

WYMAGANIA EDUKACYJNE

Kelner

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 513101

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:

HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

BHP W GASTRONOMII

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Podstawy bezpieczeństwa, higieny i prawa pracy	1.Podstawowe pojęcia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy. Państwowy i społeczny nadzór nad warunkami pracy	3	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcia: bezpieczeństwo pracy, higiena pracy, ochrona przeciwpożarowa, ochrona środowiska - wymienić instytucje i służby zajmujące się ochroną pracy, ochroną środowiska i przeciwpożarową w Polsce i gastronomii - sporządzić listę numerów alarmowych do instytucji i służb działających w zakresie bezpieczeństwa życia, zdrowia, mienia, pracy i środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać przepisy prawne dotyczące ochrony pracownika w pomieszczeniach produkcyjnych, ekspedycyjnych i handlowych - wskazać zadania instytucji i służb zajmujących się ochroną pracy i ochroną środowiska w Polsce - rozróżnić zakładowe dokumenty wspomagające przestrzeganie prawa w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, w tym: szkolenia, instrukcje, regulaminy 	Klasa I
	2.Prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	4	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać źródła prawa pracy - wymienić prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy - wymienić prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy 	<ul style="list-style-type: none"> - określić odpowiedzialność pracodawcy za wykroczenia przeciwko prawom pracownika - określić konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny gastronomii 	Klasa I
	3.Zasady ochrony	4	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawać znaki i 		Klasa I

	przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie gastronomicznym		<p>alarmy stosowane w zachowaniu bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony przeciwpożarowej w gastronomii</p> <ul style="list-style-type: none"> - wymienić środki gaśnicze - opisywać procedury postępowania w przypadku pożaru w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić środki gaśnicze - wskazać zastosowanie różnych środków gaśniczych - opisać środowisko pracy w zakładzie gastronomicznym - wyjaśnić związek ochrony środowiska z gastronomią 	
II. Organizacja stanowisk pracy w zakładach gastronomicznych	1.Zastosowanie ergonomii w organizowaniu stanowisk pracy.	5	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić pomieszczenia możliwe w zakładzie gastronomicznym - planować organizację stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym zgodnie z ergonomią: stanowisko do obróbki wstępnej, stanowisko do obróbki cieplnej, stanowisko do ekspedycji, stanowisko zmywania naczyń kuchennych i stołowych - określić wymagania ergonomii w organizacji stanowisk pracy w obsłudze kelnerskiej - omówić instrukcję utrzymania porządku i higieny na stanowisku do obróbki wstępnej, stanowisku do obróbki cieplnej, stanowisku do ekspedycji, stanowisku zmywania naczyń kuchennych i stołowych 	<ul style="list-style-type: none"> - ocenić funkcjonalność pomieszczeń zakładu gastronomicznego - wskazać optymalne względem ergonomii warunki pracy w gastronomii 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - omówić instrukcję utrzymania porządku i higieny na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera 		
	2. Czynniki i zagrożenia w środowisku pracy.	4	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić czynniki szkodliwe, niebezpieczne i uciążliwe, dla pracowników i konsumentów/ klientów/gości gastronomii - wymienić zagrożenia dla bezpieczeństwa pracowników w zakładzie gastronomicznym - wskazać sposoby zmniejszania oddziaływania czynników uciążliwych dla kelnera - stosować znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników szkodliwych i niebezpiecznych w gastronomii 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać sposoby zapobiegania występowaniu czynników szkodliwych, niebezpiecznych i uciążliwych w zakładzie gastronomicznym - wskazać negatywne skutki oddziaływania czynników szkodliwych, niebezpiecznych i uciążliwych na organizm człowieka - wyjaśnić funkcje badań pracowniczych w zapobieganiu zagrożeniom dla zdrowia i życia człowieka - wymienić czynności powiadomienia pomocy medycznej w stanie zagrożenia zdrowia i życia 	Klasa I
	3. Czynniki stresogenne w środowisku pracy	3	<ul style="list-style-type: none"> - określić pojęcie stresu w pracy zawodowej - wskazać najczęstsze przyczyny sytuacji stresowych w pracy zawodowej - wymienić sposoby radzenia sobie ze stresem w pracy zawodowej, np. wyciszenie, odpoczynek, przyznanie się do błędu, analiza swojego zachowania. 	<ul style="list-style-type: none"> - przedstawić różne formy zachowań asertywnych, jako sposobów radzenia sobie ze stresem w pracy zawodowej - stosować techniki negocjacyjne w porozumiewaniu się słownym i pisemnym w gastronomii - przedstawić konsekwencje stresujących zachowań na pracownika i gości w zakładzie gastronomicznym 	Klasa I

