**Wymagania edukacyjne**

DLA ZAWODU

KELNER 513101

Dla klasy 2,3,4

Rok szkolny 2019/2020

**PRZEDMIOTOWE ZASADY OCENIANIA**

1. Obszary aktywności ucznia, które podlegać będą ocenie.

|  |  |
| --- | --- |
| Wiedza | 1. znajomość pojęć, zasad, zagadnień i reguł dotyczących zagadnień zawodowych przewidzianych w programie nauczania, 2. zrozumienie i zapamiętywanie wiadomości zdobytych podczas lekcji i nauki własnej, 3. uporządkowanie i streszczenie wiadomości, zilustrowanie i wyjaśnienie na odpowiednich przykładach. |
| Umiejętności | 1. posługiwanie się wiadomościami według podanych wzorów, 2. prawidłowa interpretacja i samodzielne rozwiązywanie problemów związanych z przedmiotem, 3. prawidłowa analiza, wnioskowanie i dostrzeganie związków między teorią a praktyką i stosowanie w rozwiązywaniu zadań, 4. formułowanie problemów, planu działania, przewidywanie i prezentowanie ich na własny sposób, 5. ocenianie, wartościowanie, wnioskowanie, 6. poprawne korzystanie z pomocy dydaktycznych (podręczniki, plansze, słowniki, rysunki, schematy), 7. wykorzystywanie wiedzy teoretycznej w praktyce. |
| Postawy i kompetencje społeczne | 1. samodzielność i aktywność na lekcji, 2. pozytywne nastawienie i zainteresowanie przedmiotem, 3. współpraca w zespole, komunikacja interpersonalna, 4. obecność i przygotowanie do lekcji, gotowość do podjęcia nauki lub pracy, 5. prowadzenie zeszytu i wykonywanie zadań, 6. samodzielność, zaangażowanie i dociekliwość poznawcza, 7. kształcenie kreatywnej postawy wobec problemu, 8. umiejętność samooceny, planowania i organizowania własnej nauki/pracy, przyjmowania za nią odpowiedzialności, 9. dokładność, rzetelność, systematyczność, wiara we własne siły, 10. asertywność, umiejętność rozwiązywania konfliktów, prowadzenie negocjacji. |

1. Założenia ogólne Przedmiotowych Zasad Oceniania
2. Cele:
   * poinformowanie ucznia o poziomie jego osiągnięć edukacyjnych i postępach w nauce,
   * pomoc uczniowi w samodzielnym planowaniu swojego rozwoju,
   * motywowaniu ucznia do dalszej pracy,
   * dostarczaniu nauczycielowi, rodzicom (opiekunom) informacji o postępach, trudnościach, uzdolnieniach ucznia,
   * umożliwia nauczycielowi doskonalenie organizacji i metod pracy dydaktyczno- wychowawczej,
   * uświadomienie uczniom braków w zakresie wiedzy oraz wdrażania do samokontroli.
3. Ocenianie przedmiotowe obejmuje:
   * + formułowanie przez nauczyciela wymagań edukacyjnych oraz informowania o nich uczniów i rodziców,
     + formułowanie trybu oceniania,
     + bieżące, śródroczne, roczne ocenianie i klasyfikowanie według skali i w formie przyjętej w szkole, jak również warunki poprawiania,
     + przeprowadzanie egzaminów klasyfikacyjnych.
4. Ocenianie pełni funkcję:

* diagnostyczną (monitorowanie postępów ucznia i określania jego potrzeb indywidualnych);
* klasyfikacyjną (różnicuje uporządkowuje uczniów zgodnie z pewną skalą i za pomocą umownego znaku).

1. Przedmiotem oceny jest:

* zakres opanowania wiadomości,
* rozumienie materiału naukowego,
* umiejętność stosowania wiedzy,
* umiejętność przekazywania wiedzy,
* wykonanie zadania praktycznego,
* poziom kompetencji społecznych.

1. Metody i formy oceniania:
2. ustne: odpowiedź ustna, dyskusja, rozmowa, zdefiniowanie, wyliczanie,
3. pisemne krótkie i długie: sprawdzian zapowiedziany z określonego materiału, kartkówka lub test niezapowiedziany z ostatnich 3- 4 lekcji lub w ramach działu, praca pisemna lub test sprawdzający z działu programowego,
4. prace domowe, projekty edukacyjne złożone i drobne, prasówki, recenzje,
5. ćwiczenia praktyczne i testy praktyczne,
6. prace samodzielne uczniów, praca w grupach, przestrzeganie zasad bhp,
7. obserwacja gotowości do podjęcia nauki i systematyczności pracy, postępów i poziomu nabywania kompetencji społecznych przez ucznia;
8. obserwacja aktywności i zaangażowania na lekcjach (odpowiedź, aktywność i zaangażowanie, stosunek ucznia do przedmiotu, współpraca w grupach),
9. prace nieobowiązkowe, nadprogramowe (udział w olimpiadach i konkursach),
10. przygotowanie ucznia do lekcji - podręcznik, zeszyt, wzory dokumentów, wyposażenie w przybory, surowce i produkty, materiały produkcyjne, strój ochronny/służbowy;
11. wymagania do oceny ćwiczeń praktycznych oceniane są wg szczegółowych zasad:

|  |  |
| --- | --- |
| ODZIEŻ I HIGIENA | 1.czysta, wyprasowana bluza, spodnie i zapaska, odpowiedni trój kelnerski  2.bezpieczne obuwie zmienne  3.woreczek czystości  4.nakrycie głowy (zabezpieczone włosy)  5.czyste, obcięte, niemalowane paznokcie  6.brak biżuterii (pozostawiamy zegarek) |
| BHP | 1.znajomość ćwiczenia/pisemne np. schemat, rodzaj obróbki, sposób podania (zastawa stołowa, garnirowanie)  2.poprawność procesów technologicznych  3.zachowanie zasad bezpieczeństwa pracy oraz higieny podczas wykonywania ćwiczeń  4.postawa, zaangażowanie, brak głośnych rozmów, wysoka kultura osobista |
| ORGANIZACJA PRACY | 1.punktualne rozpoczęcie ćwiczenia  2.zakup produktów, dobór surowców, poprawne ich wyłożenie oraz zabezpieczenie (tace, GN, lodówka, stanowisko brudne, czyste)  3.prawidłowe dobranie narzędzi i urządzeń, poszanowanie sprzętu 4. właściwa organizacja stanowiska pracy  5.aktywny udział w zajęciach  6.wykonanie czynności zgodnie z harmonogramem, poprawnie, w odpowiednim tempie  7.umiejętność oceny efektów pracy |
| POSTAWA I KOMPETENCJE SPOŁECZNE | 1. współpraca w grupie i rozwiązywanie konfliktów  2. komunikacja interpersonalna i asertywność  3. postawa wobec przydzielonych obowiązków  4. stosunek do przełożonego (nauczyciela)  5. gotowość do podjęcia pracy (wykonania zadania). |

1. Zasady sprawdzania, oceniania osiągnięć i postępów uczniów:
   1. Podstawą oceny jest zakres realizacji wymagań edukacyjnych określonych i podanych przez nauczyciela na początku roku;
   2. O sposobie (metodach i formach, zasadach) sprawdzania wiadomości i umiejętności uczniowie i rodzice są informowani na początku roku.
   3. Sprawdzanie osiągnięć i postępów odbywa się z zachowaniem zasad: obiektywizm, jawność, indywidualizacja, konsekwencja, systematyczność;
   4. Uczeń oceniany jest za swoje osiągnięcia w nauce (wiedza i umiejętności;
   5. Uczeń ma obowiązek czynnie uczestniczyć w lekcjach. W razie nieobecności, ma obowiązek uzupełnienia wiedzy i umiejętności realizowanych na lekcji.
   6. Zaplanowane przez nauczyciela formy sprawdzające są obowiązkowe. Uczeń nieobecny na sprawdzianie/ kartkówce z powodów usprawiedliwionych ma obowiązek przystąpić do sprawdzianu na pierwszej lekcji po powrocie do szkoły.
   7. Każdy dział programowy może kończyć się pracą pisemną lub testem zapowiedzianym 7 dni przed terminem sprawdzianu;
   8. Odpowiedź ustna, krótkie kartkówki i testy nie podlegają poprawie;
   9. Termin oddania sprawdzonych prac nie może być dłuższy niż 14 dni, w wyjątkowych przypadkach termin może ulec wydłużeniu. Termin ten nie obowiązuje w przypadku innych prac niż sprawdziany i testy.
   10. Uczeń ma prawo do oceny za dodatkowo i nadprogramowo wykonaną pracę (chęć wykonania takiej pracy należy uzgodnić z nauczycielem).
   11. Prowadzenie zeszytu jest obowiązkowe, chyba że nauczyciel wskaże inną formę;
   12. Na lekcjach będą uwzględniane „szczęśliwe numerki”, nie dotyczy to zwolnień z pisania sprawdzianów, lekcji powtórzeniowych oraz form, w których bierze udział cała grupa/klasa.
   13. Jeżeli uczeń opuścił 50% zajęć i brak jest podstaw do wystawienia oceny śródrocznej/rocznej nie jest klasyfikowany. Nauczyciel decyduje o nieklasyfikowaniu ucznia.
   14. Uczeń za udział w ćwiczeniach praktycznych z wykonaniem otrzymuje ocenę cząstkową z wagą 1. Na ocenę cząstkową z ćwiczeń składają się wiedza ucznia, jego umiejętności, przestrzeganie przepisów bhp i ppoż, posiadanie odzieży ochronnej/stroju służbowego oraz jego kompetencje i postawa społeczna.
   15. Uczeń ma obowiązek posiadać odzież ochronną/strój służbowy odpowiednio do zawodu (kucharz, kelner) i zgodnie z wymaganiami edukacyjnymi. Nauczyciele poszczególnych przedmiotów określają elementy odzieży wg zasad bhp.
   16. Uczeń za drastyczne naruszenie zasad bhp, niewłaściwe zachowanie oraz opuszczenie pracowni technologicznej i obsługi konsumenta podczas trwania ćwiczeń, bez zgody nauczyciela, otrzymuje ocenę niedostateczną (porzucenie stanowiska pracy).
2. Ogólne kryteria oceniania na poszczególne stopnie:

Uczeń uzyskuje odpowiednią ocenę w zależności od spełnienia określonych wymagań edukacyjnych. Ustala się następujące kryteria wymagań edukacyjnych na poszczególne stopnie szkolne obowiązujące przy ocenia bieżącej oraz ocenie klasyfikacyjnej śródrocznej i rocznej:

* 50 % poziomu podstawowego – ocena dopuszczająca
* 90 % poziomu podstawowego – ocena dostateczna
* 90 % poziomu podstawowego i 50 % poziomu ponadpodstawowego – ocena dobra
* 90 % poziomu podstawowego i 90 % poziomu ponadpodstawowego – ocena bardzo dobra

1. Stopień celujący – otrzymuje uczeń, który posiada wiedzę i umiejętności znacznie wykraczające poza program nauczania. Jego wiedza jest pełna z poziomów P i PP określonych w wymaganiach edukacyjnych. Biegle posługuje się zdobytymi wiadomościami, samodzielnie rozwiązuje zadania o bardzo wysokim stopniu trudności oraz swobodnie analizuje i wyciąga wnioski. Na bieżąco interesuje się specjalistyczną problematyką z przedmiotu, poruszaną w różnych źródłach popularnonaukowych. Osiąga sukcesy w konkursach i olimpiadach interdyscyplinarnych.
2. Stopień bardzo dobry – otrzymuje uczeń, który w pełni opanował zakres wiedzy i umiejętności określony programem nauczania z poziomów P i PP określonych w wymaganiach edukacyjnych. Zasób jego wiedzy pozwala mu na wykorzystanie jej do rozwiązywania zadań i problemów zaistniałych przypadkowo, wynikających często ze swobodnego rozważania i analizy. Samodzielnie stosuje wiadomości i interpretuje zdobytą wiedzę w praktyce. Systematyczny, aktywny na lekcji i bardzo dobry organizator. Poprawnie prezentuje utrwaloną wiedzę i umiejętności.
3. Stopień dobry – otrzymuje uczeń, który opanował wiadomości określone programem nauczania, jego wiedza jest z poziomu P i ma niewielkie braki z poziomu PP określonych w wymaganiach edukacyjnych. Potrafi właściwie interpretować problemy poruszane na zajęciach przez nauczyciela, samodzielne lub przy niewielkiej pomocy nauczyciela rozwiązuje i wykonuje zadania teoretyczne, jak i praktyczne. Umie poprawnie wykorzystać wiedzę teoretyczną w praktyce. Uczeń samodzielnie rozwiązuje zadania o średnim stopniu trudności, umie zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w nowych sytuacjach. Cechuje go pozytywny stosunek do przedmiotu, aktywna postawa na lekcji oraz dobra współpraca w grupie. Podczas prezentacji wiedzy i umiejętności pojawiają się drobne usterki. Zauważalne są odstępstwa od systematycznej pracy.
4. Stopień dostateczny – otrzymuje uczeń, który opanował wiadomości i umiejętności określone programem nauczania na poziomie podstawowym. Zna najważniejsze zagadnienia (posiada wiedzę z poziomu P określonego w wymaganiach edukacyjnych). Potrafi przy pomocy nauczyciela rozwiązać zadania zarówno teoretyczne, jak i praktyczne o średnim stopniu trudności. Uczeń posiada podstawową wiedzę i potrafi ją wykorzystać w rozwiązywaniu tylko typowych zadań. Potrafi przygotować stanowisko pracy i stosuje zasady wykonania zadania. Jest aktywny sporadycznie. Uczeń posiada pewne braki w materiale bieżącym. Uczeń prezentuje wiedzę i umiejętności z usterkami i wykazuje częste odstępstwa od systematycznej pracy.
5. Stopień dopuszczający – otrzymuje uczeń, który posiada wiedzę niezbędną do realizacji celów przedmiotu i koniecznej do dalszego kształcenia (zakres wiedzy z poziomu P określonego w wymaganiach edukacyjnych), ma problemy z opanowaniem wymagań edukacyjnych, które nie przekreślają jednak możliwości uzyskania przez ucznia podstawowej wiedzy i umiejętności. Uczeń radzi sobie z zadaniami o bardzo małym stopniu trudności przy pomocy nauczyciela. Zna podstawowe pojęcia, najważniejsze zagadnienia i umiejętności przedmiotowe. Potrafi pracować bezpiecznie i higienicznie. Uczeń jest niesystematyczny i bardzo mało aktywny.
6. Stopień niedostateczny – otrzymuje uczeń, który nie spełnia kryteriów określonych na ocenę dopuszczającą (zakres wiedzy z poziomu P określonego w wymaganiach edukacyjnych), ma duże braki w wiadomościach i umiejętnościach, które uniemożliwiają dalsze zdobywanie kompetencji z tego przedmiotu, kontynuację nauki lub ukończenie szkoły. Uczeń nie zna podstawowych pojęć, zasad i nie potrafi wykonać zadań o elementarnym stopniu trudności. Bierna postawa ucznia na lekcjach. Brak systematyczności i bardzo poważne usterki przy prezentacji wiedzy i umiejętności. Uczeń nie rozumie treści i nie potrafi stosować wiedzy w praktyce. Bardzo duże braki w trwałości wiedzy i umiejętności. Nie rozumie i nie potrafi wykonać prostych zadań, nawet przy pomocy nauczyciela.

