



## **PROJEKT PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU**

### **KELNER**

**opracowany w oparciu o 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  
w ramach projektu „Partnerstwo na rzecz kształcenia zawodowego. Etap 3. Edukacja zawodowa odpowiadająca potrzebom  
rynku pracy”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego,  
realizowanego w latach 2018–2019**

Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

**SYMBOL CYFROWY ZAWODU 513101**

**KWALIFIKACJA WYODRĘBNIONA W ZAWODZIE:**

HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

Warszawa 2019



## **NAZWA PRZEDMIOTU**

### **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		<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</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

			przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni		
II. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym	1. Ocena towaroznawcza, organoleptyczna żywności		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić definicję oceny organoleptycznej</li> <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>- wymienić cechy oceny organoleptycznej po zmysłach (np. chrupkość, określenie smaku, nuty zapachowe)</li> <li>- wymienić rzetelność oceny organoleptycznej (np. stan zdrowia badającego, wrażliwość zmysłowa)</li> </ul>	Klasa I
	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 z recepturami</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stosować nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów, np. sous vide</li> </ul>	Klasa I
	5. Metody utrwalania żywności		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić cele utrwalania 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> </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>- garnirować 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>- 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> <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> </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, galaretkę ze zsiadłego mleka, galaretkę na bazie jogurtu, koktajle mleczne, zupy chłodniki</li> <li>- ubijać śmietankę</li> </ul>	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać naczynia do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sporządzić potrawy ze śmietanki i śmietany, np.: deser panna cotta,</li> </ul>	
	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> <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> </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>- sporządzać desery niezestawiane 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 poszpetowe, 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> <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>	Klasa II



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.: krokiety, 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> </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</li> </ul>	Klasa II

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać sosy do potrawy, np. kaparowy do 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>składnikiem, zupy podprawiane, zupy specjalne, zupy zapiekane (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,</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> </ul>	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> <li>porcjować, pobijać, formować, wykonywać zabiegi dodatkowe (wykańczanie półproduktów, szpikowanie, peklowanie, marynowanie)</li> <li>- dobrać naczynia do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny</li> <li>- zastosować zasadę gospodarki odpadami</li> <li>- zastosować zasadę segregacji odpadów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać cechy jakościowe produktów spożywczych w zależności od przeznaczenia</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>- 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 (dojrzewanie 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>- planować etapy wykonania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego</li> <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 (żołądki 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>	Klasa III

	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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych napojów</li> </ul>	Klasa III

		<ul style="list-style-type: none"> <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>			
Podnoszenie swoich umiejętności	Aktualizowanie wiedzy i podnoszenie swoich umiejętności		- wyszukiwać zmian zachodzących w branży kelnerskiej	- analizować zmiany zachodzące w branży kelnerskiej	Klasa III



			- 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	
Razem					

## PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

### Propozycje metod nauczania:

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

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

### Propozycja ćwiczeń praktycznych:

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

### Środki dydaktyczne do przedmiotu:



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

#### **Obudowa dydaktyczna:**

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

#### **Warunki realizacji:**

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

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

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

Ponadto pracownia powinna być wyposażona w: chłodziarkę z zamrażarką, gastronomiczną zmywarkę do naczyń, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem, frytkownicę, grill na lawie, ruszt, naleśnikarkę, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacz do talerzy, naświetlacz do jaj, kosz na odpady, apteczkę,



katalogi oraz instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych, instrukcje do ćwiczeń. Baza techno-dydaktyczna pracowni powinna być stale udoskonalana zgodnie z postępowaniem technicznym i technologicznym w branży gastronomicznej.

#### **Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:**

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

#### **PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ**

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

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

- kultury osobistej i wyglądu zewnętrznego,
- organizacji stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- organizacji czasu pracy,
- samodzielności w planowaniu pracy i rozwiązywaniu problemów,
- doboru surowców, metod i sprzętu do prawidłowego wykonania potraw,
- posługiwania się narzędziami i sprzętem zgodnie z instrukcjami ich użytkowania,
- użytkowania i konserwacji maszyn i urządzeń stosowanych w zakładzie gastronomicznym,
- wypełniania dokumentów dotyczących produkcji,
- obliczania kosztów produkcji i sprzedaży,
- zaangażowania ucznia w realizację zadań,
- utrzymania porządku na stanowisku pracy,





- odpowiedzialności za mienie powierzone na czas wykonywanych zadań,
- umiejętności współpracy w zespole,
- dokładności i rzetelności w pracy,
- przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.