	4.Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej	3	<ul style="list-style-type: none"> – wymienić środki ochrony indywidualnej i zbiorowej pracowników – rozpoznać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane w gastronomii – rozpoznać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane podczas wykonywania zadań zawodowych w zawodzie kelnera 	<ul style="list-style-type: none"> – dobierać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju wykonywanej pracy w obsłudze kelnerskiej i podczas sporządzania potraw i napojów 	Klasa I
	5.Choroby zawodowe	3	<ul style="list-style-type: none"> – określić typowe choroby zawodowe związane z pracą w gastronomii – rozpoznać typowe choroby zawodowe związane z pracą kelnera – rozpoznać przyczyny chorób zawodowych w gastronomii 	<ul style="list-style-type: none"> – wymienić sposoby zabezpieczenia się przed czynnikami wywołującymi choroby zawodowe – rozróżnić stany chorobowe nieobjęte wykazem chorób zawodowych a mogące wystąpić w zawodzie kelnera 	Klasa I
	6.Wypadki przy pracy. Zasady udzielania pierwszej pomocy	3	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnić podstawowe pojęcia związane z udzielaniem pierwszej pomocy (stan zagrożenia, szkody, urazy, zdarzenia, wypadki) – rozpoznać przyczyny wypadków przy pracy w zakładzie gastronomicznym – opisać procedury zachowania w sytuacji wypadku przy pracy w zakładzie gastronomicznym 	<ul style="list-style-type: none"> – określić systemy ostrzegania i powiadamiania o zagrożeniach lub wypadku w zakładach gastronomicznych – dobrać sposoby udzielania pierwszej pomocy w zależności od stanu zagrożenia zdrowia i życia 	Klasa I
Razem		32			

TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji Etap realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	
I. Organizacja stanowiska pracy	1.Układ funkcjonalny pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym	6	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić pomieszczenia i działy zakładu gastronomicznego - rozpoznać pomieszczenia zakładu gastronomicznego po roli jaką pełnią - wskazać drogi technologiczne w zakładzie gastronomicznym - rozpoznać urządzenia występujące w poszczególnych pomieszczeniach w zakładzie gastronomicznym do sporządzania potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - grupować pomieszczenia zakładu gastronomicznego według spełnianych funkcji - wyznaczać na schematach zakładów gastronomicznych drogi technologiczne brudne i czyste - zapobiegać krzyżowaniu się dróg surowca, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie produkcji 	Klasa II
	2.Organizacja stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów (mice in place)	6	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać maszyny , urządzenia, drobny sprzęt i narzędzia do przeprowadzania obróbki wstępnej, termicznej , wykańczania, dystrybucji podczas sporządzania potraw i napojów - umieszczać surowce, dodatki, przyprawy, elementy dekoracyjne na stanowisku roboczym - wyklądać/ustawiać drobny sprzęt kuchenny na stanowisku roboczym do 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - wyznaczać główne miejsca robocze na stanowisku pracy - użytkować maszyny, urządzenia i drobny sprzęt kuchenny zgodnie z przeznaczeniem 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - sporządzania potrawy napoju - przygotowywać miejsce na odpady i półprodukty na stanowisku pracy - ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania 		
	3.Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań	12	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić programy komputerowe stosowane w gastronomii - określić funkcje programów komputerowych służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni 	<ul style="list-style-type: none"> - korzystać z programów komputerowych służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni 	Klasa II
II. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym	1.Ocena towaroznawcza, organoleptyczna żywności	6	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić definicję oceny organoleptycznej - wymienić zmysły za pomocą których można dokonać oceny organoleptycznej (np. węch, smak itd.) - określić warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności - wykonać ocenę organoleptyczną surowców i produktów gotowych 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić cechy oceny organoleptycznej po zmysłach (np. chrupkość, określenie smaku, nuty zapachowe) - wymienić rzetelność oceny organoleptycznej (np. stan zdrowia badającego, wrażliwość zmysłowa) 	Klasa II
	2.Przechowywanie surowców, półproduktów i	6	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać czynniki określające warunki przechowywania produktów spożywczych 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować metody przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu - stosować instrukcje i procedury systemów 	Klasa II

