**NAZWA PRZEDMIOTU**

**Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Szczegółowe wymagania edukacyjne** | | |
| Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi | Poziom wymagań programowych | Kategoria taksonomiczna |
| Dział: Organizacja pracy zgodnie z bhp | | |
| - wymienić krajowe i unijne akty prawne w zakresie bhp  -- wymienić regulaminy stosowane w gastronomii  -- definiować pojęcie wypadku przy pracy i choroby zawodowej, pojęcia związane z ochroną pracy, ochroną przeciwpożarową i ochroną środowiska  - - wymienić instytucje zajmujące się bezpieczeństwem ochroną pracy, ochroną przeciwpożarową i ochroną środowiska  - - opisać zasady bezpiecznego zachowania się na stanowisku pracy.  -- Identyfikować akty prawne stosowane w gastronomii związane z bezpieczeństwem życia, zdrowia i mienia  -- opisać przyczyny i skutki wypadków przy pracy  -- omówić przyczyny powstawania najczęstszych chorób zawodowych związanych z pracą kelnera  -- wyjaśnić związek gastronomii ze środowiskiem  - charakteryzować uprawnienia i zadania instytucji zajmujących się bezpieczeństwem ochroną pracy, ochroną przeciwpożarową i ochroną środowiska | P  P  P  P  PP  PP  PP  PP  PP  PP | A  A  B  A  C  C C C C C |
| Dział: Zasady ergonomii na stanowisku pracy |  |  |
| - -wymienić zasady poruszania się w miejscu pracy.  - -definiować zasady ergonomii przy organizacji stanowiska pracy pracownika  - -planować pracę zgodnie z zasadami ergonomii  - -korzystać z instrukcji bezpiecznej obsługi urządzeń i sprzętu stosowanych podczas realizacji zadań zawodowych oraz instrukcji utrzymania porządku  - -utrzymywać prządek na stanowisku  - -stosować zasady poruszania się w miejscu pracy  -- planować pracę zgodnie z zasadami ergonomii  - -wskazywać optymalne pod względem ergonomii warunki pracy kelnerskiej  - -oceniać funkcjonalność pomieszczeń zakładu gastronomicznego | P  P  P  P  P  PP  PP  PP  PP | A  A  B  B  B  C  C  C  D |
| Dzieł: Zasady sanitarno-epidemiologiczne |  |  |
| --przestrzegać zasad higieny  - -wymienić środki ochrony indywidualnej i zbiorowej  - -używać odzieży ochronnej i sprzętu  - wymienić czynniki szkodliwe i niebezpieczne dla organizmu człowieka  - -stosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej  - -przestrzegać konieczności używania odpowiedniej i wymaganej odzieży i sprzętu  - -omówić czynniki szkodliwe i niebezpieczne dla organizmu człowieka  - omówić skutki oddziaływania czynników szkodliwych i niebezpiecznych na organizm człowieka | P  P  P  P  PP  PP  PP  PP | B  A  B  A  C  C  C  C |
| Dział: Prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy |  |  |
| - wymienić prawa i obowiązki pracodawcy i osób na stanowiskach kierowniczych w zakresie zapewnienia bezpiecznych i higienicznych i ergonomicznych warunków pracy  - omówić obowiązki pracownika w zakresie bhp  - rozróżnić dokumenty dotyczące przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska  - określić zakres odpowiedzialności  - określić zakres odpowiedzialności pracodawcy i pracownika pracodawcy i osób na stanowiskach kierowniczych w zakresie zapewnienia bezpiecznych i higienicznych i ergonomicznych warunków pracy  - podać przykłady regulacji w opracowywaniu regulaminów, układów zbiorowych pracy w części dotyczącej warunków pracy, instrukcji obsługi  - podać przykłady regulacji w opracowywaniu regulaminów, układów zbiorowych pracy w części dotyczącej warunków pracy, instrukcji obsługi  - wymienić konsekwencje nieprzestrzegania prawa w zakresie obowiązków pracodawcy i osób na stanowiskach kierowniczych i pracowników | P  P  P  PP  PP  PP  PP  PP | A  B  B  C  C  C  C  C |
| Dział: Pierwsza pomoc w stanach zagrożenia zdrowia i życia |  |  |
| - -wymienić przyczyny wypadków i zagrożeń  - -wymienić rodzaje czynników szkodliwych niebezpiecznych występujących w środowisku pracy  - -podać numery telefonów alarmowych.  - stosować zasady udzielania pierwszej pomocy  -- omówić źródła zagrożeń zdrowia i życia  - -dobierać sposoby udzielania pierwszej pomocy  - -charakteryzować i rozróżniać rodzaje czynników szkodliwych niebezpiecznych występujących w środowisku pracy  - -określać sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w zawodzie  --rozróżniać znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników szkodliwych niebezpiecznych występujących w środowisku pracy  - udzielać pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia | P  P  P  P  PP  PP  PP  PP  PP  PP | A  A  A  C  B  C  C  C  C  D |
| Dział: Ochrona przeciwpożarowa |  |  |
| -- znać instrukcje bezpieczeństwa i higieny pracy, przeciwpożarowych oraz stanowiskowych  - -znać znaki i alarmy stosowane w celu zapewnienia bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej  -- stosować instrukcje bezpieczeństwa i higieny pracy, przeciwpożarowych oraz stanowiskowych  - -rozróżniać znać znaki i alarmy stosowane w celu zapewnienia bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej  - -wyjaśniać zastosowanie gaśniczych środków | P  P  PP  PP  PP | B  B  C  C |
| Dział: Zagrożenia dla środowiska |  |  |
| -- przestrzegać zasad ochrony środowiska przy realizacji zadań zawodowych w gastronomii  - stosować zasady segregacji odpadów  -- omówić zasady ochrony środowiska przy pracy w gastronomii  - określać miejsce i sposoby segregacji odpadów | P  P  PP  PP | B  C  B  C |
| Dział: Zagrożenia mienia |  |  |
| - -przestrzegać zasad jednokierunkowego ruchu obsługi  - -określić zasadę warunkowego zaufania do zachowania gościa  - -określić zasadę postępowania z rzeczami pozostawionymi przez gościa  - przestrzegać RODO  - -omówić zasady prawidłowego poruszania się na sali konsumenckiej  - -przewidzieć zachowanie gościa podczas obsługi  - -przestrzegać zasady postępowania z rzeczami pozostawionymi przez gościa | P  P  P  P  PP  PP  PP | B  B  B  B  B  D  C |