**Wymagania edukacyjne**



|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | BHP(2)4 scharakteryzować zadania służb bhp działających w zakładzie | PP | C |  |  |
| BHP(3)określa prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bhp | BHP(3)1rozpoznawać prawa i obowiązki pracownika w zakresie bhp | P | B | **2** | Prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bhp w zakresie bhp. Instrukcja bhp na stanowisku kucharza. |
| BHP(3)2 wymieniać obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bhp | P | A |
| BHP(3)3 Opisać procedury postępowania w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładzie gastronomicznym | P | C |
| BHP(4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych | BHP(4)1 dokonać analizy możliwych zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związanych z wykonywaniem zadań zawodowych kelnera na różnych stanowiskach pracy | PP | D | **8** | Zasady organizacji stanowiska pracy kucharza. Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku w zakładzie gastronomicznym. Metody i systemy zapewnienia jakości zdrowotnej żywności . Bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności. Wypadki przy pracy i ich rodzaje. Zasady bezpiecznej obsługi maszyn i urządzeń elektrycznych i pracujących pod ciśnieniem . |
| BHP(4)2 scharakteryzować sposoby przeciwdziałania zagrożeniom w pracy kelnera | P | C |
| BHP(4)3 określić typowe schorzenia zawodowe kelnera | P | A |
| BHP(4)4 wymienić sposoby zapobiegania wypadkom w pracy kelnera | P | A |
| BHP(4)5 określić zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń gastronomicznych | P | A |
| BHP(4)6 zastosować zasady bezpiecznego użytkowania maszyn i urządzeń gastronomicznych | P | C |
| BHP(5) określić zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy | BHP(5)1 rozpoznać czynniki szkodliwe i uciążliwe w miejscu pracy kucharza i kelnera | P | B | **5** | Czynniki szkodliwe i uciążliwe w miejscu pracy. Zapobieganie i ochrona przed tymi czynnikami . Warunki środowiska pracy- mikroklimat pomieszczeń i jego wpływ na organizm człowieka. Ogrzewanie i oświetlenie pomieszczeń. Badania lekarskie pracowników gastronomii. Zatrucia pokarmowe i sposoby zapobiegania. |
| BHP(5) 2 Określić sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami szkodliwymi i uciążliwymi w miejscu pracy kucharza i kelnera | P | C |
| BHP(5)3 rozpoznać źródła i czynniki szkodliwe w środowisku pracy kucharza i kelnera podczas wykonywania różnych zadań zawodowych na stanowisku pracy | P | B |
| BHP(6)określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka | BHP(6)1 dokonać analizy wystąpienia czynników szkodliwych lub uciążliwych na stanowisku pracy kelnera | PP | D |
|  | BHP(6)2 wskazać rozwiązania zmniejszające uciążliwość pracy na poszczególnych stanowiskach pracy kelnera podczas wykonywania różnych zadań zawodowych | P | B |
| BHP(7)organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bhp, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska | BHP(7)1wyjasnić zasady organizowania stanowiska pracy kelnera podczas wykonywania zadań zawodowych | P | C | **1** | Zasady organizowania stanowiska pracy kelnera podczas wykonywania zadań zawodowych |
| BHP(7)2 uzasadnić sposoby przygotowania stanowiska pracy do wykonywania określonego zadania zawodowego | PP | D |
| BHP(8)stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych | BHP(8)1 dobrać środki ochrony indywidualnej do wykonania zadania kucharza na różnych stanowiskach pracy | P | A | **1** | Odzież ochronna, robocza i sprzęt ochrony osobistej. |
| BHP(8)2 zastosować środki ochrony indywidualnej podczas użytkowania instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym | P | C |  |
| BHP(9)przestrzega zasad bhp oraz stosuje przepisy dotyczące ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska | BHP(9)1wyjasnić zasady bhp oraz przepisy ppoż i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych | PP | C | **1** | Przepisy prawne dotyczące ochrony ppoż. i ochrony środowiska. Opracowanie procedur bezpieczeństwa na stanowisku pracy kelnera |
|  | BHP(9)2 uzasadnić konieczność przestrzegania procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym dotyczących bhp i ochrony środowiska | PP | C |
|  | BHP(9)3 wskazać przepisy prawne dotyczące ochrony ppoż. i ochrony środowiska | P | C |
| BHP(10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia | BHP(10)1zidentyfikować system pomocy medycznej w stanach zagrożenia zdrowia i życia oraz sposoby powiadamiania poszczególnych służb | P | A | **2** | Pierwsza pomoc w nagłych wypadkach |
| BHP(10)2 powiadomić system pomocy medycznej w stanach zagrożenia zdrowia i życia przy wykonywaniu zadań zawodowych kucharza i kelnera | P | A |
| BHP(10)3 określić stany zagrożenia zdrowia i życia | P | A |
| BHP(10)4 zastosować procedury obowiązujące podczas udzielania pierwszej pomocy w stanach  zagrożenia zdrowia i życia | P | C |

**zawód: kelner – przedmiot: Prowadzenie działalności gospodarczej**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Efekt kształcenia z podstawy programowej** | **Uszczegółowione efekty kształcenia**  **(uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:)** | **Poziom wymagań programowych** | **Kategoria taksonomiczna (celów)** | **Materiał kształcenia** |
| PDG(1) stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej | PDG(1)1. rozróżnić pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej, | P | B | Zasady funkcjonowania gospodarki rynkowej w obszarze gastronomii i jej elementy.  Przedsiębiorstwo gastronomiczne i przedsiębiorca gastronomiczny – podstawowe pojęcia. |
| PDG(1)2. zdefiniować pojęcia: małe, średnie, duże przedsiębiorstwo, | P | A |
| PDG(2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego | PDG(2)1. zidentyfikować przepisy prawa pracy, przepisy o ochronie danych osobowych i prawa autorskiego, | P | A | Podstawowe przepisy prawa pracy, prawa podatkowego, prawa autorskiego, przepisy o ochronie danych osobowych. |
| PDG(2)2. zidentyfikować przepisy prawa podatkowego, | P | A |
| PDG(2)3. wyjaśnić przepisy prawa pracy, przepisy o ochronie danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego, | PP | C |
| PDG(2)4. określić konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów o ochronie danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego, | P | C |
| PDG(3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej | PDG(3)1. zidentyfikować przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej, | P | A | Przepisy prawa związane z działalnością gospodarczą.  Podstawy działalności gospodarczej. |
| PDG(3)2. dokonać analizy przepisów dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej, | PP | C |
| PDG(3)3. wyjaśnić zapisy przepisów z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej, | P | C |
| PDG(3)4. określić konsekwencje wynikające z nieprzestrzegania przepisów z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej, | P | C |
| PDG(4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi, | PDG(4)1. wymienić przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży gastronomicznej, | P | A | Otoczenie przedsiębiorstwa gastronomicznego – zasady współpracy. |
| PDG(4)2. wskazać powiązania między przedsiębiorstwami występującymi w gastronomii, | P | B |
| PDG(4)3. określić powiązania przedsiębiorstwa gastronomicznego z otoczeniem, | PP | D |
| PDG(5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży | PDG(5)1. dokonać analizy funkcjonowania przedsiębiorstw gastronomicznych na różnych poziomach rynku, | PP | D | Analiza funkcjonowania przedsiębiorstwa gastronomicznego – zyski, koszty, straty, zasoby, możliwości.  Proces gospodarczy. |
| PDG(5)2. określić czynniki kształtujące wielkość sprzedaży potraw i napojów w zakładzie gastronomicznym, | P | C |
| PDG(5)3. ustalić jakie czynniki wpływają na popyt na usługi gastronomiczne, | P | C |
| PDG(5)4. porównać działania prowadzone przez przedsiębiorstwa konkurencyjne, | PP | D |
| PDG(6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży, | PDG(6)1. zidentyfikować sposoby zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i towary handlowe, | P | A | Zasady współpracy z innymi przedsiębiorstwami.  Sprzedaż w zakładzie gastronomicznym. |
| PDG(6)2. zorganizować współpracę z kontrahentami w zakresie zaopatrzenia zakładu gastronomicznego w surowce i półprodukty niezbędne do produkcji i towary handlowe, | PP | D |
| PDG(6)3. określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi, | P | C |
| PDG(7) przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej, | PDG(7)1.opracować procedurę postępowania przy założeniu własnej działalności w branży gastronomicznej, | P | D | Dokumentacja dotycząca podejmowania działalności gospodarczej.  Rejestrowanie firmy.  Biznesplan przedsiębiorstwa gastronomicznego. |
| PDG(7)2. wybrać właściwą formę organizacyjno-prawną planowanej działalności gospodarczej, | P | C |
| PDG(7)3. sporządzić dokumenty niezbędne do uruchomienia i prowadzenia własnej działalności w branży gastronomicznej, | P | C |
| PDG(7)4. ustalić formę opodatkowania wybranej działalności, | P | C |
| PDG(7)5. sporządzić biznesplan dla wybranej działalności w branży gastronomicznej, | PP | D |
| PDG(8) prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej, | PDG(8)1. zorganizować stanowisko pracy biurowej z zastosowaniem zasad ergonomii, | P | C | Praca biurowa, wyposażenie biura, zasady redagowania pism, elementy składowe pism.  Dokumentacja związana z prowadzeniem działalności gospodarczej, pisma w sprawach handlowych, osobowych. |
| PDG(8)2. rozróżnić ogólne zasady formułowania i formatowania pism, | P | B |
| PDG(8)3. sporządzić pisma związane z prowadzeniem działalności gospodarczej, | P | C |
|  | PDG(8)4. wysłać i przyjąć korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej w różnej formie, | P | C |
| PDG(9) obsługuje urządzania biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej, | PDG(9)1. dobrać urządzenia biurowe do wykonania różnych prac, | P | B | Materiały, sprzęt i urządzenia biurowe.  Programy komputerowe i ich przydatność w pracy biurowej, zasady bhp podczas prac biurowych.  Obsługa urządzeń biurowych. |
| PDG(9)2. obsłużyć biurowe urządzenia techniczne, | P | C |
| PDG(9)3. zastosować programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej, | P | C |
| PDG(9)4. zastosować zasady bhp podczas prac biurowych, | P | C |
| PDG(10) planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej, | PDG(10)1. rozróżnić elementy marketingu mix | P | B | Działania marketingowe przed uruchomieniem działalności gospodarczej.  Analiza preferencji klientów zakładu gastronomicznego.  Działalność promocyjna i reklamowa |
| PDG(10)2. dobrać działania marketingowe do prowadzonej działalności, | P | C |
| PDG(10)3. opracować kwestionariusz badający preferencje klientów zakładu gastronomicznego, | PP | D |
| PDG(10)4. przeprowadzić badanie ankietowe w zakresie preferencji klientów zakładu gastronomicznego, | PP | D |
| PDG(10)5. dokonać analizy potrzeb klientów na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych, | PP | C |
| PDG(11) optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej, | PDG(11)1. zidentyfikować składniki kosztów i przychodów w działalności gastronomicznej, | P | A | Koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej.  Organizowanie i rozliczanie bieżącej działalności przedsiębiorstwa gastronomicznego. |
| PDG(11)2. określić wpływ kosztów i przychodów na wynik finansowy zakładu gastronomicznego, | P | C |
| PDG(11)3. wskazać możliwości optymalizowania kosztów prowadzonej działalności. | P | C |
| Kompetencje personalne i społeczne (KPS) | KPS(2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań , | P | B | Istota i zasady tworzenia kultury organizacyjnej. Konflikty w firmie. Negocjacje. Kształtowanie polityki personalnej. |
| KPS(3) przewiduje skutki podejmowanych działań, | P | B/C |
| KPS(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe, | P | C/D |
| KPS(7) przestrzega tajemnicy zawodowej, | P | A |
| KPS(9) potrafi negocjować warunki porozumień | P | C |

