

Centrum Kształcenia Zawodowego
i Ustawicznego w Legnicy
Technikum nr 1

**PROGRAM PRAKTYKI
ZAWODOWEJ**

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG
GASTRONOMICZNYCH**

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 343404

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych



TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

PROGRAM PRAKTYKI ZAWODOWEJ

Spis treści

SYMBOL CYFROWY ZAWODU	2
KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE	2
PRAKTYKA ZAWODOWA Etap 1	2
Cele ogólne.....	2
Cele operacyjne	3
PROGRAM PRAKTYKI Etap 1	4
PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA	7
PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA	8
Sposób i forma zaliczenia praktyki	9
PRAKTYKA ZAWODOWA Etap 2	10
Cele ogólne.....	10
Cele operacyjne	10
PROGRAM PRAKTYKI Etap 2	11
PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA	15
PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA	17
Sposób i forma zaliczenia praktyki	17

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 343404

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

PRAKTYKA ZAWODOWA Etap 1

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

Cele ogólne

1. Zapoznanie ze strukturą organizacyjną zakładu gastronomicznego, poznanie i stosowanie przepisów bhp, ochrony p. poż. , ochrony środowiska i sanitarno-epidemiologicznych..
2. Nabycie umiejętności związanych z organizacją i techniką produkcji gastronomicznej.
3. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych i pomocniczych w zakładzie gastronomicznym.
4. Poznanie roli i zasad funkcjonowania zakładu gastronomicznego w praktyce.
5. Poznanie systemu zachowania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności stosowanego w gastronomii.
6. Poznanie zasad oceniania i przechowywania żywności.
7. Scharakteryzowanie i dobór surowców spożywczych stosowanych w produkcji gastronomicznej.
8. Posługiwanie się dokumentacją technologiczną dotyczącą produkcji gastronomicznej.

Cele operacyjne:**Uczeń potrafi:**

- 1) identyfikować źródła zagrożeń zdrowia, życia i mienia oraz środowiska w gastronomii,
- 2) określić rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego,
- 3) użytkować sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów zgodnie z zasadami przeznaczenia i bezpieczeństwa
- 4) wykonywać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych,
- 4) stosować zasady przechowania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych zgodnie z procedurami i systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
- 5) wykonywać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych,
- 6) oceniać organoleptycznie żywność
- 7) stosować receptury gastronomiczne do sporządzania potraw i napojów,
- 8) dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw i napojów,
- 9) klasyfikować żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności gastronomicznej
- 10) obliczać zapotrzebowanie na surowce i półprodukty,
- 11) interpretować wskazania przyrządów kontrolno-pomiarowych,
- 12) dobierać warunki do przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych
- 13) dobierać metody i techniki sporządzania potraw i napojów,
- 14) dobierać sprzęt i zastawę do ekspedycji potraw i napojów,
- 15) rozróżniać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
- 16) zaplanować działania zapewniające jakość produkcji,
- 17) przestrzegać zasady racjonalnej gospodarki produktami żywnościowymi
- 18) aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe,
- 19) współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej oraz formy grzecznościowe.

PROGRAM PRAKTYKI Etap 1

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego	1. Funkcjonalność pomieszczeń, urządzenia, sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładzie gastronomicznym	160	– wskazać działy i pomieszczenia w zakładzie gastronomicznym – wymienić stanowiska i działy produkcyjne w zakładzie gastronomicznym – wskazać drogi komunikacyjne i technologiczne obowiązujące w zakładzie gastronomicznym – zapobiegać krzyżowaniu się dróg surowca, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie produkcji – zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska – rozróżniać urządzenia, sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym – odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym	– ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników – ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości żywności – ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego – porównywać wyniki odczytu urządzeń kontrolno-pomiarowych z obowiązującymi normami zakładowymi	Etap 1
II. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładach gastronomicznych	1. Praktyczne zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym		– stosować się do instruktażu stanowiskowego – zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy – organizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	– zastosować zasady ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach części magazynowej zakładu gastronomicznego, stanowiskach do obróbki wstępnej, termicznej, podczas wykańczania i ekspedycji potraw a także w czasie czynności porządkowych	Etap 1