### **EWALUACJA PRZEDMIOTU**

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



## **NAZWA PRZEDMIOTU**

### **Pracownia obsługi gości**

#### **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		<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> </ul>	Klasa I

				<ul style="list-style-type: none"> <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>	
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> <li>- opisywać możliwości własnego rozwoju zawodowego</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określić własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie</li> <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>	Klasa I
	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> </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

			<ul style="list-style-type: none"> <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>		
	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>- czuwać nad bezpieczeństwem gości, zachować spokój, zapobiegać panice w sytuacjach zagrożenia</li> <li>- postępować bezpiecznie podczas flambrowania potraw, używania świec, rozbitego szkła, śliskiej nawierzchni, serwowania gorących napojów i potraw, obsługi ekspresu wysokociśnieniowego</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- udzielać pierwszej pomocy gościom w sytuacjach zagrożenia</li> <li>- rozróżniać gaśnice, ich zastosowanie niezbędne w sytuacjach zagrożenia</li> <li>- stosować zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia</li> </ul>	Klasa I
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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zastosować białą bieliznę stołową do usługi gastronomicznej</li> <li>- zastosować zastawę stołową do usługi gastronomicznej</li> </ul>	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisać zastawę stołową</li> <li>- rozróżniać sztuce podstawowe, specjalne, pomocnicze</li> <li>- rozróżniać tace kelnerskie</li> <li>- wskazać dodatkowy sprzęt stołowy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zastosować sztuce do potrzeb usługi</li> </ul>	
	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 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 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 wzorów</li> <li>- wymienić zasady mycia i konserwacji zastawy stołowej ceramicznej, szklanej, metalowej</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 bielizny stołowej</li> </ul>	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> <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>- przenosić tace w bezpieczny sposób</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stosować techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek, np.: chwyt górny, chwyt</li> </ul>	Klasa II

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek</li> <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</li> </ul>	<p>dolny, chwyt płaski, w serwetce kelnerskiej, na tacy kelnerskiej</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stosować techniki zbierania brudnej zastawy stołowej, szkła, sztućców</li> </ul>	
--	--	--	---	--



			odpowiedzialności zawodowej i prawnej		
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> <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 wykwinowego</li> <li>- stosować różne metody podawania potraw podczas obsługi posiłków</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 wydanej potrawy lub napoju</li> <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>	Klasa II
	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,</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

			<p>wiedeńskiego, angielskiego, lunchu, brunchu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać naczynia, sztuce, 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>		
	3. Podawanie przystawek		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić cechy charakterystyczne przystawek</li> <li>- przygotować naczynia i sztuce stosowane do jednoporcjowego podawania przekąsek, cocktaili, sałatek</li> <li>- przygotować naczynia i sztuce do wieloporcjowego podawania przystawek i dodatków do przystawek</li> <li>- nakrywać stół do podania przystawek i dodatków</li> <li>- serwować przystawki z półmisek, sałatek, kokilek</li> <li>- serwować przystawki podane jednoporcjowo</li> <li>- podawać dania w formie bufetów</li> <li>- obsługiwać gości podczas podawania różnych przystawek</li> </ul>	- przygotować zimny bufet przekąskowy	Klasa II
	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 jednoporcjowego podawania zup</li> <li>- przygotować naczynia i sztuce do wieloporcjowego podawania zup</li> <li>- nakrywać stół do podania zup</li> </ul>	- planować i podawać dodatki do różnych zup	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- serwować zupy z waz, z kubka, w kociołku</li> <li>- serwować zupy podane jedno- i wieloporcjowo</li> <li>- podawać różne przystawki w formie bufetów</li> <li>- obsługiwać gości podczas podawania różnych przystawek</li> </ul>		
	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 jednoporcjowego podawania dań zasadniczych</li> <li>- przygotować naczynia i sztuce do wieloporcjowego 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 jednoporcjowo</li> <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>	- stosować różne style obsługi/serwisy podawania potraw	Klasa II
	6. Podawanie deserów		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić cechy charakterystyczne 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

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotować naczynia i sztuce stosowane do jednoporcjowego podawania deserów</li> <li>- przygotować naczynia i sztuce do wieloporcjowego podawania deserów</li> <li>- nakrywać stół do podania deserów</li> <li>- serwować desery z półmisek, salatek, kokilek</li> <li>- serwować przystawki podane jednoporcjowo</li> <li>- podawać różne desery w formie bufetów</li> <li>- obsługiwać gości podczas podawania różnych deserów</li> </ul>		
	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 porcjowych</li> <li>- serwować napoje zimne z dzbanka</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 porcjowych i wieloporcjowych 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 (np. lód, owoce, cukier, śmietanka, mleko itp.), z</li> </ul>	Klasa III

