

PRAKTYKA ZAWODOWA
PROGRAM NAUCZANIA DLA ZAWODU TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH 343404
nr szkolnego zestawu programów nauczania 343404/G/ZSEH/G/2019.08.29

Opis zawodu

Nauczanie zawodu **technik żywienia i usług gastronomicznych** (symbol cyfrowy zawodu: **343404**) przyporządkowany do branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej HGT), składa się z dwóch kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie:

- HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań
- HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Technik żywienia i usług gastronomicznych potrafi:

- sporządzać receptury i kalkulację potraw i napojów,
- sporządzać rozchody magazynowe surowców i kosztorysy usług gastronomicznych,
- stosować sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową oraz urządzenia do przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym,
- stosować systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
- kontrolować procesy w produkcji gastronomicznej i je dokumentować,
- dokonywać oceny towaroznawczej/organoleptycznej żywności i rozróżniać metody jej utrwalania,
- dobierać i stosować maszyny, urządzenia i drobny sprzęt do procesów technologicznych w gastronomii,
- planować jadłospisy zgodnie z zasadami zdrowego i racjonalnego żywienia,
- określać przemiany składników odżywczych, zachodzących w organizmie człowieka,
- stosować nowoczesne techniki i metody kulinarne w sporządzaniu potraw dietetycznych i alternatywnego sposobu żywienia,
- planować produkcję gastronomiczną i obliczać zapotrzebowanie na surowce i półprodukty,
- sporządzać rozliczenia finansowe produkcji i sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych,
- sporządzać karty menu z uwzględnieniem informacji dotyczących wartości odżywczej potraw, alergenów i cen,
- zastosować i oceniać działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych,
- stosować w pracy zasady kultury i etyki oraz komunikacji interpersonalnej,
- wykazać się kreatywnością w działaniach i otwartością na wiedzę zawodową,
- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz wymagań ergonomii,
- udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w sytuacjach zagrożenia zdrowia i życia,
- organizować i udoskonalać pracę zespołu oraz wykorzystywać programy komputerowe w realizacji zadań.

Miejsce realizacji praktyk zawodowych:

Szkoła organizuje praktyki zawodowe u pracodawców, zapewniając uczniom rzeczywiste warunki pracy, właściwe dla nauczanych kwalifikacji. W cyklu kształcenia przewiduje się organizację dwóch praktyk zawodowych:

- pierwsza praktyka gastronomiczna w II klasie. Jej program jest ściśle związany z realizacją treści zawartych w kwalifikacji HGT.02. Po uzgodnieniu z pracodawcami program praktyki powinien stanowić uzupełnienie treści realizowanych przez 2 lata w szkole i pogłębić zdobywane w tym czasie umiejętności praktyczne;
- druga praktyka – obsługa konsumenta i organizacja imprez cateringowych w IV klasie. Musi być spójna z treściami i umiejętnościami realizowanymi przez szkołę w obszarze kwalifikacji HGT.12. Okres współpracy z pracodawcami powinien uczniów przygotować do wejścia na rynek pracy i ułatwić zdanie egzaminu potwierdzającego tę kwalifikację zawodową.

Propozycje miejsc realizacji praktyk zawodowych dla nauczanych kwalifikacji:

- restauracje wolnostojące i przyhotelowe,
- zakłady żywienia zbiorowego świadczące szeroki zakres usług,
- inne podmioty świadczące usługi gastronomiczne z obsługą kelnerską, stanowiące potencjalne miejsca zatrudnienia absolwentów szkół – mające doświadczenie na rynku usług gastronomicznych, gwarantujące wysoki standard kształcenia praktycznego, w których pracownicy posiadają wysokie umiejętności zawodowe.

Czas przeznaczony na realizację obu praktyk: 8 tygodni.

PRAKTYKA ZAWODOWA Kwalifikacja HGT.02. obejmuje zagadnienia:

- 1) przechowywania żywności,
- 2) produkcji potraw i napojów,
- 3) ekspedycji potraw i napojów.

Realizacja - kl. II - 140 godz. (4 tygodnie)

Cele ogólne

1. Zapoznanie się ze strukturą organizacyjną zakładu gastronomicznego.
2. Poznanie technologii sporządzania potraw i napojów.
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 normalizacji stosowanego w gastronomii.