		– stosować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia – zastosować zasadę bezwzględnego zapoznania się z instrukcją obsługi przed pierwszym uruchomieniem urządzenia – przestrzegać zasad ruchu jednokierunkowego personelu, surowców, wyrobów i odpadów w zakładzie gastronomicznym – przestrzegać i wdrażać w praktyce reguły i procedury przyjęte w zakładzie – ponosić odpowiedzialność za wykonywane czynności – współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej	– analizować treści receptur gastronomicznych – zastosować odpowiednie techniki i metody sporządzania potraw i napojów w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym – zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza – stosować w praktyce normy – planować działania związane z wprowadzaniem innowacyjnych rozwiązań w zakładzie gastronomicznym – dobierać osoby do wykonania przydzielonych zadań – wykonać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności	
	2. Magazynowanie środków żywności w warunkach zakładu gastronomicznego	– określić magazyny występujące w zakładzie gastronomicznym – dobierać i przestrzegać warunki do przechowywania żywności – obierać sposoby magazynowania i przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych – rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową, stosowaną w magazynach – kontrolno-pomiarowej stosowanej w magazynach	– określić sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym nastąpiły zmiany podczas przechowywania – zinterpretować i porównać wyniki odczytów z urządzeń kontrolno-pomiarowych z parametrami w dokumentacji technologicznej zakładu	Etap 1
	3. Obróbka wstępna surowców spożywczych – przygotowywanie półproduktów w	– rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane do przeprowadzania obróbki wstępnej żywności – wykonywać obróbkę wstępną brudną i czystą ręcznie oraz z zastosowaniem odpowiednich urządzeń	– dobrać rodzaj techniki oraz parametry technologiczne do sporządzania półproduktów i wyrobów gotowych – korygować niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego zgodnie z oceną organoleptyczną	Etap 1

	warunkach zakładu gastronomicznego		– dobrać surowce do produkcji półproduktów i wyrobów gotowych zgodnie z recepturą – obliczyć na podstawie receptury zapotrzebowanie na surowce i dodatki do żywności potrzebne do produkcji gastronomicznej		
	4. Obróbka cieplna surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw		– rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły – zastosować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem – zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców – zastosować zasady oceny organoleptycznej – sporządzać potrawy z wykorzystaniem różnych technik obróbki cieplnej	– sporządzać potrawy z wykorzystaniem nowoczesnych technik obróbki cieplnej	Etap 1
	5. Porcjowanie, dekorowanie i ekspediovanie potraw w warunkach zakładu gastronomicznego		– dobrać urządzenia gastronomiczne do ekspedycji potraw w warunkach zakładu – dobrać zastawę stołową do ekspozycji potrawy – zastosować zasady utrzymania czystości zastawy stołowej do ekspedycji potraw	– oceniać jakość sporządzonych potraw – porcjować, dekorować i wydawać potrawy, stosując powtarzalność, zgodnie z recepturą gastronomiczną	Etap 1
	6. Zasady zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym		– rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym – obsługiwać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym	– dbać o urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym – dobrać środki myjące i dezynfekujące do utrzymania czystości na poszczególnych etapach produkcji	Etap 1

III. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce	1. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce		– zidentyfikować sposoby zaopatrzenia zakładów gastronomicznych w surowce i towary handlowe – określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi	– zidentyfikować składniki kosztów i przychodów w działalności gospodarczej zakładu – stosować przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej	Etap 1
---	---	--	--	--	--------

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA

Propozycja ćwiczeń praktycznych:

Wykonywanie obróbki wstępnej surowców spożywczych.

Przygotowywanie półproduktów w warunkach zakładu gastronomicznego.

Wykonywanie obróbki cieplnej surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw.

Porcjowanie, dekorowanie i ekspedycja potraw i napojów w warunkach zakładu gastronomicznego.

Przygotowywanie posiłków codziennych i okolicznościowych w warunkach zakładu gastronomicznego.

Wypełnianie dokumentacji zakładu gastronomicznego – dokumenty magazynowe, produkcyjne.

Obsługa programów komputerowych stosowanych w gastronomii.

Wykonywanie czynności porządkowych jako krytycznych punktów kontroli w zakładzie gastronomicznym.

Zmywanie i utrzymanie czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym.

Środki dydaktyczne

- instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy,
- instrukcje przeciwpożarowe,
- instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych,
- środki myjące i dezynfekujące,
- surowce i dodatki do produkcji potraw i napojów,
- druki dokumentów stosowanych w placówkach żywienia,
- przykładowe zakresy obowiązków na różnych stanowiskach pracy,
- komputer i programy komputerowe do planowania i rozliczania produkcji,

- urządzenia, narzędzia i sprzęt będący na stanie w pomieszczeniach działu produkcyjnego.

