych wyższa niż średnia województwa, wyrażona w %.</p>	<p>1. Analiza programu nauczania</p> <p>2. Spostrzeżenia, ankiety wśród nauczycieli i pracodawców</p> <p>2. Obserwacja zajęć</p> <p>3. Arkusz diagnostyczny skierowany do uczniów.</p> <p>4. Średnia ocen z przedmiotów zawodowych powyżej 4.</p>	<p>1. Przed planowanym wdrożeniem programu.</p> <p>2. W trakcie kształcenia, najlepiej w połowie kształcenia.</p>
<p><b>Trafność doboru materiału nauczania, metod, środków dydaktycznych i form organizacyjnych do przyjętych celów kierunkowych i kształcenia</b></p>	<p>1. Jaki jest stan wiedzy uczniów z treści bazowych dla przedmiotu przed rozpoczęciem wdrażania programu?</p> <p>2. Czy cele nauczania zostały poprawnie sformułowane?</p> <p>3. Czy cele nauczania odpowiadają opisanym treściom programowym?</p> <p>4. Czy dobór metod nauczania pozwoli na osiągnięcie celu?</p> <p>5. Czy zaproponowane metody umożliwiają realizację treści?</p> <p>6. Czy dobór środków dydaktycznych pozwoli na osiągnięcie celu?</p>	<p>1. Materiał nauczania, zastosowane metody i dobór środków dydaktycznych wspomagają przygotowanie ucznia do zdania egzaminu zawodowego</p> <p>2. Wysokie oceny z przedmiotów zawodowych.</p> <p>3. Wysoka zdawalność egzaminów zawodowych</p>	<p>1. Ankiety dla uczniów</p> <p>2. Wywiad z uczniami</p> <p>3. Ankiety wśród nauczycieli i pracodawców</p> <p>4. Wywiad z nauczycielami i pracodawcami</p> <p>5. Analiza wyników nauczania</p> <p>6. Analiza wyników egzaminów zawodowych</p>	<p>1. Przed planowanym wdrożeniem programu.</p> <p>2. W trakcie kształcenia, najlepiej w połowie kształcenia.</p>
<p><b>Stopień trudności programu z pozycji</b></p>	<p>1. Czy program dla ucznia nie jest przeładowany, czy jest trudny?</p> <p>2. Czy jego realizacja nie powoduje</p>	<p>1. Program nauczania jest atrakcyjny dla ucznia i rozwija jego</p>	<p>1. Ankieta wśród nauczycieli i pracodawców</p>	<p>1. Przed planowanym</p>

<b>uczni</b>	negatywnych skutków ubocznych w odbiorze przez ucznia?	zainteresowania 2. Duża aktywność i wysoka frekwencja uczniów na zajęciach z przedmiotów zawodowych	2. Analiza ocen 3. Obserwacja zajęć 4. Wywiad z uczniami 5. Ankieta dla uczniów w połowie kształcenia	wdrożeniem programu i w trakcie kształcenia.
<b>Faza kształtująca</b>				
<b>Przedmiot badania</b>	<b>Pytania kluczowe</b>	<b>Wskaźniki</b>	<b>Zastosowane metody, techniki, narzędzia</b>	<b>Termin badania</b>
<b>Przewidywanie zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związanych z wykonywaniem zadań zawodowych w zakładzie gastronomicznym</b>	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 gastronomicznym? 3. Czy uczeń potrafi reagować w sytuacjach zagrożenia?	Uczeń potrafi: 1. Rozpoznawać zagrożenia dla zdrowia, życia człowieka 2. Stosować środki ochrony osobistej i zbiorowej w celu zabezpieczenia się przed wystąpieniem zagrożeń w miejscu pracy 3. Określać systemy ostrzegania i powiadamiania o zagrożeniach lub wypadkach w miejscu pracy	1. Testy jednokrotnego i wielokrotnego wyboru 2. Ankiety dla ucznia 3. Obserwacja ucznia podczas wykonywania zadań zawodowych	1. Koniec klasy I
<b>Obsługa gości przez ucznia</b>	1. Czy uczeń potrafi wymienić czynności związane z przyjmowaniem gości  2. Czy uczeń potrafi wymienić czynności związane z przyjęciem zamówienia	Uczeń potrafi:  1. Przyjmować gości:  wita, stosuje zasadę uznania gości, wskazuje miejsce przy stole, odnotowuje usługę dla	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

	3. Czy uczeń potrafi wymienić sposoby rejestrowania zamówień	<p>gości hotelowych</p> <p>2. Przyjmować zamówienia: podaje kartę menu, zapisuje zamówienie, przekazuje zamówienie do realizacji</p> <p>3. Podawać potrawy i napoje do stołu</p> <p>4. Rozliczać gości</p> <p>5. Porządkować stół po wykonaniu usługi kelnerskiej</p>		
<b>Stosowanie różnych stylów obsługi podczas wykonywania zadań zawodowych</b>	<p>1. Czy uczeń rozpoznaje metody podawania potraw?</p> <p>2. Czy uczeń dobiera metodę podawania potraw do życzeń gościa, rodzaju uroczystości, rodzaju potrawy?</p>	<p>Uczeń potrafi:</p> <p>1. Rozpoznać metody podawania potraw</p> <p>2. Dobrać metodę podawania potraw i napojów</p> <p>3. Uzupełnić nakrycie stołu odpowiednio do metody/serwisu podania potrawy i napoju</p>	1. Testy, ćwiczenia w grupach, obserwacja ucznia podczas zajęć praktycznych.	1. II semestr klasa II
<b>Stosowanie zasad etyki, komunikacji interpersonalnej w relacjach ze współpracownikami i przełożonymi</b>	<p>1. Czy uczeń potrafi stosować zasady etyki i komunikacji interpersonalnej ze współpracownikami?</p> <p>2. Czy potrafi współpracować w grupie?</p> <p>3. Czy uczeń wykazuje się kreatywnością podczas wykonywania zadań zawodowych?</p>	<p>Uczeń potrafi:</p> <p>1. Stosować kodeks savoir vivre/przyjęty w środowisku pracy</p> <p>2. Współpracować z innymi pracownikami</p> <p>3. Wykonywać potrawy według własnych receptur</p>	<p>1. Ankiety dla ucznia</p> <p>2. Obserwacje ucznia podczas wykonywania zadań zawodowych</p> <p>3. Obserwacja ucznia w czasie pracy w grupie</p>	1. W trakcie kształcenia w klasie I, II, III
<b>Faza podsumowująca</b>				

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

## V. 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. Kmiołek-Gizara A., *Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 1*, WSiP, 2017.
8. Kmiołek-Gizara A., *Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2*, WSiP, 2017.
9. Kmiołek A., *Sporządzanie napojów i potraw. Towaroznawstwo i przechowywanie żywności*, WSiP, 2017.
10. Kmiołek A., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 1. Technologia gastronomiczna*, WSiP, 2016.
11. Kmiołek A., *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 2. Technologia gastronomiczna*, WSiP, 2016.
12. Kmiołek 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](http://www.gastro.pl)  
[www.escsa.pl/SOGA](http://www.escsa.pl/SOGA)  
[www.e-restauracja.pl](http://www.e-restauracja.pl)  
[www.gastrona.pl](http://www.gastrona.pl)  
[www.papaja.pl](http://www.papaja.pl)  
[www.horecanet.pl](http://www.horecanet.pl)  
[www.przegląd-gastronomiczny.pl](http://www.przegląd-gastronomiczny.pl)  
[www.foodservice24.pl](http://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.