Cele operacyjne:

Uczeń potrafi:

- 1) identyfikować źródła zagrożeń zdrowia, życia i mienia oraz środowiska w gastronomii,
- 2) stosować się do instrukcji obsługi poszczególnych urządzeń i narzędzi na stanowisku,
- 3) przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe zgodnie z procedurami i instrukcjami systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
- 4) wykonywać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych,
- 5) stosować receptury gastronomiczne w przyrządzaniu potraw i napojów,
- 6) dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw i napojów,
- 7) obliczać zapotrzebowanie na surowce i półprodukty,
- 8) interpretować wskazania przyrządów kontrolno-pomiarowych,
- 9) dobierać metody i techniki sporządzania potraw i napojów,
- 10) dobierać sprzęt i naczynia do ekspedycji potraw i napojów,
- 11) rozróżniać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
- 12) aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe,
- 13) współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej oraz formy grzecznościowe.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Wymagania programowe	
		Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:
I. Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego	1. Funkcjonalność pomieszczeń, urządzenia, sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa w	– wskazać działy i pomieszczenia możliwe w zakładzie gastronomicznym – wskazać drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym	– ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Wymagania programowe	
		Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:
	zakładzie gastronomicznym	<ul style="list-style-type: none"> – rozpoznać pomieszczenia zakładu gastronomicznego po roli jaką pełnią – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości produkcji – ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego – porównywać wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami
II. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładach gastronomicznych	1. Praktyczne zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym	<ul style="list-style-type: none"> – 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 – stosować systemy zarządzania jakością i 	<ul style="list-style-type: none"> – 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

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Wymagania programowe	
		Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:
		<p>bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – 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
	2. Magazynowanie środków żywności w warunkach zakładu gastronomicznego	<ul style="list-style-type: none"> – określić magazyny występujące w zakładzie gastronomicznym – dobierać i przestrzegać warunki do przechowywania żywności – wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania 	<ul style="list-style-type: none"> – określić sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania – odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w magazynach

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Wymagania programowe	
		Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:
		określonego środka żywności – rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową, stosowaną w magazynach	
	3. Obróbka wstępna surowców spożywczych – przygotowywanie półproduktów w warunkach zakładu gastronomicznego	– rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane do przeprowadzania obróbki wstępnej żywności – wykonywać obróbkę wstępną brudną i czystą ręcznie	– rozdzielić surowce do wykonania różnych potraw i napojów w oparciu o racjonalne przesłanki technologiczne i ekonomiczne – wykonywać obróbkę wstępną brudną i czystą z wykorzystaniem urządzeń
	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 rodzajów obróbki cieplnej	– sporządzać potrawy z wykorzystaniem nowoczesnych obróbek cieplnych – doprawiać potrawy i napoje w warunkach zakładu
	5. Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw i napojów w warunkach zakładu gastronomicznego	– dobrać urządzenia gastronomiczne do ekspedycji potraw lub napojów w warunkach zakładu – dobrać zastawę stołową do sporządzanej potrawy lub napoju	– oceniać jakość sporządzonych potraw i napojów – porcjować, dekorować potrawy, stosując powtarzalność, zgodnie z ustalonym wzorcem porcji

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Wymagania programowe	
		Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:
		– zastosować zasady utrzymania czystości zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów	przykładowej potrawy lub zestawu potraw
	6. Zasady zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym	<ul style="list-style-type: none"> – 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
III. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce.	1. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce	<ul style="list-style-type: none"> – zidentyfikować sposoby zaopatrzenia zakładów gastronomicznych w surowce i towary handlowe – określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi 	<ul style="list-style-type: none"> – zidentyfikować składniki kosztów i przychodów w działalności gospodarczej zakładu – stosować przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej
	2. Działalność promocyjna i reklamowa zakładu gastronomicznego	<ul style="list-style-type: none"> – 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
	3. Programy komputerowe wspomagające	– określić funkcje programów komputerowych, stosownych do	– korzystać z programów komputerowych stosownych do

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Wymagania programowe	
		Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:
	wykonywanie zadań zawodowych	gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni	gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym – korzystać z programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Propozycje metod nauczania: ćwiczenia praktyczne, pokaz, pogadanka

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 ekspediowanie 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.

Uwagi o realizacji

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 UCZNIĄ

Nad przebiegiem praktyki zawodowej i jej realizacją czuwa opiekun praktyki, który dokonuje oceny umiejętności opanowanych przez uczniów podczas całego okresu realizacji programu praktyki zawodowej.

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 praktyki zawodowej,
- umiejętności współpracy w zespole,
- dokładności i rzetelności w pracy,
- przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.

Po zakończeniu praktyki zawodowej opiekun praktyki zobowiązany jest do napisania opinii na temat pracy ucznia oraz wystawienia oceny końcowej. Oceny dokonuje się zgodnie z obowiązującą skalą ocen.