	wyrobów gotowych		<ul style="list-style-type: none"> - wskazać czynniki wpływające na właściwe przechowywanie produktów spożywczych - dobierać urządzenia do przechowywania żywności - rozmieszczać żywność w magazynach zgodnie z warunkami zapewniającymi im trwałość - stosować zasadę FIFO - wykonać prace porządkowe 	<p>zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia opracowane dla magazynów</p> <ul style="list-style-type: none"> - wybierać żywność spośród grup produktów żywnościowych od trwałości 	
	3.Receptury gastronomiczne potraw i napojów	6	<ul style="list-style-type: none"> - analizować receptury gastronomiczne - rozróżnić elementy budowy receptury gastronomicznej - odważać, odmierzać, liczyć surowce, półprodukty do sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą - sprawdzać zgodność, surowców, półproduktów przeznaczonych do sporządzania potraw i napojów z recepturą 	<ul style="list-style-type: none"> - przeliczyć normatywy surowcowe receptur gastronomicznych - rozpoznawać potrawy i napoje wizualnie po recepturach - określić wielkość porcji potrawy napoju wg receptury - stosować racjonalną gospodarkę surowcami podczas sporządzania potraw i napojów - oceniać skład surowcowy opisany w analizowanych recepturach 	Klasa II
	4.Procesy technologiczne stosowane w produkcji potraw i napojów	6	<ul style="list-style-type: none"> - podać definicje obróbki wstępnej brudnej i czystej - wymieniać czynności składające się na proces technologiczny - podać definicje obróbki termicznej stosowanej w gastronomii (np. gotowanie, smażenie) - opisywać nowoczesne metody obróbki np. sous vide 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów np. sous vide 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - planować proces technologiczny zgodnie z recepturami 		
	5. Metody utrwalania żywności	4	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić cele utrwalenia żywności - wymienić metody stosowane w celu utrwalenia żywności - opisać metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności - wskazać wpływ metod na jakość i trwałość produktu 	<ul style="list-style-type: none"> - odróżnić metody utrwalania żywności fizyczne, chemiczne, biologiczne - identyfikować stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach gotowych 	Klasa II
IV. Technologie sporządzania potraw i napojów	1. Technologie sporządzania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	30	<ul style="list-style-type: none"> - podać przykłady potraw i napojów sporządzanych z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać i przeprowadzić obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca: owoców jagodowych, owoców ziarnkowych, owoców pestkowych, owoców cytrusowych, owoców egzotycznych, warzyw liściastych, warzyw owocowych, warzyw korzeniowych, warzyw kapustnych, warzyw cebulowych, warzyw strączkowych zielonych, ziemniaków, grzybów świeżych, grzybów suszonych - dobrać techniki i metody do sporządzenia potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania potraw - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - rozdrabniać owoce, warzywa stosując różne techniki, - dobrać przyprawy do potraw z warzyw, grzybów, ziemniaków, owoców w celu wydobycia głębi smaku lub lepszego trawienia - garniować potrawy, - dobrać naczynia do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - rozróżniać cechy jakościowe produktów spożywczych w zależności od przeznaczenia 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas sporządzania potraw - przechować półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z procedurami systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności - wykonać prace porządkowe w przygotowniach warzyw i owoców - wykonywać różne sposoby rozdrabniania warzyw - zastosować zasadę gospodarki odpadami - zastosować zasadę segregacji odpadów 		
	2. Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych	24	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy i napoje sporządzane z mleka i przetworów mlecznych - dobrać urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych 	<ul style="list-style-type: none"> - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mleka i przetworów mlecznych - planować etapy wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - organoleptyczną potraw i napojów z mleka słodkiego - sporządzić potrawy i napoje z 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - przeprowadzić ocenę organoleptyczną mlecznych napojów fermentowanych i potraw na ich bazie - przeprowadzić ocenę organoleptyczną z użyciem śmietany i śmietanki - dobrać naczynia do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych 	<p>wykorzystaniem mlecznych napojów fermentowanych, np.: sos tzatziki, galaretka z zsiadłego mleka, galaretka na bazie jogurtu, koktajle mleczne, zupy chłodniki</p> <ul style="list-style-type: none"> - ubijać śmietankę - sporządzić potrawy ze śmietanki i śmietany, np.: deser Panna Cotta, 	
	3.Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów	22	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić rodzaje ciast cukierniczych i wyrobów ciastkarskich - rozróżnić asortyment deserów zimnych i gorących, popularnych i wykwinnych - rozróżnić desery mrożone - rozróżnić charakterystyczne desery kuchni obcych narodowości - dobrać technikę i metodę sporządzenia ciast cukierniczych, wyrobów ciastkarskich i deserów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia ciast cukierniczych, wyrobów ciastkarskich i deserów - sporządzić ciasta cukiernicze, np.: kruche, ptysiowe, półfrancuskie (serowe, śmietanowe, drożdżowe) - sporządzić wyroby ciastkarskie - przeprowadzić ocenę organoleptyczną 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania ciast cukierniczych, np.: kruchych, półkruchych, ucieranych, biszkoptowych, biszkoptowo-tłuszczowych, piernikowych, parzonych, francuskich i półfrancuskich, drożdżowych - sporządzić lukry, pomady, masy, kremy do ciast cukierniczych i wyrobów ciastkarskich - stosować gotowe półproduktów do sporządzania ciast cukierniczych i wyrobów ciastkarskich - planować etapy wykonania deserów zestalanych na zimno i zestalanych na gorąco - sporządzić desery flambirowane - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów cukierniczych i deserów 	Klasa II