**zawód kelner – przedmiot – informatyka zawodowa**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Efekt kształcenia z podstawy programowej** | **Uszczegółowione efekty kształcenia** | **Poziom wymagań programowych** | **Kategoria taksonomiczna celów** | **Materiał kształcenia** |
| PDG2 stosuje przepisy prawa, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego  KPS 1 przestrzega zasad kultury i etyki | **PDG 2.** stosować przepisy prawa autorskiego | P | AC | Podstawowe pojęcia związane z ustawą o prawie autorskim. Zasady netykiety |
| KPS 1. przestrzegać zasad netykiety | P | AC |
| PDG7 przygotowuje dokumentacje niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej | PDG 7. 1. skonstruować CV, podanie, list motywacyjny i inne dokumenty | P | B | Edycja tekstu. Praca z dużym dokumentem. Korespondencja seryjna. Zasady tworzenia pism urzędowych. Wzory dokumentów związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej |
| PDG 7. 2. zna i stosuje wzory dokumentów związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej | P | AC |
| PDG 7. 3. wyszukiwać w internecie dokumenty potrzebne do prowadzenia działalności gospodarczej | PP | B |
| PDG8 prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej | PDG 8. 1. edytować tekst w programie Word | P | B | Edycja tekstu. Praca z dużym dokumentem. Korespondencja seryjna. Zasady tworzenia pism urzędowych. Wzory dokumentów związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej |
| PDG 8. 2. korzystać z zaawansowanych funkcji edytora tekstu | PP | C |
| PDG 8. 3 korzystać z własnego szablonu korespondencji seryjnej | P | C |
| PDG9 obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej | **PDG 9.** stosować programy komputerowe i urządzenia biurowe wspomagające wykonywanie różnych zadań | P | CD | Korzystanie z programów do prowadzenia małej księgowości, magazynowych itp. Obsługa skanera, ksero i faksu oraz innych urządzeń wspomagających pracę biurową |
| PDG10 planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej  T10.1(5) przygotowuje oferty usług gastronomicznych  T9 Wykonuje usługi kelnerskie | PDG 10. 1. korzystać z programów graficznych | P | B | Programygraficzne: GIMP, Power Point, Microsoft Publisher. Obróbka grafiki, zdjęć. Tworzenie prezentacji, materiałów reklamowych i stron internetowych |
| PDG 10. 2. przetwarzać grafikę | PP | CD |
| PDG 10. 3. T9.2(5) projektować karty menu | PP | C |
| PDG 10. 4. projektować proste materiały reklamowe | P | CD |
| PDG 10. 5. tworzyć stronę internetową firmy | PP | D |
| PKZ(Te)4 planuje jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia | PKZ9Te)4 Korzystać z programów do obliczania wartości kalorycznych potraw, wyszukiwać receptury | PP | C | Korzystanie z kalkulatorów wartości odżywczej |
| PKZ(Te)8 stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań | PKZ(Te)8 stosować programy komputerowe wspomagające pracę kelnera | P | CD | Korzystanie z programów wspomagających pracę kelnera (obsługa Sali) |
| T10.1(4) planuje i organizuje obsługę przyjęć okolicznościowych oraz imprez poza zakładem gastronomicznym | T10.1(4) Wykorzystać narzędzia komputerowe do planowania, organizacji i obsługi przyjęć itp. | P | CD | Tworzenie projektu zawierającego planowanie, organizację i obsługę imprez gastronomicznych z wykorzystaniem IT (arkusz kalkulacyjny, edytor tekstu, programy graficzne itp.) |
| T10.2 rozlicza usługi gastronomiczne  T10.2(8) stosuje programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług gastronomicznych | T10.2(1) sporządzać zapotrzebowanie na surowce i produkty spożywcze stosując programy komputerowe | P | C | Rozliczanie usług gastronomicznych z wykorzystaniem arkuszy kalkulacyjnych i programów do prowadzenia małej księgowości |
| T10.2(2) sporządzać kalkulację cen potraw i napojów stosując programy komputerowe | P | C |
| T10.2(3) przestrzegać zasad rachunkowości podczas rozliczania usług kelnerskich stosując programy komputerowe | P | AB |
| T10.2(4) rozliczać koszty usług gastronomicznych stosując programy komputerowe | P | C |
| T10.2(5) sporządzać dokumentację usług gastronomicznych stosując programy komputerowe | P | C |
| KPS6 aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe | KPS6 Wyszukiwać informacji w internecie | P | CD | Korzystane z portali udostępniających przepisy prawne, e - learning |
| OMZ6 komunikuje się ze współpracownikami | OMZ6 Korzystać z nowoczesnych środków komunikacji za pomocą internetu | PP | CD | E-mail, komunikatory, praca w chmurze |

**zawód kelner – przedmiot – towaroznawstwo**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Efekt kształcenia z podstawy programowej** | **Uszczegółowione efekty kształcenia** | **Poziom wymagań programowych** | **Kategoria taksonomiczna celów** | **Materiał kształcenia** |
| PKZ(Te) 1) Rozróżnia surowce i towary handlowe stosowane w produkcji potraw, napojów oraz w bezpośredniej sprzedaży w zakładzie gastronomicznym | 1. wyjaśnić pojęcia: żywności, środków spożywczych, używek, surowców, produktów spożywczych, półproduktów, towarów handlowych  2. wyjaśnić pojęcia: sortyment, asortyment, normalizacja  3. klasyfikować normy ze względu na tematykę i zakres obowiązywania  4. klasyfikować produkty spożywcze ze względu na skład chemiczny | P  P  P  P | A  A  C  C | **Wiadomości wstępne**  Przedmiot i znaczenie towaroznawstwa w zawodzie kelnera. Podstawowe określenia związane z żywnością. Normy i ich podział. Metody badania towarów. Podział produktów spożywczych ze względu na skład chemiczny |
| T.9.1.(1) Ocenia jakość surowców spożywczych | 1. rozpoznawać podstawowe znaki jakości  2. charakteryzować metody badania towarów  3. określić zasady (procedury) oceny organoleptycznej żywności | P  P  P | B  C  C |
| T.9.1.(2) Określa warunki przechowywania żywności | 1. klasyfikować opakowania wg różnych kryteriów  2. określić funkcje opakowań żywności  3. wymienić rodzaje środków transportowych  4. określić wymagania stawiane środkom transportowym  5. wyjaśnić znaczenie informacji umieszczanych na etykietach  6. rozróżniać „datę minimalnej trwałości” i „termin przydatności do spożycia”  7. wymienić zmiany zachodzące w przechowywanych towarach  8. wyjaśnić pojęcia: oddychanie, porastanie, dojrzewanie, autoliza, transpiracja, fermentacja, kiełkowanie  9. określić zasady właściwego przechowywania artykułów spożywczych  10. wyjaśnić pojęcia ubytków naturalnych i nadzwyczajnych  11. scharakteryzować szkodniki magazynowe | P  P  P  P  P  P  P  P  P  P  P | C  C  A  C  C  B  A  A  C  A  C | **Przechowywanie produktów spożywczych**  Opakowania i transport. Znakowanie żywności. Czynniki wywierające wpływ na jakość przechowywania produktów spożywczych. Zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przechowywania. Zasady przechowywania żywności. |
| PKZ(Te) 7)Przestrzega zasad zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności | 1. określić wpływ opakowania na jakość zdrowotną żywności  2. określić wpływ transportu na jakość transportowanej żywności  3. wymienić czynniki wywierające wpływ na jakość przechowywanych produktów spożywczych  4. określić znaczenie profilaktyki (metod zapobiegawczych) przy zwalczaniu szkodników magazynowych | P  P  P  P | C  C  A  C |
| PKZ(Te) 1) Rozróżnia surowce i towary handlowe stosowane w produkcji potraw, napojów oraz w bezpośredniej sprzedaży w zakładzie gastronomicznym | 5.zdefiniować grupy surowców i towarów handlowych  6. klasyfikować grypy towarowe  7. określić cechy towaroznawcze poszczególnych asortymentów  8. rozróżnić podstawowe odmiany i klasy jakościowe surowców | P  P  P  P | A  C  C  B | Warzywa i przetwory z warzyw  Owoce i przetwory owocowe  Grzyby i przetwory z grzybów  Ziemniaki i produkty przemysłu ziemniaczanego  Suche nasiona roślin strączkowych  Przetwory zbożowe  Cukier, miód i inne środki słodzące  Mleko i jego przetwory  Jaja  Tłuszcze spożywcze  Mięso i produkty mięsne  Drób i przetwory drobiowe  Ryby i przetwory rybne  Owoce morza  Używki roślinne  Przyprawy krajowe i zagraniczne  Koncentraty spożywcze  Napoje alkoholowe  Napoje bezalkoholowe, wody mineralne |
| T.9.1.(2) Określa warunki przechowywania żywności | 12. określić warunki przechowywania poszczególnych grup produktów spożywczych | P | C |
| PKZ(Te) 2) Dokonuje oceny towaroznawczej produktów spożywczych oraz określa ich zastosowanie | 1. wyodrębnić cechy produktów spożywczych mających wpływ na jakość  2. określić wartość odżywczą produktów spożywczych  3. zastosować informacje zawarte na etykietach produktów spożywczych do oceny organoleptycznej  4. dokonać oceny organoleptyczne produktów  5. określić zastosowanie poszczególnych produktów spożywczych | P  P  PP  P  P | C  C  C  C  C |
| PKZ(Te) 7)Przestrzega zasad zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności | 5. wyjaśnić pojęcie krytycznego punkty kontroli CCP  6. określić sposoby monitorowania CCP w procesie przechowywania surowców i towarów handlowych w zakładach gastronomicznych | P  P | A  C |
| KPS 6) Aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe | 1. korzystać z literatury, internetu, | P | C |