PROPONOWANE METODY EWALUACJI PRZEDMIOTU

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

PRAKTYKA ZAWODOWA Kwalifikacja HGT.12. obejmuje zagadnienia:

- 1) oceniania jakości żywności,
 - 2) planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia,
 - 3) organizowanie żywienia w produkcji gastronomicznej,
 - 4) wykonywania usług gastronomicznych,
- Realizacja - kl. III - 140 godz. (4 tygodnie)

Cele ogólne

1. Poznanie działalności usługowej zakładów gastronomicznych.
2. Kształtowanie umiejętności planowania i organizowania produkcji gastronomicznej zgodnej z obowiązującymi standardami zdrowotnymi.
3. Wykonywanie usług gastronomicznych i cateringowych.
4. Rozliczanie kosztów usług gastronomicznych i cateringowych.

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) sporządzać kalkulację kosztów produkcji żywności i usług cateringowych,
- 7) rozróżniać i stosować w usługach gastronomicznych i cateringowych bieliznę stołową, zastawę stołową, sztućce, elementy dekoracyjne,
- 8) rozróżniać, sporządzać i podawać napoje zimne bezalkoholowe, napoje gorące, napoje alkoholowe,
- 9) wykonywać czynności barmana,
- 10) nakrywać stoły i bufety do obsługi indywidualnej i innych usług gastronomicznych,
- 11) obsługiwać gości podczas obsługi indywidualnej i w czasie przyjęć,
- 12) rozróżniać rodzaje kart menu i je wykorzystać w praktyce,
- 13) stosować programy komputerowe do planowania usług gastronomicznych i cateringowych,
- 14) aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe,
- 15) współpracować w zespole,
- 16) stosować formy grzecznościowe wobec gości, klientów, współpracowników,
- 17) ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Wymagania programowe	
		Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:
I. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych	1. Organizacja produkcji gastronomicznej	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnić receptury na potrawy i napoje – planować produkcję w oparciu o wyposażenie zakładu gastronomicznego – opracować plan produkcji w zaplanowanym czasie 	<ul style="list-style-type: none"> – opracować receptury na potrawy i napoje – wykonać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Wymagania programowe	
		Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:
		<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnić metody nadzorowania procesów produkcji gastronomicznej 	<ul style="list-style-type: none"> kontrolnych żywności – obliczyć zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur – opracować schematy blokowe produkcji potraw i napojów
	2. Oferty usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie	<ul style="list-style-type: none"> – wskazać rynek usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu – wymienić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych – wymienić rodzaje usług gastronomicznych i cateringowych stosowane w zakładzie 	<ul style="list-style-type: none"> – analizować rynek usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania ankietowe itd. – rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych – rozróżnić usługi świadczone przez zakład
	3. Planowanie ofert usługowych i cateringowych	<ul style="list-style-type: none"> – określić zasady planowania usług gastronomicznych – dobierać usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy – wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta 	<ul style="list-style-type: none"> – zdiagnozować potrzeby zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową – zaplanować ofertę na usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy
	4. Działania związane z promocją i dystrybucją usług gastronomicznych i cateringowych	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnić formy promocji stosowane w usługach gastronomii i cateringu w danym zakładzie – wymienić narzędzia promowania usług 	<ul style="list-style-type: none"> – dobrać formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych (np. sprzedaż osobista, promocja sprzedaży)

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Wymagania programowe	
		Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:
		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 – dobrać proponowane działania promocyjne do typu klienta i usług gastronomicznych i cateringowych – rozróżnić formy sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie	– 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
	5. Sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych	– rozpoznać zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych danym zakładzie – rozróżnić koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych z uwzględnieniem <i>food cost</i>	– wykonać kalkulację kosztów żywieniowych z uwzględnieniem <i>food cost</i> – sporządzić wstępną kalkulację kosztów organizowanego przyjęcia okolicznościowego, jako podstawę do