Praktyka zawodowa ma na celu doskonalenie umiejętności praktycznych, nabytych w procesie kształcenia zawodowego, w rzeczywistych warunkach pracy.

Praktykę zawodową uczniowie powinni odbywać w placówkach żywienia, w których istnieje możliwość realizacji założonych w programie celów kształcenia. Powinny być one wyposażone w specjalistyczny sprzęt, urządzenia techniczne oraz użytkowe programy komputerowe, umożliwiające wykonywanie typowych zadań zawodowych.

Przed rozpoczęciem praktyki zawodowej należy zapoznać uczniów ze strukturą organizacyjną, układem funkcjonalnym, wyposażeniem i urządzeniem placówki żywienia, obowiązującymi regulaminami, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, oraz ochrony środowiska. Należy również uświadomić uczniom skutki nieprzestrzegania przepisów oraz przypomnieć zasady udzielania pierwszej pomocy osobom poszkodowanym.

Podczas odbywania praktyki zawodowej uczeń powinien zapoznać się z funkcjonowaniem placówki żywienia w warunkach gospodarki rynkowej.

Praktykę zawodową uczniowie mogą odbywać zarówno w kraju, jak i poza jego granicami. Program praktyki zawodowej można traktować w sposób elastyczny. Ze względów organizacyjnych dopuszcza się odstępstwa w kolejności realizacji działów tematycznych zamieszczonych w programie.

W trakcie realizacji praktyki zawodowej uczniowie powinni obserwować czynności zawodowe pracowników (*job shadowing*), następnie wykonywać zadania zawodowe pod kierunkiem instruktora, a potem samodzielnie realizować powierzone im zadania na określonych stanowiskach pracy.

Praktyka zawodowa powinna przygotować uczniów do pracy w zespole, kształtować poczucie odpowiedzialności za jakość i organizację wykonywanej pracy.

Uczniowie mają obowiązek prowadzić dzienniki praktyki, w których powinni dokonywać zapisów z każdego dnia praktyki dotyczących: stanowiska pracy praktykanta, zakresu wykonywanych czynności, godzin praktyki oraz wniosków i spostrzeżeń. Na zakończenie każdego dnia praktyki zapis czynności wykonywanych przez ucznia powinien być potwierdzony w dzienniczku przez opiekuna praktyki.

Uczniowie powinni odbywać praktykę zawodową w ubiorach, jakie obowiązują w placówce żywienia.

Zajęcia należy prowadzić z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo (tj. praca indywidualna, praca w parach, praca w grupach).

Należy dostosowywać warunki, środki, metody i formy kształcenia do potrzeb i możliwości ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA

Uczeń prowadzi dzienniczek zajęć, który przedkłada oceniającemu praktykę po zakończeniu zajęć.

Sposób i forma zaliczenia praktyki

Praktyka zawodowa jest dokumentowana zgodnie z regulaminem praktyk zawodowych. Uczeń powinien otrzymać program praktyki zawodowej, prowadzić dokumentację odbycia praktyki z uwzględnieniem zapisów dotyczących każdego dnia praktyki. Opiekun praktyki zawodowej organizuje mu proces realizacji praktyki i na zakończenie dokonuje oceny w miejscu jej odbywania. Ocena powinna odzwierciedlać jakość prac wykonywanych przez praktykanta, wywiązywanie się z powierzonych mu zadań, zdobytą wiedzę i umiejętności w trakcie odbywania praktyki ze szczególnym uwzględnieniem etyki zawodowej, pracowitości, punktualności, kultury osobistej i stopnia zaangażowania.

PRAKTYKA ZAWODOWA Etap 2

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Cele ogólne

1. Poznanie działalności usługowej zakładów gastronomicznych.
2. Planowanie i ocena żywienia stosowana w zakładach gastronomicznych.
3. Kształtowanie umiejętności planowania i organizowania produkcji gastronomicznej zgodnej z obowiązującymi standardami zdrowotnymi.
4. Podejmowanie działań korygujących jadłospisy z zastosowaniem zasad racjonalnego żywienia.
5. Wykonywanie usług gastronomicznych i cateringowych.
6. Przygotowanie potraw i napojów do ekspedycji.
7. Rozliczanie kosztów usług gastronomicznych i cateringowych.
8. Planowanie działań promocyjnych usług gastronomicznych.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