**zawód kelner – przedmiot – technologia gastronomiczna**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Efekt kształcenia z podstawy programowej** | **Uszczegółowione efekty kształcenia** | **Poziom wymagań programowych** | **Kategoria taksonomiczna celów** | **Materiał kształcenia** |
| BHP (7) Organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa  i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska | 1. przestrzegać regulaminu pracowni  2. przestrzegać instrukcji obsługi maszyn i urządzeń w pracowni  3. rozróżniać sprzęt kuchenny i zastawę stołową  4. określać zasady organizowania stanowiska pracy do wykonania zadań zawodowych  5. wykonywać czynności porządkowe w pracowni i na stanowisku pracy  6. myć naczynia ręcznie i maszynowo  7. zastosować zasady ergonomii, bhp, ppoż i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku obróbki wstępnej, termicznej, podczas wykańczania i ekspedycji a także w czasie czynności porządkowych  8. wyjaśnić definicje receptury gastronomicznej  9. opisać budowę receptury gastronomicznej  10. analizować receptury gastronomiczne | P  P  P  P  P  P  P  P  P  PP | C  C  B  C  C  C  C  A  B  D | **Wiadomości wstępne**  Cel i zadania przedmiotu. Regulamin pracowni technologicznej. Wyposażenie pracowni. Zasady obsługi maszyn i urządzeń w pracowni. Przygotowanie i organizacja stanowiska pracy. Czynności porządkowe w pracowni i na stanowisku pracy. Przepisy bhp, ppoż, wymagania sanitarno-epidemiologiczne podczas produkcji, ekspedycji i przechowywania potraw. Odzież ochronna i robocza. Normy i receptury gastronomiczne |
| BHP (8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych | 1. charakteryzować strój ochronny i roboczy oraz ekwipunek obowiązujący w pracowni  2. dobierać środki ochrony indywidualnej do wykonywania zadań na różnych stanowiskach  3. dobierać środki czystości do wykonywania prac porządkowych | P  P  P | C  C  C |
| T.9.1.(1) Ocenia jakość surowców spożywczych | 1. wymienić procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności w zakładach gastronomicznych  2. ocenić żywność biorąc pod uwagę kryteria: funkcjonalności, ceny, zgodności z potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardami jakości  3. wyjaśnić znaczenie oceny organoleptycznej  4. określić wymagania dotyczące wrażliwości i sprawności osób przeprowadzających ocenę sensoryczną  5. rozróżnić pojęcia oceny organoleptycznej i analizy sensorycznej  6. oceniać surowce metodą punktową  7. określić wpływ jakości surowców na jakość potraw | P  P  P  P  P  PP  P | A  C  C  C  B  C  C | **Ocena jakości surowców spożywczych**  Kontrola jakości surowców spożywczych. Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna. Próby wrażliwości smakowej i zapachowej uczniów. Ocena jakości metodą punktową. Wpływ jakości surowców na jakość potraw. |
| T.9.1.(2) Określa warunki przechowywania żywności | 1. określić wpływ powietrza, światła, temperatury, wilgotności otoczenia, drobnoustrojów, czasu przechowywania i jakości opakowań na jakość produktów spożywczych  2. wymienić czynniki wpływające na psucie się produktów  3. analizować informacje zamieszczone na opakowaniach produktów spożywczych  4. określić warunki przechowywania podstawowych grup produktów spożywczych i potraw | P  P  PP  P | C  A  D  C | **Zasady przechowywania żywności**  Przechowywanie produktów spożywczych. Przyczyny psucia się żywności. Wpływ powietrza, światła, temperatury, wilgotności otoczenia,  drobnoustrojów, czasu przechowywania i jakości opakowań na jakość produktów spożywczych. Zmiany zachodzą ce w produktach spożywczych w czasie przechowywania. Znakowanie żywności |
| T.9.1.(3) Dobiera metody i techniki sporządzania potraw i napojów | 1. wyjaśnić pojęcia: proces technologiczny, obróbka wstępna, obróbka cieplna, surowiec, półfabrykat, półprodukt, wyrób gotowy.  2. opisać etapy obróbki wstępnej  3. wyjaśnić zjawisko osmozy i ciemnienia warzyw i owoców  4. scharakteryzować metody obróbki cieplnej  5. omówić zmiany zachodzące w czasie obróbki wstępnej i cieplnej | P  P  P  P  P | C  B  C  C  B | **Techniki sporządzania potraw**  Proces technologiczny i jego etapy. Etapy obróbki wstępnej. Zjawisko osmozy i ciemnienia warzyw i owoców. Metody obróbki cieplnej – wady i zalety.  Zmiany zachodzące w produktach podczas obróbki cieplnej. Sposoby wykańczania potraw. |
| PKZ(T.e) 5) rozróżnia procesy technologiczne stosowane w produkcji potraw | 1. rozróżnia pojęcia blanszowania, redukcji  2. definiuje metody obróbki wstępnej i cieplnej | P  P | B  A |
| T.9.1.(4) Dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów | 1. klasyfikować potrawy i napoje wg techniki kulinarnej i zastosowania  2. dobrać surowce do wykonania określonej potrawy lub napoju  3. dobrać przyprawy i dekoracje do określonej potrawy lub napoju  4. ocenić jakość surowców | P  P  P  P | C  C  C  D | Sporządzanie i zastosowanie potraw z:   * warzyw, owoców i grzybów * mleka i jego przetworów * jaj * z mąki i kasz   Sporządzanie zup i sosów  Sporządzanie potrawa z:   * mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów * drobiu * ryb i owoców morza   Sporządzanie potraw półmięsnych  Zakąski zimne i gorące  Ciasta pieczone  Desery zimne i gorące  Potrawy jarskie i dietetyczne  Napoje zimne i gorące  Polskie potrawy regionalne i specjalności kuchni innych narodów  Sporządzanie zestawów posiłków codziennych i okolicznościowych |
| T.9.1.(5) Dobiera sprzęt i urządzenia do sporządzania potraw i napojów | 1. dobrać sprzęt i urządzenia do sporządzania określonej potrawy lub napoju | P | C |
| T.9.1.(6) Wykonuje czynności związane ze wstępną obróbką surowców do sporządzania potraw i napojów | 1. organizować stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii i higieny pracy do poszczególnych etapów obróbki wstępnej  2. wykonać obróbkę wstępną określonych surowców  3. zastosować procedury w celu zapewnienia właściwej jakości sporządzanej potrawy lub napoju | P  P  P | C  C  C |
| T.9.1.(7) Sporządza potrawy i napoje zgodnie z recepturami | 1. analizować receptury gastronomiczne  2. dobrać metodę i technikę do wykonania określonej potrawy i napoju  3. sporządzić potrawy i napoje zgodnie z recepturą  4. określić zastosowanie określonych potraw i napojów  5. dobierać dodatki do sporządzanych potraw i napojów zgodnie z ich przeznaczeniem  6. komponować dania i posiłki z zastosowaniem sporządzanych potraw i napojów | PP  P  P  P  P  P | D  C  C  C  C  C |
| T.9.1.(8) Dokonuje oceny organoleptycznej potraw i napojów | 1. próbować potrawy z zachowaniem obowiązujących procedur  2. ocenić organoleptycznie potrawę lub napój | P  PP | C  D |
| T.9.1.(9) Wykonuje czynności związane z ekspedycją potraw i napojów | 1. dobrać zastawę stołową do ekspedycji określonej potrawy lub napoju  2. przygotować elementy dekoracyjne do określonej potrawy lub napoju  3. zważyć lub odmierzyć napoje stosownie do określonej wielkości porcji  4. wydać potrawy i napoje w stosownej temperaturze | P  P  P  P | C  C  C  C |
| T.9.1.(10) Przestrzega procedur i stosuje instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas sporządzania i ekspedycji potraw i napojów | 1. zastosować procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas sporządzania i ekspedycji potraw i napojów | P | C |
| T.9.1.(11) Monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang .*GoodHygienePractice),* Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. *Good Manufacturing Practice)* isystemu HACCP (ang.*Hazard Analysis and Critical Control Point)* | 1. określić sposób monitorowania CCP zgodnie z obowiązującymi przepisami  2. wyjaśnić krytyczne punkty kontroli CCP  3. zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli | P  P  PP | C  A  D |
| KPS 2. Jest kreatywny I konsekwentny w realizacji zadań | 1. wykonać powierzone zadania z wykorzystaniem wiedzy z innych przedmiotów i doświadczeń z praktyk zawodowych | P |  |
| KPS 3. Przewiduje skutki podejmowanych zadań | 1. analizować skutki podejmowanych działań | PP |  |
| KPS 6. Aktualizuje wiedzę I doskonali umiejętności  zawodowe | 1. korzystać z literatury fachowej, internetu | P |  |
| KPS 10. Współpracuje w zespole | 1. współpracować w zespołowych zadaniach | P |  |

**zawód: kelner – przedmiot: Obsługa menadżerska gastronomii**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Efekt kształcenia z podstawy programowej** | **Uszczegółowione efekty kształcenia**  **(uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:)** | **Poziom wymagań programowych** | **Kategoria taksonomiczna (celów)** | **Materiał kształcenia** |
| T.10.2(1) sporządza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty spożywcze | T.10.2(1)1. określić sposób sporządzania zapotrzebowania na surowce i półprodukty spożywcze, | P | C | Planowanie przebiegu przyjęcia: określanie zapotrzebowania na surowce i towary handlowe. |
| T.10.2(1)2. sporządzić zapotrzebowanie na surowce i półprodukty spożywcze do wykonania potraw i napojów na podstawie receptur gastronomicznych, | P | C |
| T.10.2(1)3. sporządzić zapotrzebowanie na towary handlowe niezbędne do wykonania usługi gastronomicznej zgodnie ze zleceniem, | P | C |
| T.10.2(2) sporządza kalkulację cen potraw i napojów | T.10.2(2)1.określić składniki ceny gastronomicznej, | P | B | Kalkulacja kosztów przyjęcia, system marż i cen. |
| T.10.2(2)2.wyjaśnić sposób kalkulacji cen potraw i napojów, | P | B |
| T.10.2(2)3. wyjaśnić pojęcia marża gastronomiczna, upust i rabat; | P | B |
| T.10.2(2)4. obliczyć cenę potrawy lub napoju zgodnie z zasadami rachunkowości, | P | C |
| T.10.2(3) przestrzega zasad rachunkowości podczas rozliczania usług kelnerskich, | T.10.2(3)1. określić zasady rachunkowości obowiązujące podczas rozliczania usług kelnerskich, | P | B | Zasady rachunkowości przy rozliczaniu usług gastronomicznych. |
| T.10.2(3)2. zastosować obowiązujące zasady rachunkowości podczas rozliczania usług kelnerskich, | P | C |
| T.10.2(3)3. wskazać aktualnie obowiązujące przepisy prawne odnoszące się do rozliczania usług gastronomicznych, | P | B |
| T.10.2(4) rozlicza koszty usług gastronomicznych | T.10.2(4)1. określić składniki kosztów usług gastronomicznych, | P | B | Koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej. |
| T.10.2(4)2. określić zasady obliczania kosztów usługi gastronomicznej, | P | B |
| T.10.2(5) sporządza dokumentację usług gastronomicznych, | T.10.2(5)1. rozróżnić elementy faktury VAT określone przez ustawodawcę, | P | B | Zasady sporządzania dokumentacji usług gastronomicznych. |
| T.10.2(5)2.wypełnić formularz faktury w formie papierowej i elektronicznej na dokonaną sprzedaż usługi, | P | C |
| T.10.2(5)3. wypełnić formularz faktury korygującej, gdy nabywcy usługi dokonano dodatkowego rabatu, | P | C |
| T.10.2(5)4. określić sposób zawierania umowy wstępnej na usługę gastronomiczną, | P | C |
|  | T.10.2(5)5. określić sposób zawierania umowy na usługę gastronomiczną między zleceniodawcą a zleceniobiorcą, |  | B |
| T.10.2(6) dokonuje rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych, | T.10.2(6)1. scharakteryzować formy rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych w gastronomii, | P | C | Formy pobierania należności za usługę. |
| T.10.2(7) obsługuje elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie, | T.10.2(7)1. zastosować elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie, | P | C | Kasy i urządzenia rejestrujące. |
| T.10.2(7)2. wyjaśnić algorytm obsługi urządzeń rejestrujących i kas fiskalnych, | P | B |
| T.10.2(8) stosuje programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług gastronomicznych | T.10.2(8)1. określić zastosowanie programów sprzedaży kelnerskiej i barmańskiej oraz do prowadzenia gospodarki magazynowej, | P | B | Programy komputerowe wspomagające pracę kelnera. |