		<ul style="list-style-type: none"> <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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>uwzględnieniem okoliczności i życzeń gości</li> <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> </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> </ul>	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> <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>- przestrzegać warunków przechowywania alkoholi (wódki, win, piwa)</li> <li>- analizować karty win</li> </ul>	
	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> <li>- scharakteryzować zestawy potraw i napojów w różnych regionów świata</li> <li>- przygotować naczynia i sztuce stosowane do jednoporcjowego podawania dań</li> <li>- ustalić kolejność podawania dań</li> <li>- przygotować naczynia i sztuce 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnić rodzaje dań serwowanych do stołu w kulturach różnych narodów</li> <li>- skomponować potrawy i napoje w dania z uwzględnieniem życzeń gości i kultury danego kraju w różnych regionach świata</li> </ul>	
V. Obsługa gości indywidualnych	1. Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcie gości (do obsługi indywidualnej) – zasady ustawiania stołów w zależności od rodzaju uroczystości i ilości gości		<ul style="list-style-type: none"> <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 białinę stołową (rozkładać, wymieniać w obecności gościa, składać białinę stołową, formować serwetki dla konsumenta)</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

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- nakrywać stoły białą 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 białą, zastawę stołową i serwisową (dokonywać obrotu białą stołową, wycierać i polerować zastawę stołową i serwisową)</li> </ul>		
	2. Obsługa indywidualna gości z karty menu		<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 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> </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 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> </ul>	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> <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>- 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> </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



			<ul style="list-style-type: none"> <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>		
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, befszyk 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 napojów</li> <li>- dobrać półprodukty, alkohole do sporządzania potrawy flambirowanej</li> <li>- wyjaśnić możliwości wykorzystania ciekłego azotu podczas sporządzania potraw w obecności gościa</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 krajów</li> <li>- sporządzać mieszane napoje bezalkoholowe w obecności gościa</li> <li>- sporządzać mieszane napoje alkoholowe w obecności gościa</li> </ul>	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> <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>	<ul style="list-style-type: none"> <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>- stworzyć harmonogram zaplanowanego do realizacji zadania</li> <li>- stworzyć 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
Razem					



## PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

### Propozycje metod nauczania:

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

- metody podające jak: pogadankę, rozmowy dydaktyczne, opis, objaśnienie lub wyjaśnienie,
- metody aktywizujące jak: odgrywanie ról, metoda tekstu przewodniego, metoda projektu,
- metody praktyczne, w tym: pokaz, ćwiczenia praktyczne.

Propozycja ćwiczeń praktycznych:

- składanie i rozkładanie obrusów,
- formowanie serwetek dla konsumenta,
- nakrywanie stołów do określonego menu (przygotowanie nakrycia podstawowego i rozszerzonego),
- podawanie karty menu gościowi,
- dobieranie zastawy stołowej i sztućców do potraw i napojów gorących,
- dobieranie szkła do napojów zimnych i alkoholowych,
- przyjmowanie zamówień od konsumenta,
- sprzedaż sugerowana,
- sprzedaż up-selling,
- stosowanie zasad, technik i metod podawania potraw i napojów,
- praca z tacą kelnerską,
- obsługa ekspresu wysokociśnieniowego,
- obsługa zmywarki do szkła,
- przygotowanie bufetu do śniadania,
- przygotowanie bufetu na przerwę kawową,
- dokonywanie rozliczenia kelnerskiego: przygotowanie i podawanie rachunku konsumentowi, przyjmowanie należności od konsumenta w formie gotówkowej i bezgotówkowej – obsługiwane transakcje 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. Bilska B., *Żywnienie i usługi gastronomiczne Obsługa klientów w gastronomii*, wyd. AB Format 2016.
2. Rutkowska W., *Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje T.09. Wykonywanie usług kelnerskich*, wyd. AB Format 2016.
3. Rutkowska W., *Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje T10. Organizacja usług gastronomicznych dla zawodu kelner*, wyd. AB Format 2016.
4. Szajna R., Ławniczak D, *Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń Część I*, WSiP 2014.
5. Szajna R., Ławniczak D, *Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń Część II*, WSiP 2014.
6. Szajna R., Ławniczak D, *Obsługa klientów w gastronomii*, WSiP 2015.
7. Szajna R., Ławniczak D, *Obsługa kelnerska. Część I*, WSiP 2014.
8. Szajna R., Ławniczak D, *Obsługa kelnerska. Część II*, WSiP 2014.
9. Szajna R., Ławniczak D, *Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń Część I*, WSiP 2014.
10. Szajna R., Ławniczak D, *Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń Część II*, WSiP 2014.
11. Szajna R., Ławniczak D, Ziąja A., *Usługi kelnerskie*, WSiP 2015.