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Wymagania programowe	
		Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:
			zawarcia umowy
II. Wykonywanie czynności związanych z obsługą gości i usług gastronomicznych	1. Wizerunek zawodowy kelnera i jego miejsca pracy	<ul style="list-style-type: none"> – określić cechy osobowości kelnera, konieczne i przydatne w pracy na różnych stanowiskach – dobrać elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości – rozróżnić pomieszczenia części handlowo-usługowej i określić ich funkcję – rozróżnić urządzenia i sprzęt wykorzystywany w części handlowo-usługowej zakładu – rozróżnić asortyment wyposażenia części handlowo-usługowej – wskazać miejsca pracy kelnera – stosować zasady bezpiecznego posługiwania się sprzętem i urządzeniami podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera – utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera – współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej – przestrzegać i wdrażać w praktyce reguły i procedury przyjęte w zakładzie – ponosić odpowiedzialność za wykonywane 	<ul style="list-style-type: none"> – stosować elementy osobistego wyposażenia kelnera w obsłudze gości – przygotować stanowiska pracy kelnera do świadczenia usług gastronomicznych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – wykonywać czynności w miejscach pracy kelnera – korzystać z wyposażenia w części handlowo-usługowej – planować działania związane z wprowadzaniem innowacyjnych rozwiązań – aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe – ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Wymagania programowe	
		Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:
		zadania	
	2. Systemy, metody i techniki obsługi gości w zakładzie gastronomicznym	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – 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
	3. Użytkowanie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – 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
	4. Dekoracja sali, stołów i innych miejsc usług gastronomicznych i cateringowych	<ul style="list-style-type: none"> – zaproponować dekorację sali stosownie do świadczonej usługi – zaproponować dekorację stołów konsumenckich i bufetów stosownie do świadczonej usługi 	<ul style="list-style-type: none"> – tworzyć dekorację stołów konsumenckich i bufetów stosownie do świadczonej usługi

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Wymagania programowe	
		Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:
	5. Rodzaje posiłków	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnić rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu – ustalić kolejność podawania potraw zestawionych w posiłkach 	<ul style="list-style-type: none"> – dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji
	6. Napoje bezalkoholowe zimne i gorące	<ul style="list-style-type: none"> – przygotować bufet/bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych – przestrzegać warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych – podawać napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach, w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych gościom przy stole – dobrać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady – przygotować naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady – określać kolejność podawania napojów zimnych i gorących bezalkoholowych – sprawdzać jakość i estetykę podawanych potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> – dobierać dodatki do napojów – podawać napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach, w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych gościom przy stole – serwować kawę, herbatę różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków
	7. Napoje alkoholowe	<ul style="list-style-type: none"> – przygotować wina, wódki, piwa do podawania – dobrać naczynia do podawania win, wódek, 	<ul style="list-style-type: none"> – dobrać wina, wódki, piwa do potraw, deserów, napojów i jako digestify

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Wymagania programowe	
		Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:
		piwa	– podawać wódki, wina, piwa
	8. Napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe sporządzane zgodnie z zasadami miksologii	<ul style="list-style-type: none"> – obsługiwać urządzenia barmańskie – korzystać ze sprzętu barmańskiego 	<ul style="list-style-type: none"> – dobierać sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe – organizować stanowisko pracy dla barmana – sporządzać koktajle i cocktaile zgodnie z miksologią
	9. Czynności związane z obsługą gości i usług gastronomicznych	<ul style="list-style-type: none"> – 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 – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – 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

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Wymagania programowe	
		Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:
		<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – 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

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Propozycje metod nauczania: rozmowy dydaktyczne, ćwiczenia praktyczne, pokaz, metoda projektów, metoda tekstu przewodniego.

Propozycja ćwiczeń praktycznych:

1. Przygotowanie stanowisk pracy w dziale handlowo-konsumenckim.
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 zleceniodawcy 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.

Uwagi o realizacji

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 UCZNI

Nad przebiegiem praktyki zawodowej i jej realizacją czuwa opiekun praktyki, który dokonuje oceny umiejętności opanowanych przez uczniów podczas całego okresu realizacji programu praktyki zawodowej.

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, bhp,
- organizacji czasu pracy,
- samodzielności w planowaniu pracy i rozwiązywaniu problemów,
- doboru technik, metod i sprzętu do prawidłowego wykonania zadań
- posługiwania się narzędziami i sprzętem zgodnie z instrukcjami ich użytkowania,
- użytkowania i konserwacji maszyn i urządzeń stosowanych w bezpośredniej obsłudze gościa oraz innych usługach gastronomicznych
- obliczania kosztów produkcji i sprzedaży,
- prowadzenia rozliczeń kosztów usług,
- zaangażowania ucznia w realizację zadań,
- utrzymania porządku na stanowisku pracy,
- odpowiedzialności za mienie powierzone na czas praktyki zawodowej,
- umiejętności współpracy w zespole,
- dokładności i rzetelności w pracy,
- przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.

Po zakończeniu praktyki zawodowej opiekun praktyki zobowiązany jest do napisania opinii na temat pracy ucznia oraz wystawienia oceny końcowej. Oceny dokonuje się zgodnie z obowiązującą skalą ocen.

PROPONOWANE METODY EWALUACJI PRZEDMIOTU

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