**zawód kelner – przedmiot – Pracownia obsługi gości**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Efekt kształcenia z podstawy programowej** | **Uszczegółowione efekty kształcenia** | **Poziom wymagań programowych** | **Kategoria taksonomiczna celów** | **Materiał kształcenia** |
| BHP7.Organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska | 1. przestrzegać regulaminu pracowni  2. przestrzegać instrukcji obsługi urządzeń  3. organizować stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii  4. prawidłowo posługiwać się narzędziami pracy  5. przestrzegać higieny osobistej | P  P  P  P  P | C  C  C  C  C | **Wiadomości wstępne**  Cel i zadania przedmiotu. Regulamin pracowni i instrukcje obsługi urządzeń w pracowni. Zasady użytkowania sprzętu.  *Uwaga: zasady obsługi maszyn i urządzeń ,przepisy bhp do realizacji w całym cyklu kształcenia* |
| PKZ(Te)6 Obsługuje maszyny i urządzenia stosowane w zakładach gastronomicznych | 1.zgodnie z instrukcją obsługi obsługiwać zmywarkę do naczyń, ekspres do kawy, blender,  oraz urządzenia chłodnicze znajdujące się w pracowni | P | C |
| T.9.2(1) Rozróżnia stanowiska pracy i systemy obsługi kelnerskiej | 1. wymienić stanowiska pracy pracowników produkcyjnych, usługowych i administracyjno-gospodarczych  2. stosować nazwy stanowisk w gastronomii międzynarodowej  3. określić zadania i kwalifikacje pracowników usługowych  4. rozróżniać zadania kierownika sali, starszego kelnera, kelnera, młodszego kelnera, praktykanta  5. wymienić czynniki wpływające na sposób organizacji pracy w zakładzie gastronomicznym  6. wymienić i zdefiniować systemy obsługi w zakładach gastronomicznych  7. scharakteryzować typy barów  8. określić wady i zalety barów  9. wymienić podstawowe systemy obsługi kelnerskiej  10. wyjaśnić pojęcie rewiru kelnerskiego  11. określić zasady podziału sali na rewiry  12. rozróżniać systemy obsługi zespołowej  13. określić zadania członków różnych zespołów  14. scharakteryzować system samoobsługi z obsługą kelnerską  15. dobierać właściwy system obsługi w zależności od wielkości i rodzaju zakładu | P  P  P  P  P  P  P  P  P  P  P  P  P  PP | A  C  C  B  A  A  C  A  C  C  B  C  C  C | **Stanowiska pracy i systemy obsługi w zakładach gastronomicznych**  Podział pracowników zakładu gastronomicznego na grupy zawodowe. Zakres czynności i kwalifikacje pracowników na poszczególnych stanowiskach. Systemy obsługi w zakładach gastronomicznych. Samoobsługa – typy barów. Systemy obsługi kelnerskiej. Samoobsługa z obsługą kelnerską. Czynniki wpływające na wybór systemu obsługi |
| T.9.2(2) Określa predyspozycje, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań zawodowych kelnera | 1. wymienić cechy dobrego kelnera  2. określić typy temperamentów: melancholika, flegmatyka, sangwinika, choleryka,  3. określić cechy osobowe kelnera  4.uzasadnić znaczenie intonacji, barwy głosu, tempa i rytmu mówienia dla nawiązania i utrzymania pozytywnych relacji z gościem  5. określać cechy dobrego słuchacza i aktywnie słuchać  6. wskazać zachowania utrudniające relacje z gościem  7. wymienić cechy mające wpływ na dobrą prezencję kelnera  8. określić wymagania dotyczące stroju służbowego i ekwipunku kelnera | P  P  P  P  P  P  P  P | A  C  C  D  C  C  A  C | **Predyspozycje zawodowe i cechy osobowe kelnera. Prezencja kelnera**  Predyspozycje zawodowe i cechy osobowe kelnera. Komunikacja z gościem i współpracownikami. Prezencja kelnera. Strój służbowy i ekwipunek kelnera. Higiena osobista. |
| T.9.2(8) Dobiera urządzenia, bieliznę i zastawę stołowa oraz sprzęt serwisowy do podawania potraw i napojów | 1. wymienić podstawowe urządzenie podgrzewcze i chłodnicze instalowane w części handlowej i ekspedycyjnej  2. wyjaśnić przeznaczenie poszczególnych urządzeń  3. stosować instrukcje obsługi, użytkować sprzęt zgodnie z przeznaczeniem  4. określić przeznaczenie wózków kelnerskich  5. wymienić rodzaje mebli  6. określić zasady rozmieszczania mebli  7. określić rodzaje i przeznaczenie bielizny stołowej  8. rozróżniać podstawowy asortyment ceramicznej, szklanej , metalowej i kamionkowej zastawy stołowej  9. określać przeznaczenie zastawy stołowej  10. rozróżnić podstawowy asortyment sztućców  11. określić przeznaczenie sztućców podstawowych i specjalnych  12. rozpoznawać naczynia i sztućce do podawania potraw i napojów  13. określić zasady przechowywania naczyń i sztućców  14. wymienić rodzaje tac  15. określić przeznaczenie tac  16. przenosić tace puste i pełne  17. określić zasady przenoszenia zastawy stołowej chwytem dolnym i górnym  18. sztaplować naczynia  19. prawidłowo zbierać naczynia po konsumpcji | P  P  P  P  P  P  P  P  P  P  P  P  P  P  P  P  P  P  P | A  C  C  C  A  C  C  B  C  B  C  A  C  A  C  C  C  C  C | **Wyposażenie części handlowej i ekspedycyjnej zakładu**  Wyposażenie techniczne sal : stoły, krzesła, pomocniki ,wózki kelnerskie, podgrzewacze, chłodziarki, drobny sprzęt. Bielizna i zastawa stołowa – rodzaje i jej zastosowanie. Przechowywanie naczyń i sztućców.  **Technika przenoszenia tac i zastawy stołowej**  Podział tac według form, wielkości i zastosowania. Zasady przenoszenia tac. Technika przenoszenia zastawy stołowej, talerzy zdaniami zimnymi i gorącymi. Sposoby zbierania zastawy stołowej po konsumpcji |
| T.9.2(3) ) Planuje czynności związane z obsługą gości | 1. określić zasady rozmieszczania mebli w sali konsumenckiej  2. wymienić czynności wykonywane przez kelnera przed otwarciem zakładu  3. określić technikę prawidłowego mycia naczyń ręcznie i maszynowo  4. wyjaśnić cel i sposób polerowania zastawy stołowej  5. prawidłowo polerować zastawę stołową  6. dobierać bieliznę stołową do okoliczności  7. prawidłowo składać i rozkładać obrusy duże i małe  8. wymieniać obrus w obecności gości  9. zdefiniować przeznaczenie serwetek stołowych  10. formować serwetki dla gości (sposoby niskie i wysokie)  11. formować serwetki papierowe  12. określić zasady dekoracji stołów i doboru elementów dekoracyjnych  13. określić zasady przygotowania stołów pomocniczych w różnych porach dnia  14. wyjaśnić zasady nakrywania stołów  15. nakrywać stoły konsumenckie w zakładach o podstawowym i podwyższonym standardzie | P  P  P  P  P  P  P  PP  P  P  P  P  P  P  P | C  A  C  C  C  C  C  D  A  C  C  C  C  C  C | **Przygotowanie sal konsumenckich do obsługi**  Zasady ustawiania stołów i rozmieszczania miejsc siedzących. Przygotowanie zastawy stołowej do podawania dań i napojów. Techniki mycia, konserwacji i polerowania zastawy stołowej. Dobór bielizny stołowe. Manipulacja obrusami – składanie obrusów, nakrywanie stołów obrusami przed przybyciem gości oraz w ich obecności. Składanie serwetek. Zasady dekoracji stołów. Przygotowanie stolika pomocniczego przed śniadaniem, lunchem, obiadem i kolacją. Nakrywanie stolików konsumenckich a la carte |
| T.9.2(9) Nakrywa stół zgodnie z zamówieniem gości | 1. określić zasady nakrywania stołu do znanego menu  2. dobierać właściwą zastawę stołową  3. sporządzić wykaz zastawy stołowej  4.nakrywać stoły do znanego menu | P  P  P  P | C  C  C  C | **Nakrywanie stołów do znanego menu**  Zasady nakrywania – szkło, sztućce, talerze. Dobór właściwej zastawy stołowej do określonego menu. Wytyczanie miejsca. Kolejność nakrywania. Wykaz zastawy stołowej do nakrycia stołów dla określonej liczby osób |
| T.9.2(7) Przyjmuje i rejestruje zamówienia gości | 1. wymienić kolejne etapy obsługi od powitania do pożegnania gościa  2. prawidłowo przywitać, zaproponować stolik i doprowadzić do stolika  3. podać kartę menu  4. przyjąć i zapisać zamówienie  5. prowadzić dialog z gościem  6. podać rachunek i rozliczyć się z gościem | P  P  P  PP  P | A  C  C  D  C | **Planowanie przebiegu obsługi**  Przebieg obsługi od powitania do pożegnania gości |
| T.9.2(5) Opracowuje karty menu | 1. wymienić podstawowe rodzaje kart menu  2. określić układ karty podstawowej  3. wyjaśnić znaczenie informacji w karcie menu  4. analizować karty menu z różnych zakładów  5. opracować karty okolicznościowe na różne okazje  6. określać pojęcia menu klasyczna i nowoczesne | P  P  P  PP  PP  P | A  C  C  D  D  P | **Karty menu**.  Zasady opracowania kart menu. Informacje zawarte w karcie menu. Podział i charakterystyka kart menu. Klasyczny i nowoczesny układ kart menu. |
| T.9.2(12) Dobiera metody serwowania potraw i napojów | 1. określić kolejność podawania potraw  2. wymienić czynności wykonywane z lewej i prawej strony gościa  3. określić kierunek obsługi  4. określić kolejność obsługi gości  5. identyfikować metody obsługi  6. określić czynności wykonywane przez kelnera przy różnych metodach  7. wymienić wady i zalety metod obsługi  8. dobierać właściwy sposób trzymania sztućców serwisowych do serwowanej potrawy  9. dobierać metodę serwowania do rodzaju zakładu i okoliczności  10. określić kolejność obsługi gości w zamkniętym gronie  11. rozróżnić typy bufetów | P  P  P  P  P  P  P  P  PP  P  P | C  A  C  C  B  C  A  C  C  C  B | **Ogólne zasady obsługi konsumenta. Metody podawania potraw i napojów.**  Kolejność podawania potraw i napojów. Czynności wykonywane z prawej i lewej strony gościa. Kierunki obsługi. Kolejność obsługi gości. Metody obsługi. |
| T.9.2(4) Obsługuje gości zgodnie z obowiązującymi standardami | 1. wymienić rodzaje śniadań  2. nakrywać stoły i podawać  śniadania proste  3. nakrywać stoły i podawać typowe zestawy śniadaniowe  4. przygotować bufet śniadaniowy  5. zdefiniować śniadania drugie zwykłe, dejeuner, lunch  6. podawać śniadania zgodnie z zamówieniem  7. ułożyć menu na dejeuner i lunch  8. rozróżniać zakąski z różnych surowców  9. podawać zakąski zimne i gorące różnymi metodami  10. rozróżniać rodzaje zup i dodatków do zup  11. dobierać zastawę stołową do podawania zup różnymi metodami  12. podawać zupy i dodatki  różnymi technikami  13. określić asortyment dań głównych  14. dobierać dodatki do dań głównych  15. podawać dania główne różnymi metodami  16. podawać sery na zakończenie posiłku  17. przygotowywać stół do podania deseru  18. podawać desery gorące, zimne i mrożone różnymi metodami  19. podawać owoce na zakończenie posiłku  20. dobierać zastawę stołową do podawania dań różnymi technikami  21. klasyfikować napoje  22. podawać napoje zimne bezalkoholowe różnymi technikami  23.parzyć i podawać kawę i herbatę  24. przygotowywać i podawać napoje mieszane bezalkoholowe  25. klasyfikować napoje alkoholowe  26. określać temperaturę podawania napojów  27. określać zasady doboru napojów do potraw  28. podawać napoje alkoholowe różnymi metodami  29. dobierać właściwą zastawę stołową do podawania napojów  30. analizować karty menu zakładów gastronomicznych oferujących potrawy kuchni różnych narodów  31. wymienić typowe potrawy kuchni francuskiej, rosyjskiej, włoskiej, hiszpańskiej, żydowskiej, niemieckiej  32. określić zwyczaje żywieniowe kuchni narodowych  33. nakrywać stoły i podawać typowe potrawy i posiłki dla określonych kuchni | P  P  P  P  P  P  PP  P  P  P  P  P  P  P  P  P  P  P  P  P  P  P  P  P  P  P  P  P  P  PP  P  P  PP | A  C  C  C  A  C  D  B  C  B  C  C  C  C  C  C  C  C  C  C  C  C  C  C  C  C  C  C  C  D  A  C  C | **Technika podawania potraw i napojów.**  Techniki podawania śniadań. Techniki podawania zakąsek zimnych i gorących oraz dodatków. Zasady podawania zup. Podawanie dań zasadniczych. Podawanie serów .Podawanie deserów.  Asortyment, sposoby przygotowania i podawania napojów bezalkoholowych zimnych i gorących. Podział i charakterystyka napojów alkoholowych. Techniki podawania napojów alkoholowych. Zasady doboru napojów do potraw  **Podawanie potraw kuchni różnych narodów**  Zasady podawania potraw i napojów kuchni różnych narodów – nakrywanie stołów, ustawianie zastawy stołowej, obsługiwanie z uwzględnieniem zwyczajów kulturowych konsumentów |
| T.9.2(6) Doradza gościom w wyborze potraw i napojów | 1. planować posiłki proste i złożone  2. dobierać dodatki do potraw  3. dobierać napoje do potraw  4. sporządza menu robocze  5. prawidłowo doradzać gościom wybór dań i napojów uwzględniając życzenia gościa  6. nakrywać stoły i obsługuje gości | PP  P  P  P  P  P | C  C  C  C  C  C | **Podawanie posiłków prostych i złożonych**  Układanie menu na obiady i kolacje proste i złożone. Dobór napojów. Doradza gościom przy wyborze menu. Nakrywanie stołów i obsługa gości |
| T.9.2.(13) Wykonuje usługi kelnerskie podczas przyjęć okolicznościowych oraz imprez poza zakładem gastronomicznym | 1. charakteryzować przyjęcia okolicznościowe  2.analizować zlecenia na organizację przyjęć  3. układać menu na różne rodzaje przyjęć  4. ustawiać stoły w różnych konfiguracjach  5. obliczać ilość i powierzchnię stołów  6. nakrywać i dekorować stoły na różne okazje  7. dobierać zastawę zgodną z menu i metodą obsługi  8. sporządzać wykaz zastawy stołowej dla określonej ilości osób  9. sporządzać harmonogram obsługi przyjęć  10. obsługiwać przyjęcia zgodnie z harmonogramem  11. układać menu dla grup turystycznych  12. dobierać właściwe metody obsługi  13. przygotowywać bufety kawowe  14. charakteryzować różne rodzaje cateringu  15. sporządzać wykaz sprzętu, bielizny i zastawy stołowej potrzebnej do realizacji zamówienia na imprezę cateringową | P  PP  P  P  P  P  P  P  P  P  P  PP  P  P  P | C  D  C  C  C  C  C  C  C  C  C  C  C  C  C | **Organizacja obsługi przyjęć okolicznościowych oraz imprez poza zakładem gastronomicznym**  Rodzaje przyjęć okolicznościowych. Wypełnianie kart zlecenia bankietowego zgodnie z zamówieniem. Zasady organizacji przyjęć zasiadanych, angielskich i mieszanych. Techniki ustawiania stołów w zależności od rodzaju przyjęcia. Zasady nakrywania i dekoracji stołów oraz rozmieszczania gości przy stolach. Techniki obsługi uczestników przyjęcia. Elementy protokołu dyplomatycznego podczas obsługi przyjęć oficjalnych. Organizacja wyżywienia grup turystycznych, uczestników konferencji. Obsługa cateringowa imprez organizowanych poza zakładem gastronomicznym. |
| T.9.2(15) Wykonuje czynności porządkowe, rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usługi | 1.segregować i pakować zastawę stołową po zakończonej imprezie  2. rozliczać się z pobranego sprzętu | P  P | C  C |
| T.9.2(10) Sporządza potrawy i napoje w obecności gości | 1. wyjaśnić pojęcia tranżerowania, filetowania, flambirowania, dekantacji  2. dobierać sprzęt do serwisu specjalnego i organiazować stanowisko pracy  3. flambirować owoce  4. dzielić owoce w obecności gościa  5. sporządzać proste zakąski  6. rozróżniać metody sporządzania drinków mieszanych  7. sporządzać w obecności gościa różne mieszane napoje bezalkoholowe | P  P  PP  P  P  P  PP | C  C  C  C  C  B  C | **Serwis specjalny**  Asortyment potraw i napojów podawanych z zastosowaniem serwisu specjalnego. Sprzęt do przygotowania potraw w obecności gości. Sporządzanie napojów mieszanych. Zasady pracy kelnera podczas przygotowania serwisu specjalnego. Ocena organoleptyczna potraw i napojów |
| T.9.2(11) Ocenia jakość i estetykę potraw i napojów | 1. dokonać oceny organoleptycznej potraw i napojów  2. ocenić estetykę podania | P  P | C  C |
| T.9.2(7) Przyjmuje i rejestruje zamówienia gości | 7. określać zasady bonowania zamówień  8. rozliczać z konsumentem na podstawie paragonu lub faktury  9. określić zasady rozliczania dziennego utargu kelnera  10. nazywać urządzenia do rejestracji zamówień | P  P  P  P | C  C  C  A | **Systemy rozliczeń kelnerskich**  Bonowanie zamówień. Rozliczenie kelnera z gościem. Formy płatności. Rozliczenie pracowników obsługi z zakładem. |
| T.9.2(14) Wykonuje czynności związane z realizacją zamówień *room service* | 1. określić formy składania zamówień posiłków do pokoju  2. przyjąć zamówienie telefoniczne  3. przygotować tacę do śniadania dla jednej i dwóch osób  4. przygotować wózek do podania kolacji dla dwóch osób  5. określić zasady podawania posiłków do pokoju  6. opisać obowiązki kelnera podczas obsługi w części mieszkalnej  7. określić zasady rozliczenia obsługi *room service* | P  P  P  PP  P  P  P | C  C  C  C  C  B  C | **Organizacja obsługi gości w pokoju hotelowym**  Formy zamawiania potraw i napojów do pokoju. Procedura przyjmowania zamówień przez telefon. Obowiązki kelnera podczas obsługi gości w części mieszkalnej hotelu. Zasady podawania potraw i napojów do pokoju hotelowego. Zasady rozliczania kelnera z gośćmi hotelowymi |
| KPS 1. Przestrzega zasad kultury i etyki | 1. przestrzegać zasad kultury i etyki podczas obsługi gości | P |  |  |
| KPS 2. Jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań | 1. wykonać zadania stosownie do okoliczności  2. dekorować stoły stosownie do okoliczności | P  P |  |  |
| KPS 3. Przewiduje skutki podejmowanych działań | 1. potrafi przewidzieć skutki podejmowanych działań | PP |  |  |
| KPS 4. Jest otwarty na zmiany | 1. potrafi dostosować się do zmiany warunków w trakcie wykonywania zadania | PP |  |  |
| KPS 5. Potrafi radzić sobie ze stresem | 1. stosować zasady asertywności | P |  |  |
| KPS 6. Aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe | 1. korzystać z literatury, prasy fachowej, internetu | P |  |  |
| KPS 8. Potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania | 1. ponosić odpowiedzialność za swoją pracę  2. ponosić odpowiedzialność za podawane gościom potrawy i napoje | P  P |  |  |
| KPS 9. Potrafi negocjować warunki porozumień | 1. stosować procedury przy rozwiązywaniu reklamacji gości | P |  |  |
| KPS 10. Współpracuje w zespole | 1. potrafić współpracować w trakcie obsługi gości | P |  |  |