- 1) planować pracę zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy,
- 2) rozróżniać usługi gastronomiczne i cateringowe,
- 3) wymienić narzędzia promowania usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie,
- 4) planować i organizować proces produkcji określonych dań, zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi,
- 5) dobierać jadłospisy do potrzeb określonych grup konsumentów,
- 6) obliczać wartość energetyczną i odżywczą potraw,
- 7) rozróżniać zagrożenia zdrowotne wynikające z nieracjonalnego żywienia,
- 8) sporządzać kalkulację kosztów produkcji żywności i usług cateringowych,

- 9) rozróżniać i zastosować sprzęt, urządzenia, zastawę oraz bieliznę stołową do usług gastronomicznych i cateringowych,
- 10) rozróżniać, sporządzać i podawać napoje zimne bezalkoholowe, napoje gorące, napoje alkoholowe,
- 11) wykonywać czynności barmańskie,
- 12) przygotować miejsce wykonania usługi gastronomicznej, nakrywać stoły i bufety do obsługi indywidualnej i innych usług gastronomicznych,
- 13) obsługiwać gości podczas obsługi indywidualnej i w czasie przyjęć,
- 14) dobrać metody i techniki obsługi do rodzaju usług gastronomicznych,
- 15) wykonać czynności porządkowe, rozliczyć sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usługi gastronomicznej,
- 16) rozróżniać rodzaje kart menu i je wykorzystać w praktyce,
- 17) stosować programy komputerowe do planowania usług gastronomicznych i cateringowych,
- 18) aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe,
- 19) współpracować w zespole,
- 20) stosować formy grzecznościowe wobec gości, klientów, współpracowników,
- 21) ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania.

PROGRAM PRAKTYKI Etap 2

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych	1. Organizacja produkcji gastronomicznej	160	- rozróżnić receptury na potrawy i napoje - planować produkcję w oparciu o wyposażenie zakładu gastronomicznego - opracować plan produkcji w zaplanowanym czasie - rozróżnić metody nadzorowania procesów produkcji gastronomicznej	- opracować receptury na potrawy i napoje - obliczyć zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur - opracować schematy blokowe produkcji potraw i napojów	Etap 2
	2. Oferty usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie		- wskazać rynek usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu - wymienić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych	- analizować rynek usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania ankietowe itd.	Etap 2

			wymienić rodzaje usług gastronomicznych i cateringowych stosowane w zakładzie	- rozdzielić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych - rozdzielić usługi świadczone przez zakład	
	3. Planowanie ofert usługowych i cateringowych		- określić zasady planowania usług gastronomicznych - dobierać usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy - wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta	- zdiagnozować potrzeby zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową - zaplanować ofertę na usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy	Etap 2
	4. Działania związane z promocją i dystrybucją usług gastronomicznych i cateringowych		- rozdzielić formy promocji stosowane w usługach gastronomii i cateringu w danym zakładzie - wymienić narzędzia promowania usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie - interpretować strategie promocji (<i>push</i> i <i>pull</i>) - wyjaśnić koncepcję marketingu usług gastronomicznych w danym zakładzie - określić funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.) - wskazać działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych w danym zakładzie - dobierać proponowane działania promocyjne do typu klienta i usług gastronomicznych i cateringowych - rozdzielić formy sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie	- dobierać formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych (np. sprzedaż osobista, promocja sprzedaży) - sporządzić plan „życia marki” usług gastronomicznych - opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego - zastosować propagandę marketingową usług gastronomicznych – public relations - wykonać prezentację sprzedaży osobistej usługi zgodnie z zasadami promocji - identyfikować zasady sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie - wykazać się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik, stosowanych w sprzedaży usług gastronomicznych	Etap 2
	5. Sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych		- rozpoznać zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych danym zakładzie - rozdzielić koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych z uwzględnieniem <i>food cost</i>	- wykonać kalkulację kosztów żywieniowych z uwzględnieniem - sporządzić wstępną kalkulację kosztów organizowanego przyjęcia okolicznościowego, jako podstawę do zawarcia umowy	Etap 2