12. Szajna R., Ławniczak D, Ziąja A., *Organizowanie usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń*, WSiP 2015.

### **Warunki realizacji:**

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

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

Podane w programie ćwiczenia należy traktować jako propozycję. Nauczyciel może zaplanować szereg innych ćwiczeń o zróżnicowanym stopniu trudności. Zaleca się wykonywanie projektów związanych z planowaniem wystroju i wyposażenia sal konsumenckich oraz kart menu na różne wydarzenia okolicznościowe. Zajęcia powinny odbywać się w warsztatach szkolnych wyposażonych w salę restauracyjną i bankietową lub w zakładach gastronomicznych z pełną obsługą kelnerską lub CKZ wyposażonego w pracownię: restauracyjną i bankietową zgodnie z opisem w podstawie programowej. Zajęcia odbywają się pod kierunkiem nauczyciela lub instruktora praktycznej nauki zawodu w grupach liczących do 15 uczniów. W miarę potrzeb można zastosować podział na 2-4-osobowe zespoły.

### **Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:**

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

## PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIĄ

Sprawdzać i oceniać osiągnięcia edukacyjne uczniów należy przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie określonych kryteriów. Sprawdzanie i ocenianie powinno dostarczyć informacji nauczycielowi i uczniom o poziomie opanowania umiejętności określonych w szczegółowych celach kształcenia. Osiągnięcia uczniów należy oceniać na podstawie: obserwacji czynności uczniów podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych oraz prezentacji projektów. Ocena osiągnięć edukacyjnych ma mobilizować ucznia do nauki, zdobywania wiedzy i umiejętności.

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

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

Podczas sprawdzania i oceniania projektów proponuje się zwrócić uwagę na:

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

## EWALUACJA PRZEDMIOTU

1. Ewaluacja przedmiotu na początku kształcenia: ankieta – potrzeby ucznia i warunki, w jakich odbywają się zajęcia, test sprawdzający stan kompetencji i umiejętności ucznia z zakresu usług gastronomicznych i obsługi gościa.



2. Ewaluacja przedmiotu w trakcie realizacji: test – badanie nabytych kompetencji i umiejętności, arkusz indywidualnego wywiadu z uczniami, arkusz – obserwacja zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.
3. Ewaluacja podsumowująca skuteczność realizacji programu przedmiotu: porównanie nabytych kompetencji i umiejętności ucznia z wcześniejszymi wynikami (test oraz arkusz indywidualnego wywiadu z uczniami), arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.

## NAZWA PRZEDMIOTU

### Pracownia rozliczenia usług kelnerskich

#### 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	1. Programy komputerowe stosowane do rozliczeń		- wymienić programy stosowane w rozliczeniu usług kelnerskich	- rozróżnić programy stosowane w rozliczeniu usług kelnerskich	Klasa II