**zawód kelner – przedmiot – Pracownia organizacji usług gastronomicznych**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Efekt kształcenia z podstawy programowej** | **Uszczegółowione efekty kształcenia** | **Poziom wymagań programowych** | **Kategoria taksonomiczna celów** | **Materiał kształcenia** |
| T.10.1(1) Klasyfikuje usługi gastronomiczne | 1. wyjaśnić pojęcia gastronomii i zakładu gastronomicznego  2. wymienić podstawowe rodzaje zakładów gastronomicznych  3. klasyfikować zakłady gastronomiczne wg kryterium dostępności, zakresu świadczonych usług, poziomu usług  4. rozróżniać usługi podstawowe , kulturalno-rozrywkowe i uzupełniające | P  P  P  P | C  A  C  B | **Działalność usługowa gastronomii**  Podział zakładów gastronomicznych i ich charakterystyka. Zakres usług świadczonych przez gastronomię otwartą i zamkniętą. Specjalizacja zakładów gastronomicznych. |
| T.10.1(2) Określa zakres usług świadczonych przez zakłady gastronomiczne | 1. określać zakres usług świadczonych przez zakłady żywieniowe, uzupełniające i punkty gastronomiczne  2. określać specjalizację zakładów gastronomicznych  3. wyjaśnić zadania zakładów specjalistycznych  4. wyjaśnić pojęcie karczmy i zajazdu | P  P  P  P | C  C  C  C |
| T.10.1(7) Określa wpływ układu funkcjonalnego pomieszczeń zakładu gastronomicznego na organizacje pracy | 1.wyjaśnić przeznaczenie poszczególnych pomieszczeń zakładu gastronomicznego  2. określić podział funkcjonalny pomieszczeń zakładu  3. wyjaśnić podstawowe zasady funkcjonalności  4. analizować układ funkcjonalny części handlowej i ekspedycyjnej wybranego lokalu  5. wyjaśnić zasady aranżowania wystroju różnych zakładów gastronomicznych  6. określić wpływ wystroju na psychikę gościa  7. wymienić rodzaje mebli  8. określić zasady rozmieszczania mebli | P  P  P  PP  P  P  P  P | C  C  C  D  C  C  A  C | **Wystrój i wyposażenie części handlowej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego.**  Przestrzenne powiazanie pomieszczeń w zakładzie. Kolorystyka i dekoracja pomieszczeń konsumenckich. Wyposażenie techniczne sali konsumenckiej i rozdzielni kelnerskiej. Wyposażenie i urządzenie bufetu. |
| T.10.1(9) Dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych | 1. wymienić podstawowe urządzenia instalowane w części handlowej i ekspedycyjnej  2. wyjaśnić przeznaczenie poszczególnych urządzeń  3. dobierać właściwe urządzenia do rodzaju zakładu  4. zaplanować wystrój i wyposażenie pomieszczeń konsumenckich wybranego lokalu  5. omówić wyposażenie bufety | P  P  P  PP  P | A  C  C  C  B |
| T.10.1(3) Planuje usługi gastronomiczne | 1.określić zakres usług wybranego zakładu  2. dobrać właściwą bieliznę i zastawę stołową do rodzaju zakładu  3. określić sposób nakrycia stołu  a la carte w wybranym zakładzie  4. określić system obsługi kelnerskiej  5. określić zadania kelnera systemie indywidualnym  6. dobierać właściwy system obsługi w zależności od wielkości i rodzaju zakładu  7. określać wielkość rewiru kelnerskiego w zależności od rodzaju zakładu, poziomu i systemu obsługi | P  P  P  P  P  PP  PP | C  C  C  C  C  C  C | **Planowanie usług gastronomicznych**  Określenie zakresu usług wybranego zakładu Dobór zastawy i bielizny stołowej. Sposoby nakrywanie i dekoracji stolików konsumenckich. Zadania kelnerów w różnych systemach obsługi. Podział sali na rewiry kelnerskie |
| T.10.1(9) Dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych | 6. planować zastawę i bieliznę stołową dla zakładu  7. planować urządzenia w części handlowej i ekspedycyjnej | P  P | C  C |  |
| T.10.1(5) Przygotowuje oferty usług gastronomicznych | 1. opisać oferty usług gastronomicznych  2. zaplanować oferty na usługi gastronomiczne  3. sporządzić ofertę usług zgodną ze zleceniem klienta zakładu gastronomicznego | P  PP  P | B  D  C | **Przygotowywanie ofert usług gastronomicznych**  Oferty usług dla gości indywidualnych. Przygotowywanie ofert zgodnie z życzeniami klienta. |
| T.10.1(6) Planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych | 1. wyjaśnić pojęcie promocji  2. rozróżnić rodzaje promocji w gastronomii  3. dobrać proponowane działania promocyjne do typu klienta  4. przygotować prezentację usług zgodnie z zasadami  5. zaproponować działania promocyjne usług | P  P  P  P  PP | C  B  C  C  D | **Organizowanie promocji usług gastronomicznych**  Promocja usług gastronomicznych. Formy promocji. Stosowanie działań promocyjnych w różnych zakładach. |
| T.10.1(4) Planuje i organizuje obsługę przyjęć okolicznościowych oraz imprez poza zakładem gastronomicznym | 1.analizować zamówienia klienta  2. przyjmować zamówienia na różne formy przyjęć  3.zastosować zasady ustawiania stołów na różne przyjęcia  4. narysować szkic ustawienia stołów i innych sprzętów  5. zaproponować dekorację stołów i sali  6. wyjaśnić zasady usadzania gości  7. planować i organizować:   * przyjęcia zasiadane z różnych okazji * bankiety zasiadane, * bankiety angielskie * bankiety mieszane * cocktail party, aperitif, lampka wina   8. rozliczać przyjęcia  9. zastosować reguły protokołu dyplomatycznego przy organizacji przyjęć oficjalnych  10. organizować wyżywienie grup turystycznych, uczestników kongresów itp.  11. planować i organizować obsługę konferencji | P  P  P  P  P  P  PP  P  P  P  PP | D  C  C  C  C  C  C  C  C  C  C | **Planowanie i organizowanie przyjęć okolicznościowych**  Przyjmowanie i analizowanie zamówień na przyjęcia. Układanie menu na różne formy przyjęć. Planowanie formy ustawienia stołów. Obliczanie ilości stołów potrzebnych do usadzenia gości. Rozsadzanie gości wg precedencji prywatnej i oficjalnej. Planowanie nakrycia i dekoracji stołów. Określanie metod i systemów obsługi gości. Sporządzanie wykazu zastawy i bielizny stołowej. Kalkulacja kosztów imprezy.  Wypełnianie wzorów umów wstępnych.  **Organizacja wyżywienia grup turystycznych, konferencji i imprez nietypowych**  Analizowanie zamówień. Planowanie menu. Wybór systemu i metod obsługi odpowiedniej dla zamówienia. Harmonogram obsługi. Przygotowanie bufetów kawowych. |
| BHP 7. Organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bhp, ppż i ochrony środowiska | 1. przestrzegać zasad ergonomii, bhp, ppż, i ochrony środowiska w planowaniu usług  gastronomicznych | P | C |
| T.10.1(8) Przygotowuje miejsca realizacji usług gastronomicznych | 1.analizować zamówienia na usługi cateringowe  2. analizować warunki w miejscu wskazanym przez klienta  3. planować obsługę cateringową określonej imprezy | PP  PP  P | D  D  C | **Planowanie i organizacja imprez cateringowych**  Analizowanie zamówień i warunków w jakich będą organizowane imprezy cateringowe. Planowanie menu oraz harmonogramu prac związanych z organizacja i obsługą imprezy. |
| T.10.1(9) Dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych | 8. planować sprzęt, zastawę i bieliznę stołową na określoną imprezę  9. sporządzić wykaz ilościowy planowanego wyposażenia | P  P | C  C |
| BHP 7. Organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bhp, ppż i ochrony środowiska | 1. przestrzegać zasad ergonomii, bhp, ppż, i ochrony środowiska w planowaniu usług  gastronomicznych | P | C |
| T.10.1(10) Stosuje kryteria oceny jakości usług gastronomicznych | 1. posługiwać się podstawowymi pojęciami dotyczącymi jakości  2. oceniać jakość usług gastronomicznych wg określonych kryteriów  3. posługiwać się narzędziami badania jakości usług  4. planować działania zmierzające do poprawy jakości usług | P  P  P  PP | C  C  C  C | **Ocena jakości usług gastronomicznych**  Podstawowe pojęcia dotyczące jakości. Kryteria oceny jakości usług gastronomicznych. Badanie jakości usług. Działania zmierzające do poprawy jakości usług. |
| OMZ 1. Planuje pracę zespołu w celu wykonania określonych zadań | 1. rozdzielać zadania do wykonania zadań | PP | C | *Efekty kształcenia w całym cyklu realizowanego programu* |
| OMZ 2. Dobiera osoby do wykonania określonych zadań | 1. dobierać kelnerów do obsługi określonej imprezy | P | C |
| OMZ 3.Kieruje wykonaniem przydzielonych zadań | 1. kierować zespołem realizującym obsługę | PP | C |
| OMZ 4. Ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań | 1. oceniać siebie i innych członków zespołu | PP | D |
| OMZ 5. Wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy | 1. planować wykonanie usług wykorzystując doświadczenia zdobywane w trakcie nauki w szkole i zakładzie szkoleniowym | P | C |
| OMZ 6. Komunikuje się ze współpracownikami | 1. przekazywać jasne komunikaty dotyczące wykonania zadań | P | C |

**zawód kelner – przedmiot – Zasady żywienia**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Efekt kształcenia z podstawy programowej** | **Uszczegółowione efekty kształcenia** | **Poziom wymagań programowych** | **Kategoria taksonomiczna celów** | **Materiał kształcenia** |
| PKZ (T.e) (3) określa rolę składników pokarmowych; | PKZ (T.e) (3)1 sklasyfikować składniki pokarmowe; | P | B | - Składniki pokarmowe – klasyfikacja i charakterystyka, rola jaką spełniają w organizmie człowieka.  − Normy żywienia – zapotrzebowanie organizmu człowieka na składniki pokarmowe.  − Żywność jako źródło składników pokarmowych.  − Skutki niedoboru lub nadmiaru składników pokarmowych w codziennej diecie.  − Wartości energetyczna żywności – sposób obliczania.  − Skutki zepsucia żywności, zanieczyszczenia, dodatki do żywności i substancje antyodżywcze w żywności.  − Wpływ procesów produkcyjnych w przemyśle spożywczym i w gastronomii na składniki pokarmowe**.** |
| PKZ (T.e) (3)2 scharakteryzować składniki pokarmowe; | P | C |
| PKZ (T.e) (3)3 ocenić rolę jaką pęłnią w organizmie człowieka składniki pokarmowe; | P | C |
| PKZ (T.e) (3)4 określić sposób obliczania wartości energetycznej pożywienia; | P | C |
| PKZ (T.e) (3)5wskazać źródła składników pokarmowych; | P | B |
| PKZ (T.e) (3)6 określić skutki niedoboru lub nadmiaru składników pokarmowych w pożywieniu; | P | C |
| PKZ (T.e) (3)7 porównać zawartość składników pokarmowych w żywności z normami żywienia; | P | C |
| PKZ (T.e) (4) planuje jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia; | PKZ(T.e)(4)1. wyjaśnić pojęcie racjonalne żywienie, | P | C | - Zasady racjonalnego żywienia.  - Zasady planowania jadłospisów.  − Jadłospisy wegetariańskie i w żywieniu dietetycznym (dieta lekkostrawna i niskokaloryczna).  - Metody oceny jadłospisów. |
| PKZ(T.e)(4)2. określić zasady racjonalnego żywienia; | P | C |
| PKZ(T.e)(4)3. określić potrzeby żywieniowe różnych grup ludności | P | C |
| PKZ(T.e)(4)4. określić zasady planowania jadłospisów | P | C |
| PKZ(T.e)(4)5. scharakteryzować zwyczaje żywieniowe w różnych krajach świata; | P | C |
| PKZ(T.e)(4)6. scharakteryzować sposób zestawiania potraw i napojów w posiłki w Polsce i innych krajach świata; | PP | C |
| PKZ(T.e)(4)7. określić sposób planowania jadłospisów dla różnych grup ludności; | P | C |
| PKZ(T.e)(4)8. zaplanować jadłospis zgodny z zasadami racjonalnego żywienia stosownie do określonych warunków; | PP | C |
| PKZ(T.e)(4)9. ocenić jadłospis wybraną metodą; | P | C |
| PKZ.(T.e) (5) rozróżnia procesy technologiczne stosowane w produkcji potraw; | PKZ.(T.e)(5)1. wymienić procesy technologiczne stosowane w produkcji potraw; | P | B | - Etapy procesu technologicznego.  - Zmiany zachodzące podczas obróbki wstępnej, straty składników odżywczych.  - Zmiany zachodzące podczas  obróbki cieplnej. |
|
| PKZ.(T.e)(5)2.  scharakteryzować poszczególne procesy technologiczne; | P | C |
| PKZ.(T.e)(5)3.  scharakteryzować zmiany zachodzące w żywności pod wpływem procesów technologicznych; | P | C |
| T.10.1(10) stosuje kryteria oceny jakości usług gastronomicznych | T.10.1(10)1. określić główne kryteria oceny jakości usług gastronomicznych | P | C | - Metody oceny jakości usług gastronomicznych. |
| T.10.1(10)2. opracować sposób oceny jakości usług gastronomicznych | PP | C |
| T.10.1(10) 3. przeprowadzić badania jakości usług gastronomicznych | PP | C |