II. Wykonywanie czynności związanych z obsługą gości i usług gastronomicznych	1. Systemy, metody i techniki obsługi gości w zakładzie gastronomicznym		– dobierać metody i techniki obsługi do świadczonych usług gastronomicznych – stosować metody i techniki obsługi gości w podawaniu potraw, napojów, alkoholi – komunikować się i współpracować w zespole	– dobrać system obsługi do świadczonej usługi – oceniać przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii – wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych systemów, metod i technik obsługi gości	Etap 2
	3. Użytkowanie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej		– rozróżnić bieliznę stołową – dobrać bieliznę stołową do okoliczności, rodzaju menu – korzystać ze sprzętu i urządzeń w czasie wykonywania usług – dobierać wyposażenie do usług cateringowych – zastosować zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy stołowej i bielizny – kontrolować stan sprzętu wydawanego i zdanego	– zastosować zasady ustawiania stołów – wyznaczyć miejsce ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas różnego typu usług – zestawiać zastawę i bieliznę stołową w zależności świadczonych usług – zaplanować sprzęt i urządzenia do wykonania usługi gastronomicznej – obliczyć ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomicznej	Etap 2
	4. Dekoracja sali, stołów i innych miejsc usług gastronomicznych i cateringowych		– zaproponować dekorację sali stosownie do świadczonej usługi – zaproponować dekorację stołów konsumenckich i bufetów stosownie do świadczonej usługi	– tworzyć dekorację stołów konsumenckich i bufetów stosownie do świadczonej usługi	Etap 2
	5. Czynności związane z obsługą gości i usług gastronomicznych		– wykorzystywać bieliznę stołową – nakrywać stoły bielizną i zastawą stołową przed przyjęciem gości – nakrywać stoły do śniadań obiadów, kolacji i na przyjęcia okolicznościowe – podawać śniadania, obiady i kolacje w formie bufetów – obsługiwać gości podczas śniadań, obiadów, kolacji, przyjęć okolicznościowych i usług cateringowych – wykonywać czynności związane z przyjmowaniem gości	– stosować zasady zestawiania potraw i napojów w posiłki – stosować zasady sprzedaży sugerowanej – stosować zasady up-sellingu w poszerzaniu zamówienia – stosować zasady cross-sellingu w poszerzaniu zamówienia – modyfikować karty menu – planuje sprzęt i urządzenia do wykonania usługi gastronomicznej – korzysta ze sprzętu i urządzeń w czasie wykonywania usług;	Etap 2

			– wykonywać czynności związane z przyjęciem zamówienia – komunikować się z gośćmi na każdym etapie obsługi, stosując zwroty grzecznościowe – rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu – podawać kartę menu/napojów gościowi – komunikować się i współpracować w zespole – kierować wykonaniem przydzielonych zadań		
III. Rozliczenie kosztów usług gastronomicznych i cateringowych	1. Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań		– określić funkcje programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji, w zakładzie gastronomicznym oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni – stosować programy komputerowe do planowania usług gastronomicznych i cateringowych	– korzystać z programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym – korzystać z programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni – zapoznać się z dostępnymi programami komputerowymi do rozliczeń księgowych i kelnerskich	Etap 2
IV. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce	1. Działalność promocyjna i reklamowa zakładu gastronomicznego		– rozróżniać rodzaje promocji w gastronomii – poznać rodzaje narzędzi promocji stosowane w zakładzie gastronomicznym – rozróżniać środki reklamy w zakładach gastronomicznych	– dobrać działania marketingowe do prowadzonej działalności	Etap 2

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA

Propozycja ćwiczeń praktycznych:

1. Przygotowanie stanowisk pracy w dziale ekspedycyjno- handlowym.
2. Nakrywanie stołów do określonego menu w warunkach zakładu gastronomicznego.
3. Przyjmowanie zamówień od konsumenta.
4. Wykonywanie rozliczenia kelnerskiego: przygotowanie i podawanie rachunku konsumentowi, przyjmowanie należności od konsumenta w formie gotówkowej i bezgotówkowej – obsługiwanie transakcji opłacanych kartami płatniczymi (w obecności instruktora).
5. Rozliczanie zlecniodawcy za usługę gastronomiczną przy użyciu systemów i programów komputerowych dla gastronomii.
6. Sporządzanie rozliczeń z dziennego utargu oraz pobranego sprzętu po zakończonej pracy(w obecności instruktora).
7. Opracowanie oferty działań promocyjnych dla danego zakładu.
8. Stosowanie zasad, technik i metod podawania potraw i napojów podczas indywidualnej obsługi gościa oraz w czasie przyjęć i bankietów.
9. Praca z tacą kelnerską.
10. Wykonywanie czynności porządkowych po zrealizowanej usłudze.
11. Obsługa ekspresu wysokociśnieniowego.
12. Obsługa zmywarki do szkła.
13. Przygotowanie bufetu, np. na przerwę kawową.
14. Sporządzanie napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych.