stosowane do rozliczeń kelnerskich	usług kelnerskich (np. Gastro POS, Soga)		<ul style="list-style-type: none"> <li>- stosować programy komputerowe do rozliczenia usług kelnerskich</li> <li>- wymienić funkcje podstawowe programów komputerowych (np. dzielenie, łączenie rachunków)</li> <li>- wymienić funkcje dodatkowe programów komputerowych (np. rabatowanie, szybka sprzedaż)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnić funkcje podstawowe programów komputerowych (np. dzielenie, łączenie rachunków)</li> <li>- rozróżnić funkcje dodatkowe programów komputerowych (np. rabatowanie, szybka sprzedaż)</li> </ul>	
	2. Funkcje podstawowe oprogramowania do rozliczeń usług kelnerskich		<ul style="list-style-type: none"> <li>- otworzyć nowy rachunek</li> <li>- rozdzielać rachunek dla jednego stolika z wykorzystaniem oprogramowania komputerowego</li> <li>- łączyć rachunek kilku zamówień z wykorzystaniem oprogramowania komputerowego</li> <li>- zamknąć lub otworzyć zmianę z wykorzystaniem oprogramowania komputerowego</li> <li>- zgłosić swoją obecność w pracy z wykorzystaniem oprogramowania komputerowego</li> <li>- przyjmować rezerwacje stolików</li> <li>- zamknąć rachunek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonać dzienne rozliczenie w postaci raportu dobowego</li> </ul>	Klasa II
	3. Funkcje dodatkowe oprogramowania do rozliczeń usług kelnerskich		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić zasady udzielania rabatu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- udzielać rabatu gościom z wykorzystaniem oprogramowania komputerowego</li> <li>- stosować funkcje szybkiej sprzedaży</li> <li>- wykonywać wpłaty lub wypłaty gotówki z kasy</li> </ul>	Klasa II
II. Zasady rozliczenia gościa indywidualnego i grup zorganizowanych	1. Sposoby rozliczenia usług kelnerskich		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić zasady rozliczenia usług kelnerskich</li> <li>- dobierać dokumenty do rozliczania usług kelnerskich</li> <li>- sporządzić fakturę VAT na podstawie paragonu</li> <li>- wykonać korektę faktury</li> <li>- przestrzegać zasad rachunkowości</li> <li>- analizować zmiany zachodzące w usługach kelnerskich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnić zasady rozliczenia gości za zrealizowaną usługę</li> </ul>	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> <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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zmieniać formę płatności z wykorzystaniem oprogramowania komputerowego</li> </ul>	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> </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

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- zamknąć transakcję paragonem i potwierdzeniem wykonania transakcji bezgotówkowej</li> <li>- zastosować formy grzecznościowe</li> </ul>		
III. Urządzenia stosowane do rozliczenia usług kelnerskich	1. Praktyczne zastosowanie kas fiskalnych w rozliczeniu usług kelnerskich		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśniać pojęcie kasy fiskalnej w pracy kelnera</li> <li>- stosować funkcje bonowania (zapisać na kasie fiskalnej przyjęte zamówienie)</li> <li>- stosować funkcje STORNO (usuwanie pozycji)</li> <li>- wymienić elementy kasy fiskalnej (np.: pamięć, klawiatura, wyświetlacz, drukarka)</li> </ul>	- wykonać dzienne rozliczenie w postaci raportu dobowego	Klasa III
	2. Praktyczne zastosowanie terminali w rozliczeniu usług kelnerskich		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnić pojęcie terminala płatniczego w pracy kelnera</li> <li>- odczytać i zrozumieć komunikaty wyświetlane na ekranie terminala płatniczego (np. brak papieru, błąd autoryzacji, autoryzacja odrzucona)</li> <li>- przyjąć zapłatę kartą płatniczą</li> <li>- unieważnić płatność kartą przy zmianie formy płatności na gotówkową</li> <li>- sporządzić kopie wydruku</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- znać zasady przyjmowania zapłaty kartą zagraniczną</li> <li>- zamknąć zmianę przy użyciu terminala płatniczego</li> </ul>	Klasa III
Podnoszenie swoich umiejętności	Odpowiedzialność za podejmowane działania		<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić rodzaje odpowiedzialności</li> <li>- wymienić konsekwencje braku odpowiedzialności</li> </ul>	- wskazać obszary prawne odpowiedzialności za niewłaściwie realizowane zadanie na stanowisku kelnera	Klasa III
Razem					

## PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

### Propozycje metod dydaktycznych:



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

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

Propozycja ćwiczeń praktycznych:

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

#### Środki dydaktyczne do przedmiotu:

- wzrokowe: kasa fiskalna, oprogramowania do rozliczeń usług kelnerskich, tablica szkolna, a także wydruki (przykładowe paragony i faktury VAT), fotografie, katalogi sprzętu, zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, przepisy prawne dotyczące rachunkowości, instrukcje obsługi urządzeń i sprzętów będących na wyposażeniu w pracowni;
- wzrokowo-słuchowe obejmujące zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy dydaktyczne związane z obsługą kas fiskalnych i oprogramowań do rozliczeń usług kelnerskich, inne treści multimedialne związane z zakresem treści nauczanego przedmiotu.
- urządzenia, sprzęt, oprogramowania do rozliczeń usług kelnerskich będące na wyposażeniu w pracowni.

#### Obudowa dydaktyczna:

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

#### Warunki realizacji:

Projekt „Partnerstwo na rzecz kształcenia zawodowego. Etap 3. Edukacja zawodowa odpowiadająca potrzebom rynku pracy”  
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



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.