**zawód kelner – przedmiot – wyposażenie techniczne**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Efekt kształcenia z podstawy programowej** | **Uszczegółowione efekty kształcenia** | **Poziom wymagań programowych** | **Kategoria taksonomiczna celów** | **Materiał kształcenia** |
| T.10 1(7) określa wpływ układu funkcjonalnego pomieszczeń zakładu gastronomicznego na organizację pracy; | T.10. 1(7)1 scharakteryzować rozwiązania funkcjonalne w zakładzie gastronomicznym; | **P** | **C** | - Wycieczka do zakładu.  - Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego.  - Wymagania funkcjonalne niezbędne do realizacji przyjęć i imprez w zakładzie gastronomicznym i poza zakładem. |
| T.10.1(7)2 określić drogi personelu, surowców, gości w zakładzie gastronomicznym; | **P** | **C** |
| T.10.1(7)3 wyjaśnić wpływ rozwiązań funkcjonalnych w zakładzie gastronomicznym na bezpieczeństwo i sposób organizacji pracy; | **P** | **C** |
| T.10.1(7)4 określić rozwiązania funkcjonalne niezbędne do realizacji przyjęć i imprez organizowanych przez zakład gastronomiczny na zlecenie klientów; | **PP** | **C** |
| T.10 1 (9) dobiera urządzenia i sprzęt do wykonywania usługi gastronomicznej; | T.10.1(9)1. sporządzić listę sprzętu i urządzeń do wykonania usługi zgodnie z zamówieniem oaz planem przebiegu przyjęcia lub imprezy; | **P** | **C** | -Planowanie przebiegu przyjęcia: określanie zapotrzebowania na sprzęt, urządzenia |
| T.10.1(9)2. zaplanować sposób przygotowania stolików pomocniczych do wykonania usługi gastronomicznej; | **P** | **C** |
| T.10.1(9)3. określić ilość sprzętu zapasowego do wykonania usługi gastronomicznej; | **P** | **B** |
| T.10.1(9)4. zaplanować niezbędną ilość sprzętu do wykonania usługi gastronomicznej; | **P** | **C** |
| T.10.1(9)5. przygotować sprzęt do wykonania usługi gastronomicznej zgodnie ze sporządzonym planem; | **P** | **C** |
| PKZ(T.e)(6). obsługuje maszyny i urządzenia stosowane w zakładach gastronomicznych | PKZ(T.e)(6)1. uzasadnić konieczność zapoznania się z treścią instrukcji obsługi przed rozpoczęciem użytkowania sprzętu; | **P** | **C** | **-** obsługaurządzeń gastronomicznych stosowanych przez kelnera podczas obsługi gości w zakładzie gastronomicznym i w pokoju hotelowym oraz podczas przyjęć. |
| PKZ(T.e)(6)2. zapoznać się z instrukcją obsługi przed rozpoczęciem użytkowania maszyn i urządzeń; | **P** | **B** |
| PKZ(T.e)(6)3. ocenić stan techniczny maszyn i urządzeń magazynowych przed ich uruchomieniem oraz w czasie ich eksploatacji; | **P** | **C** |
| PKZ(T.e)(6)4. określić sposób użytkowania urządzeń gastronomicznych; | **P** | **C** |
| PKZ(T.e)(6)5. ustalić kolejność czynności podczas uruchamiania i obsługi urządzeń gastronomicznych na podstawie instrukcji obsługi; | **PP** | **C** |
| PKZ(T.e)(6)6. obsłużyć maszyny i urządzenia zgodnie z instrukcją ich obsługi; | **P** | **C** |
| PKZ(T.e)(7) przestrzega zasad zabezpieczenia jakości zdrowotnej żywności; | PKZ(T.e)(7)1. wyjaśnić pojęcia: „zanieczyszczenia żywności” i „zagrożenia bezpieczeństwa żywności” oraz „jakość żywności”; | **P** | **B** | - wpływ procesów produkcyjnych w przemyśle spożywczym i w gastronomii na składniki pokarmowe i sposoby im zapobiegania.  - źródła zagrożeń bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności. |
| PKZ(T.e)(7)2. wskazać źródła zagrożeń bezpieczeństwa i jakości żywności w procesie zaopatrzenia zakładu gastronomicznego, podczas przechowywania, produkcji, ekspedycji żywności oraz podczas obsługi konsumenta; | **P** | **B** |
| PKZ(T.e)(7)3. określić procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności na różnych etapach procesu produkcyjnego; | **P** | **C** |
| PKZ(T.e)(7)4. wskazać sposoby zabezpieczenia składników pokarmowych w żywności przed stratami, jakie mogą powstać podczas procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym; | **P** | **B** |

**zawód kelner – przedmiot - Język niemiecki zawodowy**

Słownictwo i zwroty typowe dla gastronomii

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Uszczegółowione efekty kształcenia  Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi: | Poziom wymagań programowych | Materiał kształcenia |
| JOZ(1)1. Zastosować kontekst w celu zrozumienia wypowiedzi, w której występuje słownictwo specjalistyczne dotyczące produkcji gastronomicznej | P | Nazwy potraw i napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych, stanowisk pracy w zakładzie gastronomicznym, usług gastronomicznych  Czynności zawodowe kelnera  Informacje handlowe dotyczące żywności i sprzętu gastronomicznego, faktury i zamówienia usług gastronomicznych w języku niemieckim  Instrukcje obsługi  Receptury gastronomiczne  Karty menu |
| JOZ(1)2. Wyjaśnić sposób wykonywania potrawy lub napoju w języku niemieckim | P |
| JOZ (1)3. Wyjaśnić sposób wykonywania czynności związanych z obsługą konsumenta w języku niemieckim | P |
| JOZ(3)1. Przetłumaczyć na język niemiecki z zachowaniem podstawowych zasad gramatyki i ortografii receptury na potrawy i napoje w języku polskim | P |
| JOZ (3)2. Odczytać informacje po niemiecku zamieszczone na opakowaniach środków żywności | P |
| JOZ(3)3. Ocenić pod względem towaroznawczym środek żywności na którym znajduje się informacja handlowa w języku niemieckim | P |
| JOZ (3)4. Przetłumaczyć na język polski prostą kartę menu | P |
| JOZ(3)5. Przetłumaczyć na język niemiecki prostą kartę menu napisaną w języku polskim | P |
| JOZ(3)6. Wyjaśnić w języku polskim prostą instrukcję dotyczącą sposobu wykorzystania półproduktu spożywczego, dla którego zamieszczono instrukcję w języku niemieckim | P |

Porozumiewanie się podczas pracy i w kontaktach z klientami niemieckojęzycznymi

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Uszczegółowione efekty kształcenia.  Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi | Poziom wymagań  programowych | Materiał kształcenia |
| JOZ(2)1. Zaplanować sposób wykonania polecenia wydanego w języku niemieckim dotyczącego zadań zawodowych kelnera | P | Organizacja stanowiska pracy kelnera  Planowanie sposobu wykonania potrawy lub napoju na podstawie receptury  Rozmowa z pracodawcą  Porozumiewanie się ze współpracownikami  Rozmowa z klientem zakładu gastronomicznego  Oferta handlowa zakładu gastronomicznego  Informacja reklamowa  Analiza ofert pracy  Anons w języku niemieckim |
| JOZ(2)2.Sformułować pytanie dotyczące sposobu wykonania zadania | P |
| JOZ (4)1.Porozumieć się z uczestnikami procesu pracy wykorzystując słownictwo zawodowe | P |
| JOZ(4)2. Przekazać w języku obym informacje dotyczące wykonywanych prac | P |
| JOZ(4)3. Przeczytać i przetłumaczyć proste niemieckojęzyczne instrukcje dotyczące stosowanych w gastronomii urządzeń | P |
| JOZ(4)4. Porozumieć się z zespołem współpracowników w języku niemieckim | P |
| JOZ(4)5. Przetłumaczyć klientowi nazwę popularnej potrawy lub napoju i krótko ją scharakteryzować | P |
| JOZ(4)6. Porozumieć się z gościem zakładu gastronomicznego lub hotelu w języku niemieckim | P |
| JOZ(5)2. Wyszukać w różnych żródłach niemieckojęzyczne receptury na potrawy i napoje | P |
| JOZ(5)3. Skorzystać z niemieckojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert pracy dla kelnera | P |
| JOZ(5)4. Porównać zgodność oferty pracy napisanej w języku niemieckim ze swoimi oczekiwaniami i kwalifikacjami | P |