**NAZWA PRZEDMIOTU**

**TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Szczegółowe wymagania edukacyjne** | | |
| Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi | Poziom wymagań programowych | Kategoria taksonomiczna |
| Dział: Produkty i półprodukty w gastronomii |  |  |
| - -rozpoznawać surowce i półprodukty w zależności od zastosowania w gastronomii  - -oceniać ocenę organoleptyczną produktów stosowanych w gastronomii  - rozróżniać metody utrwalania żywności  - - rozróżniać podstawowe procesy technologiczne  - opisywać nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów  - -wykorzystywać surowce i półprodukty do sporządzania potraw  -- dokonywać oceny organoleptycznej produktów stosowanych w gastronomii  - zastosować metody utrwalania żywności  -- stosować podstawowe procesy technologiczne  -planować proces technologiczny sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą | P P P P P  PP  PP  PP  PP  PP | B  B  B  B  C  B  C  C  C  D |
| Dział: Zapoznanie się z procesami technologicznym |  |  |
| - -wymienić potrawy i napoje przygotowane na zimno i gorąco  - -sporządzić prostą potrawę według przepisu  - wymienić skutki wpływu temperatury na potrawy poddane obróbce termicznej  - -wymienić dodatki stosowane w gotowych potrawach  - wymienić cel stosowania dodatków do potraw w żywieniu  - - opisać sposoby przygotowania potraw i napojów na zimno i gorąco  - - opisać poszczególne potrawy i zmiany jakie w nich zachodzą pod wpływem temperatury w czasie obróbki termicznej  - sporządzić zadane potrawy  - - omówić dodatki, ich rolę i sposoby stosowania w gotowych potrawach  - omówić cel stosowania dodatków do potraw w żywieniu | P  P  P  P  P  P  PP  PP  PP  PP  PP | A  B  A  A  B  B  C  C  C  C  C |