Środki dydaktyczne:

- bielizna stołowa: moltony, obrusy, napperony, laufry, serwety indywidualnego użytku, skirtingi,
- zastawa stołowa: ceramiczna, metalowa, szklana, sztucze (podstawowe, specjalne, pomocnicze),
- drobna zastawa stołowa: elementy ozdobne, świeczniki, menaże, serwetki,
- tace kelnerskie,
- stoły, krzesła, pomocnik kelnerski, wózek kelnerski, tray jack,
- elementy dekoracji stołów,
- karty menu,

- komputer i programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich,
- ekspres wysokociśnieniowy,
- zmywarka do szkła,
- sprzęt i narzędzia barmańskie.

Praktyka zawodowa ma na celu doskonalenie umiejętności praktycznych, nabytych w procesie kształcenia zawodowego, w rzeczywistych warunkach pracy. Praktykę zawodową uczniowie powinni odbywać w placówkach żywienia, w których istnieje możliwość realizacji założonych w programie celów kształcenia. Powinny być one wyposażone w specjalistyczny sprzęt, urządzenia techniczne oraz użytkowe programy komputerowe umożliwiające wykonywanie typowych zadań zawodowych.

Przed rozpoczęciem praktyki zawodowej należy zapoznać uczniów ze strukturą organizacyjną, układem funkcjonalnym, wyposażeniem i urządzeniem placówki żywienia, obowiązującymi regulaminami, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, oraz ochrony środowiska. Należy również uświadomić uczniom skutki nieprzestrzegania przepisów oraz przypomnieć zasady udzielania pierwszej pomocy osobom poszkodowanym. Podczas odbywania praktyki zawodowej uczeń powinien zapoznać się z funkcjonowaniem placówki żywienia w warunkach gospodarki rynkowej. Praktykę zawodową uczniowie mogą odbywać zarówno w kraju, jak i poza jego granicami. Program praktyki zawodowej można traktować w sposób elastyczny. Ze względów organizacyjnych dopuszcza się odstępstwa w kolejności realizacji działań tematycznych zamieszczonych w programie. W trakcie realizacji praktyki zawodowej uczniowie powinni obserwować czynności zawodowe pracowników, następnie wykonywać zadania zawodowe pod kierunkiem instruktora, a potem samodzielnie realizować powierzone im zadania na określonych stanowiskach pracy. Praktyka zawodowa powinna przygotować uczniów do pracy w zespole, kształtować poczucie odpowiedzialności za jakość i organizację wykonywanej pracy. Uczniowie mają obowiązek prowadzić dzienniki praktyki, w których powinni dokonywać zapisów z każdego dnia praktyki dotyczących: stanowiska pracy praktykanta, zakresu wykonywanych czynności, godzin praktyki oraz wniosków i spostrzeżeń. Na zakończenie każdego dnia praktyki zapis czynności wykonywanych przez ucznia powinien być potwierdzony w dzienniczku przez opiekuna praktyki. Uczniowie powinni odbywać praktykę zawodową w strojach jakie obowiązują w placówce żywienia, dziale handlowo-konsumenckim z oznaczeniem: uczeń praktykant.

Zajęcia należy prowadzić z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo (tj. praca indywidualna, praca w parach, praca w grupach, praca z klasą).

Należy dostosowywać warunki, środki, metody i formy kształcenia do potrzeb i możliwości ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA

Uczeń prowadzi dzienniczek zajęć, który przedkłada oceniającemu praktykę po zakończeniu zajęć.

Sposób i forma zaliczenia praktyki

Praktyka zawodowa jest dokumentowana zgodnie z regulaminem praktyk zawodowych. Uczeń powinien otrzymać program praktyki zawodowej, prowadzić dokumentację odbycia praktyki z uwzględnieniem zapisów dotyczących każdego dnia praktyki. Opiekun praktyki zawodowej organizuje mu proces realizacji praktyki i na zakończenie dokonuje oceny w miejscu jej odbywania. Ocena powinna odzwierciedlać jakość prac wykonywanych przez praktykanta, wywiązywanie się z powierzonych mu zadań, zdobytą wiedzę i umiejętności w trakcie odbywania praktyki ze szczególnym uwzględnieniem etyki zawodowej, pracowitości, punktualności, kultury osobistej i stopnia zaangażowania.