## Praktyki zawodowe

1. Realizacja usług kelnerskich

2. Przygotowywanie i rozliczanie usług gastronomicznych

| **12.1. Realizacja usług kelnerskich** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **Uszczegółowione efekty kształcenia**  **Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi** | **Poziom wymagań programowych** | **Kategoria taksonomiczna** | **Materiał nauczania** |
| BHP(3)5 ocenić przestrzeganie bezpieczeństwa i higieny pracy pracowników w zakładzie odbywania praktyki; | P | C | * Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w rzeczywistych warunkach rynkowych – zapoznanie z układem funkcjonalnym i stanowiskami pracy w zakładzie gastronomicznym; * Praktyczne zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznymi, instruktaż stanowiskowy, obowiązki kelnera w zakładzie gastronomicznym. * Czynności porządkowe jako krytyczne punkty kontroli w zakładzie gastronomicznym. * Utrzymanie czystości zastawy stołowej oraz sprzętu serwisowego. * Porcjowanie, dekorowane potraw i napojów przed ich wydaniem. * Przygotowanie rozdzielni kelnerskiej do otwarcia zakładu. * Przygotowanie sal konsumenckich, baru do przyjęcia gości. * Zapoznanie z kartą menu. * Organizacja pracy kelnerów i ich współpraca podczas obsługi gości zakładu, pracy w barze * i gości przyjęć okolicznościowych. * Czynności wykonywane przez pomocnika kelnerskiego podczas obsługi gości. |
| BHP(3)6 wskazać zasady postępowania w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujące w zakładzie odbywania praktyki; | P | B |
| BHP(4)5 wskazać stanowiska pracy o zwiększonym zagrożeniu dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska w zakładzie odbywania praktyki; | P | B |
| BHP(4)4 zachować bezpieczeństwo przy pracy w celu uniknięcia zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka; | P | C |
| BHP(5)5 zastosować zabezpieczenia kelnera przed czynnikami szkodliwymi w pracy zawodowej; | P | C |
| BHP(7)7 zastosować zasady ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera; | P | C |
| BHP(8)2 zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej w pracy kelnera; | P | C |
| BHP(9)5 przestrzegać zasad bezpieczeństwa, higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania prac kelnerskich; | P | C |
| BHP(10)3 udzielić pierwszej pomocy poszkodowanym w stanach zagrożenia zdrowia i życia; | P | C |
| PKZ(T.e)(6)7 zapoznać się z instrukcją obsługi przed rozpoczęciem użytkowania maszyn i urządzeń w zakładzie praktyki; | P | C |
| PKZ(T.e)(6)6 posłużyć się, zgodnie z instrukcją wyposażeniem technicznym zakładu; | P | C |
| PKZ(T.e)(7)9 zabezpieczyć jakość żywności na różnych etapach łańcucha żywnościowego w zakładzie odbywania praktyki; | P | C |
| T.9.1(1)5 ocenić jakość surowców stosowanych do przygotowywania półproduktów potraw i napojów; | P | C |
| T.9.1(2)6 zaproponować sposoby i warunki przechowywania nowej dostawy surowców i półproduktów w zakładzie odbywania praktyki; | P | C |
| **11.1. Realizacja usług kelnerskich** | | | |
| **Uszczegółowione efekty kształcenia**  **Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi** | **Poziom wymagań programowych** | **Kategoria taksonomiczna** | **Materiał nauczania** |
| T.9.1(4)5 dobrać surowce do sporządzenia potraw i napojów; | P | C | * Obsługiwanie gości pod nadzorem kelnera. * Serwis specjalny – obserwowanie pracy kelnerów i czynności pomocnicze. * Praca w barze – parzenie i podawanie napojów gorących, nalewanie i podawanie napojów bezalkoholowych i alkoholowych, sporządzanie i podawanie napojów z dodatkiem alkoholu. * Czynności porządkowe w czasie wykonywania usług i po zamknięciu zakładu. * Rejestrowanie zamówień i obsługa urządzeń stosowanych do rozliczeń kelnerskich pod nadzorem kelnera; * Dokumentacja pracy obowiązujące kelnera w zakładzie praktyki; * Obsługa programów komputerowych stosowanych przez kelnera w obsłudze gości. |
| T.9.1(3)6 dobrać metody i techniki do sporządzania potraw i napojów; | P | C |
| T.9.1(6)4 przeprowadzić obróbkę wstępną surowców w celu przygotowania półproduktów do sporządzania potraw i napojów; | P | C |
| T.9.1(5)6 zastosować maszyny, urządzenia i sprzęt kuchenny do przeprowadzenia procesów przy sporządzaniu określonych potraw, napojów; | P | C |
| T.9.1(7)7 sporządzić potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni polskiej i różnych stron świata na podstawie receptury uzupełnionej zdjęciem gotowego wyrobu; | P | C |
| T.9.1(7)9 sporządzić wybrane potrawy z przeznaczeniem do tranżerowania i filetowania; | P | C |
| T.9.1(7)8 zastosować technikę flambirowania do sporządzania potraw i napojów; | P | C |
| T.9.1(8)4 ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy i napoje i porównać zgodność wyników z normami; | P | C |
| T.9.1(9)5 zastosować przyjęte w zakładzie zasady porcjowania, dekoracji potraw i napojów podczas wydawania i w serwisie specjalnym; | P | C |
| T.9.1(10)8 wydać potrawy i napoje o określonych standardami wyróżnikach jakości; | P | C |
| T.9.1(10)5 zastosować systemy zabezpieczenia potraw i napojów od zakupu surowców do półproduktu i ekspedycji wyrobów gotowych; | P | C |
| T.9.1(10)9 zastosować systemy utrzymania w czystości stanowisk pracy, maszyn, urządzeń i sprzętu gastronomicznego w sposób zapewniający wysoką jakość i bezpieczeństwo produkcji potraw i napojów w zakładzie odbywania praktyki; | P | C |
| T.9.1(11)5 zastosować procedury postępowania w przypadku przekroczenia CCP podczas obrotu surowca, półproduktu i gotowego wyrobu w zakładzie; | P | D |
| T.9.2(1)7 określić zakresy obowiązków kelnerów w zakładzie odbywania praktyki; | P | B |
| T.9.2(1)8 rozpoznać systemy obsługi gości w zakładzie odbywania praktyki; | P | C |
| T.9.2(2)4 ocenić strój służbowy i wyposażenie niezbędne w pracy kelnera; | P | B |
| T.9.2(15)7 przeprowadzić czynności porządkowe w sali konsumenckiej przed przybyciem gości(zgodnie z zasadami przyjętymi w zakładzie odbywania praktyki); | P | C |
| T.9.2(3)11 przygotować stanowiska pracy kelnerów przed rozpoczęciem działalności handlowej zakładu, zgodnie z zasadami przyjętymi w zakładzie odbywania praktyki; | P | C |
| **12.1. Realizacja usług kelnerskich** | | | |
| **Uszczegółowione efekty kształcenia**  **Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi** | **Poziom wymagań programowych** | **Kategoria taksonomiczna** | **Materiał nauczania** |
| T.9.2(3)12 nakryć stoły przed przybyciem gości zgodnie ze standardami obsługi przyjętymi w zakładzie odbywania praktyki; | P | C |  |
| T.9.2(4)7 wykonać czynności związane z realizacją zamówienia zgodnie z planem, standardami obsługi z uwzględnieniem różnych typów charakterologicznych; | P | C |
| T.9.2(5)7 zinterpretować zapisy w karcie menu i napojów zakładu odbywania praktyki; | P | C |
| T.9.2(6)4 doradzić gościom indywidualnym i grupowym wybór potraw i napojów korzystając z karty menu; | P | C |
| T.9.2(7)6 przyjąć i zarejestrować zamówienie gości w formie papierowej i z zastosowaniem przenośnych urządzeń rejestrujących oraz kasy kelnerskiej zgodnie z zasadami przyjętymi w zakładzie, w którym uczeń odbywa praktykę; | P | C |
| T.9.2(8)11 dobrać wyposażenie techniczne do wykonania prac kelnerskich zgodnie z zasadami przyjętymi w zakładzie odbywania praktyki; | P | C |
| T.9.2(9)5 uzupełnić nakrycie stołu zgodnie z zamówieniem gości stosując przyjęte zasady obsługi gości i standardy pracy przyjętymi w zakładzie, w którym uczeń odbywa praktykę; | P | C |
| T.9.2(10)9 przygotować potrawy w obecności gości; | P | D |
| T.9.2(10)11 przygotować, sporządzić i podać napoje bezalkoholowe, alkoholowe i z dodatkiem alkoholu w barze zakładu odbywania praktyki; | P | C |
| T.9.2(11)3 odebrać z ekspedycji i baru potrawy i napoje zgodnie z normami; | P | C |
| T.9.2(12)5 zastosować urozmaicone metody i techniki serwowania do realizacji zamówień na potrawy i napoje, posiłki w zakładzie odbywania praktyki; | P | C |
| T.9.2(13)6 wykonać zadania związane z obsługą kelnerską podczas przyjęć okolicznościowych innych usług gastronomicznych oraz imprez w zakładzie i poza zakładem gastronomicznym, zgodnie z zasadami przyjętymi w zakładzie odbywania praktyki; | P | C |
| T.9.2(14)9 wykonać czynności związane z realizacją określonego zamówienia room service, zgodnie z zasadami przyjętymi w zakładzie odbywania praktyki; | P | C |
| T.9.2(7)7 zamknąć zamówienie gości w formie papierowej i z zastosowaniem przenośnych urządzeń rejestrujących oraz kasy kelnerskiej zgodnie z zasadami przyjętymi w zakładzie, w którym uczeń odbywa praktykę; | P | C |
| **12.1. Realizacja usług kelnerskich** | | | |
| **Uszczegółowione efekty kształcenia**  **Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi** | **Poziom wymagań programowych** | **Kategoria taksonomiczna** | **Materiał nauczania** |
| T.9.2(15)10 wykonać czynności porządkowe, zgodnie z planem obsługi gości oraz rozliczyć sprzęt po wykonaniu określonej usługi (zgodnie z zasadami przyjętymi w zakładzie, w którym uczeń odbywa praktykę); | P | C |  |
| JOZ(4)6 porozumieć się z gościem korzystającym z usług gastronomii. | P | C |

| **12.2. Przygotowywanie i rozliczanie usług gastronomicznych** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **Uszczegółowione efekty kształcenia**  **Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi** | **Poziom wymagań programowych** | **Kategoria taksonomiczna** | **Materiał nauczania** |
| T.10.1(3)6 spisać zamówienie na usługę w wyniku porozumień ustnych i pisemnych z klientem; | P | C | * Zasady pracy obowiązujące kelnerów i pracowników odpowiedzialnych za organizację usług gastronomicznych. * Przyjmowanie zamówień na usługi gastronomiczne. * Proces planowania realizacji usługi gastronomicznej. * Planowanie zespołu pracowników do organizacji i realizacji usługi: * w zakładzie * outsourcingowej, * cateringowej. * Przydział zadań uczestnikom zespołu kelnerów. * Czynności kelnera związane z realizacją usługi gastronomicznej: * przed rozpoczęciem świadczenia usługi * w czasie świadczenia usługi, * po zakończeniu usługi. * Organizacja prac biurowych przy realizowaniu usług gastronomicznych. * Sporządzanie zapotrzebowania. * Spisywanie umów z kontrahentami. * Rozliczanie kosztów usługi: * ustalanie ceny wstępnej, * ustalanie ceny właściwej, * obliczanie kosztów i zysków zakładu. * Pobieranie należności za wykonaną usługę * Prowadzenie rachunkowości prowadzonej działalności usługowej zakładu. |
| T.10.1(3)7 przygotować umowę wstępną na wykonanie usługi dla rzeczywistego zleceniodawcy, uwzględniając uwarunkowania zakładu gastronomicznego; | P | C |
| T.10.1(8)11 zaplanować sposób przygotowania miejsca realizacji usługi dla rzeczywistego zleceniodawcy, uwzględniając uwarunkowania zakładu gastronomicznego; | P | C |
| T.10.1(8)12 przygotować miejsce realizacji usługi zgodnie z planem dla rzeczywistego zleceniodawcy, uwzględniając uwarunkowania zakładu gastronomicznego; | P | C |
| T.10.1(9)5 przygotować wyposażenie techniczne zakładu zgodnie z planem dla rzeczywistego zleceniodawcy i możliwościami zakładu gastronomicznego; | P | C |
| T.10.2(1)4 sporządzić zapotrzebowanie na towary handlowe niezbędne do wykonania usługi gastronomicznej zgodnie ze zleceniem; | P | C |
| T.10.2(2)6 obliczyć koszty menu zaplanowanego na przyjęcie, usługę zbiorową, obsługę gastronomiczną imprezy; | P | C |
| T.10.2(2)7 ustalić cenę usługi na podstawie kosztów i zużycia artykułów i towarów handlowych; | P | C |
| T.10.2(3)4 zewidencjonować i zabezpieczyć dokumenty finansowe do rozliczeń usług gastronomicznych; | P | C |
| T.10.2(4)5 rozliczyć koszty usługi po jej wykonaniu;; | P | D |
| T.10.2(5)10 wystawiać fakturę VAT na określoną usługę; | P | C |
| T.10.2(6)4 zastosować formę rozliczeń usługi ustaloną ze zleceniodawcą, zgodnie z zasadami stosowanymi w zakładzie gastronomicznym; | P | C |
| T.10.2(7)3 zastosować urządzenia rejestrujące i kasy fiskalne do celów rozliczeniowych; | P | C |
| T.10.2(8)2 zastosować program komputerowy do planowania przyjęcia, imprezy lub innej usługi gastronomicznej; | P | C |
| T.10.2(8)3 zastosować program komputerowy do rozliczenia przyjęcia imprezy lub innej usługi gastronomicznej; | P | C |
| **12.2. Przygotowywanie i rozliczanie usług gastronomicznych** | | | |
| **Uszczegółowione efekty kształcenia**  **Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi** | **Poziom wymagań programowych** | **Kategoria taksonomiczna** | **Materiał nauczania** |
| T.10.1(10)4 przeprowadzić badania jakości usług gastronomicznych zgodnie z zasadami i kryteriami przyjętymi w zakładzie gastronomicznym; | P | C | * Wykorzystanie programów komputerowych w planowaniu i organizowaniu usług gastronomicznych * Ochrona danych osobowych i praw autorskich zakresie usług gastronomicznych. * Badanie zadowolenia z zakresu i poziomu świadczonych usług. * Przygotowanie oferty usług na podstawie badań * Działania reklamowe, promocyjne i marketingowe zakładu gastronomicznego. |
| T.10.1(5)6 opracować ofertę jako rodzaj informacji handlowej dla potencjalnych klientów oraz ofertę jako odpowiedź na zapytanie ofertowe rzeczywistego podmiotu, uwzględniając możliwości zakładu gastronomicznego; | P | C |
| T.10.1(6)4 zastosować formy promocji i sprzedaży usług gastronomicznych; | P | C |
| PDG(2)3 przestrzegać przepisów prawa pracy, przepisów prawa dotyczących ochrony danych osobowych oraz przepisów prawa autorskiego; | P | C |
| PDG(6)4 ocenić współpracę zakładu gastronomicznego odbywania praktyki z innymi przedsiębiorstwami z branży; | P | C |
| PDG(9)2 obsłużyć biurowe urządzenia techniczne; | P | C |
| PDG(10)6 przeprowadzić badanie ankietowe preferencji gości zakładu gastronomicznego; | P | C |
| PDG(10)7 dokonać analizy potrzeb gości na podstawie badań ankietowych; | P | C |
| KPS(1)4 stosować zasady kultury osobistej w różnych sytuacjach współpracy kelnera z pracodawcą pracownikami zakładu i osobami ze środowiska gastronomii; |  |  |
| KPS(2)4 być kreatywnym w przekonywaniu instytucji finansowych, kontrahentów i klientów do nawiązywania współpracy z zakładem gastronomicznym; |
| KPS(3)2 przewidzieć konsekwencje złej obsługi gości na wizerunek i rozwój zakładu gastronomicznego; |
| KPS(4)6 poszukiwać nowych pojęć zawodowych ułatwiających komunikację zawodową z pracownikami i gośćmi zakładów gastronomicznych; |
| KPS(5)1 przewidywać sytuacje wywołujące stres u kelnera przy posługiwaniu się wyposażeniem technicznym zakładu; |
| KPS(5)2 stosować sposoby radzenia sobie ze stresem w przypadkach zagrożenia bezpieczeństwa gości, pracowników i zakładu gastronomicznego; |
| KPS(6)6 przejawiać gotowość do ciągłego uczenia się i doskonalenia zawodowego w kontakcie z pracownikami zakładu odbywania praktyk zawodowych; |
| KPS(7)4 przyjąć odpowiedzialność za powierzone informacje zawodowe w zakładzie praktyki; |
| **12.2. Przygotowywanie i rozliczanie usług gastronomicznych** | | | |
| **Uszczegółowione efekty kształcenia**  **Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi** | **Poziom wymagań programowych** | **Kategoria taksonomiczna** | **Materiał nauczania** |
| KPS(7)5 respektować zasady dotyczące przestrzegania tajemnicy zawodowej w zakładzie praktyki; |  |  |  |
| KPS(8)4 ocenić ryzyko wynikające z nieznajomości lub nierespektowania instrukcji, poleceń podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera; |
| KPS(10)1 doskonalić swoje umiejętności komunikacyjne w zespołowej pracy kelnerów; |
| OMZ(4)3 ocenić jakość wykonanych zadań według przyjętych w statucie przedsiębiorstwa kryteriów; |
| OMZ(4)5 ocenić jakość własnej pracy zawodowej wg standardów przyjętych przez zakład gastronomiczny. |