**NAZWA PRZEDMIOTU**

**KOMUNIKACJA INTERPERSONALNA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Szczegółowe wymagania edukacyjne** | | |
| Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi | Poziom wymagań programowych | Kategoria taksonomiczna |
| Dział: Etyka i zasady kultury |  |  |
| - wyjaśnić pojęcie etyki i kultury osobistej  - wymienić zasady etyki zawodowej kelnera  - zastosować się do kodeksu etyki zawodowej kelnera  - określić cechy osobowe niezbędne w zawodzie kelner  - stosować savoir vivre przyjęty w środowisku pracy  - przestrzegać zasad uczciwości, rzetelności i lojalności itp. w pracy zawodowej  -określić zasady etyki w relacjach pracowniczych  - określić zagrożenia wynikające z braku przestrzegania kodeksu etyki zawodowej przez pracowników | P  P  P  P  P  P  PP  PP | B  A  B  B  C  C  C  C |
| Dział: Sztuka budowania właściwej relacji kelnera z gościem |  |  |
| - rozpoznać typy temperamentu gości  - przedstawiać oferty lokalu zgodnie z charakterem konsumenta  - wymienić indywidualne potrzeby gościa  - doradzić w wyborze dań i napojów spełniając potrzeby gościa  - wymienić zasadę komunikowania się w tym: aktywne słuchanie, empatia, asertywność  - wymienić czynniki, które mogą mieć wpływ na sposób prowadzenia rozmowy kelnera z gościem (np. wiek gościa, nastrój gościa, duża liczba gości w restauracji)  - wymienić metody rozpoznawania potrzeb i oczekiwań gościa  - zaplanować i zrealizować usługę w odpowiedzi na zidentyfikowane potrzeby gości  - stosować metody rozpoznawania potrzeb i oczekiwań gościa  - analizować ruchy ciała i mowę gościa  - wyjaśnić znaczenie terminu „komunikacja werbalna”  - wymienić rodzaje komunikatów werbalnych  - wykorzystywać umiejętnie komunikacje werbalną  - zachować właściwy dystans przestrzeni między gościem a kelnerem (zasady proksemiki – przestrzeń intymna, społeczna)  - stworzyć klimat sprzyjający dobrej komunikacji werbalnej  - minimalizować zakłócenia w komunikowaniu się w zależności od sytuacji  - doskonalić własne umiejętności komunikowania się  - wymienić stereotypy związane z komunikacją werbalna (np. lepiej obsługuje gościa wyżej sytuowanego)  - wyjaśnić pojęcie terminu „komunikacja niewerbalna”  - wymienić rodzaje komunikatów niewerbalnych  - wymienić rodzaje komunikacji niewerbalnej w tym: mowa ciała, mimika twarzy, postawa sylwetki  -wymienić formy komunikacji pośredniej  - wymienić formy komunikacji bezpośredniej w tym: e-mail, rozmowa telefoniczna, messanger  - wymienić zasady zapobiegania dezinformacji  - wymienić reguły efektywnej komunikacji  - opisać znaczenie komunikacji werbalnej i niewerbalnej w pracy kelnera  - analizować rodzaje komunikacji niewerbalnej w tym: mowa ciała, mimika twarzy, postawa sylwetki  - wyjaśnić pojęcie „szum informacyjny”  - zastosować metody zapobiegania dezinformacji | P  P  P  P  P  P  P  P  PP  PP  P  P  P  P  PP  PP  PP  PP  P  P  P  P  P  P  P  PP  PP  PP  PP | B  A  A  B  B  A  A  A  C  D  B  A  B  B  C  C  D  C  A  A  A  A  A  A  A  C  D  C  D |
| Dział: Stres w zawodzie kelnera |  |  |
| - odpowiadać na pytanie „co to jest stres i jak się przejawia w pracy kelnera?”  - wymienić przyczyny stresu  - wymienić jakie mogą być konsekwencje nadmiernego stresu  - podawać działania jakie można realizować w ramach obniżania poziomu stresu w pracy kelnera w tym: wyciszenie, odpoczynek, analiza zachowań  - wskazać najczęstsze przyczyny sytuacji stresujących w pracy zawodowej  - radzić sobie ze stresem w pracy kelnera  - wskazywać alternatywne rozwiązania problemu np.: przyjmowanie reklamacji, biegające dziecko po restauracji, bariera językowa | P  P  P  P  P  PP  PP | A  A  A  B  A  C  C |
| Dział: Podnoszenie swoich umiejętności |  |  |
| - wyszukiwać zmian zachodzących w branży kelnerskiej  - wykazać się otwartością na zmiany zachodzące w branży kelnerskiej  - analizować zmiany zachodzące w branży kelnerskiej  - wymienić oczekiwane umiejętności w zawodzie  - analizować własne kompetencje  - analizować i planować własny plan rozwoju zawodowego  - określić znaczenie otwartości na zmiany w branży kelnerskiej | P  P  PP  PP  PP  PP  PP | B  A  D  C  D  D  C |
| Dział: Planowanie i zarządzanie czasem |  |  |
| - wymienić cele i wyszczególniać elementy planowanych zadań w obsłudze kelnerskiej  - wymienić zasady tworzenia harmonogramu zaplanowanego do realizacji zadania  - planować wykonanie zadania  - analizować możliwość realizacji zadania  - tworzyć harmonogram zaplanowanego do realizacji zadania  - wykonać zadanie zgodnie z planem  - uzasadnić przyczyny ewentualnego odstąpienia od planowanego zadania  - oceniać zrealizowane zadanie | P  P  P  PP  PP  PP  PP  PP | A  A  B  C  C  C  C  C |
| Dział: Współpraca w zespole |  |  |
| - wymienić i analizować cechy członków zespołu  - analizować mocne i słabe strony członków zespołu  - zrealizować swoje zadania w oparciu o swoje stanowisko  - uwzględniać opinie i pomysły innych członków zespołu przy planowaniu, wykonywaniu i rozliczaniu zadań zawodowych kelnera  - modyfikować własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko | P  P  PP  PP  PP | B  B  C  C  D |

**NAZWA PRZEDMIOTU**

**PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Szczegółowe wymagania edukacyjne** | | |
| Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi | Poziom wymagań programowych | Kategoria taksonomiczna |
| Dział: Charakterystyka zawodu kelner |  |  |
| - opisać wymagania dla zawodu kelner  - opisać cechy wyglądu i charakteru kelnera  - opisać wymagania psychofizyczne w zawodzie kelner  - opisać zasady higieny w zawodzie  - opisać ubiór i wyposażenie kelnera  - - stosować zasady higieny w zawodzie kelner | P  P  P  P  P  PP | A  A  A  A  A  C |
| Dział: Rodzaje systemów obsługi gościa |  |  |
| - scharakteryzować stanowisko pracy kelnera rewirowego  - scharakteryzować wady i zalety kelnera rewirowego  - wymienić kelnerów wchodzących w skład grupy specjalistycznej  - wymienić wady i zalety grupy specjalistycznej  - wymienić kelnerów wchodzących w skład brygady  - wymienić wady i zalety systemu brygadowego  - zaprezentować stanowisko pracy kelnera rewirowego  - wyszczególnić wady i zalety kelnera rewirowego  - scharakteryzować kelnerów wchodzących w skład grupy specjalistycznej  - wyszczególnić i podać przykłady wad i zalet grupy specjalistycznej  - scharakteryzować kelnerów wchodzących w skład brygady  - wyszczególnić wady i zalety systemu brygadowego | P  P  P  P  P  P  PP  PP  PP  PP  PP  PP | B  B  A  A  A  A  C  C  C  C  C  C |
| Dział: Obowiązki kelnera, metody i techniki obsługi |  |  |
| - opisać zasady przygotowania stanowiska pracy i sali konsumenckiej.  - wymienić zasady sprzątania sali konsumenckiej po zakończonej pracy  - opisać liczbę kelnerów wymaganą na daną ilość miejsc siedzących na sali konsumenckiej  - opisać ilość przypadających na salę rewirów kelnerskich  - opisać metody i techniki serwisu kelnerskiego  - opisać rodzaje i techniki noszenia tac kelnerskich  - opisać techniki i zasady noszenia talerzy i drobnej zastawy stołowej  - opisać zasady sprzątania ze stołów  - opisać sposoby składania serwetek płóciennych w zależności od pory posiłku, śniadanie, obiad, kolacja i na imprezy okolicznościowe  - opisać, kiedy i jak składa się serwetki papierowe  - wykonać sposoby składania serwetek płóciennych w zależności od pory posiłku śniadanie, obiad, kolacja i na imprezy okolicznościowe  - scharakteryzować okoliczności i sposoby składania serwetek papierowych  - - stosować zasady przygotowania stanowiska pracy i sali konsumenckiej  - stosować zasady sprzątania sali konsumenckiej po zakończonej pracy  - przydzielić ilość miejsc siedzących do wymaganej ilości kelnerów  - uzasadnić podział sali na daną liczbę rewirów kelnerskich  - stosować metody i techniki serwisu kelnerskiego  - stosować rodzaje i techniki noszenia tac kelnerskich  - stosować techniki i zasady noszenia talerzy i drobnej zastawy stołowej z przestrzeganiem przepisów bhp  - stosować zasady sprzątania ze stołów  wykonać sposoby składania serwetek płóciennych w zależności od pory posiłku śniadanie, obiad, kolacja i na imprezy okolicznościowe  - scharakteryzować okoliczności i sposoby składania serwetek papierowych | P  P  P  P  P  P  P  P  P  P  P  P  PP  PP  PP  PP  PP  PP  PP  PP  PP  PP | B  A  B  B  B  B  B  B  B  B  B  C  C  C  D  C  C  C  C  C  C  C |
| Dział: Podawanie potraw i napojów |  |  |
| - opisać rodzaje potraw jakie występują w karcie menu  - scharakteryzować zasady i techniki podawania potraw  - scharakteryzować rodzaje potraw jakie występują w karcie menu  - zademonstrować zasady i techniki podawania potraw | P  P  PP  PP | B  C  C  D |
| Dział: Prawidłowe wykonywanie czynności podczas  nakrywania sali konsumenckiej i obsłudze gości |  |  |
| - opisać prawidłowe wykładanie talerzy, sztućców, szkła, serwetek na stole konsumenckim  - scharakteryzować techniki noszenia i podawania talerzy płaskich i głębokich, półmisków i bulionówek  -wykonać prawidłowe wykładanie talerzy, sztućców, szkła, serwetek na stole konsumenckim  - scharakteryzować rodzaje tac, sposoby ich noszenia i zastosowania  - zastosować techniki noszenia i podawania talerzy płaskich i głębokich, półmisków i bulionówek | P  P  PP  PP  PP | B  C  C  C  C |