			<p>sporządzonych ciast i wyrobów ciastkarskich</p> <ul style="list-style-type: none"> - stosować instrukcje i procedury systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia opracowane dla technologii sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów - dobrać sprzęt i naczynia do serwowania ciast cukierniczych, wyrobów cukierniczych i deserów - sporządzić desery zimne i gorące (zagęszczane skrobią, jajami, żółtkami, składnikami żelującymi) - sporządzać desery niezestawiane z maki, kasz, i owoców - wykańczać i dekorować sporządzone ciasta cukiernicze, wyroby ciastkarskie, desery - ocenić organoleptycznie sporządzone ciasta cukiernicze, wyroby ciastkarskie, desery - zastosować zasadę gospodarki odpadami - zastosować zasadę segregacji odpadów 		
	4. Technologie sporządzania potraw z jaj	28	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z jaj - wykonać poprawnie 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania potraw z jaj - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z jaj 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> sterylizację jaj, np.: przez naświetlanie UV - sprawdzić świeżość jaj - wykonać poprawnie wybijanie jaj - dobrać urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj - sporządzić potrawy z jaj smażonych, np.: omlet naturalny, omlet biszkoptowy, jajka sadzone, - przeprowadzić ocenę organoleptyczną sporządzonych potraw zgodnie z procedurami systemów jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia - dobrać sprzęt do serwowania potraw z jaj - zastosować zasadę gospodarki odpadami - zastosować zasadę segregacji odpadów 	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzić potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj spulchniających , - sporządzić potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj zagęszczających, - sporządzić potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj sklejących, np. - sporządzić potrawy z jaj gotowanych ,np.: jaja poszetowe, jaja na miękko, jaja mollet, jaja po wiedeńsku, - sporządzić potrawy z jaj smażonych, np.: omlet hiszpański - poprawnie ubijać pianę z białek jaj i ją utrwalać - sporządzić potrawy z wykorzystaniem właściwości jaj emulgujących, np.: sos holenderski, majonez - znać zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z jaj - rozróżniać cechy jakościowe produktów spożywczych w zależności od przeznaczenia 	
	5.Technologie sporządzania potraw z mąki i kasz	28	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać potrawy sporządzane z mąki i kasz - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki i kasz - dobrać urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki i kasz - przeprowadzić obróbkę wstępną w zależności od 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania potraw z mąki i kasz - dobrać rodzaj i typ mąki do zagęszczania potraw oraz sporządzanej potrawy, np. do oprószania warzyw- mąka pszenna wysoko glutenowa, mąka na makarony- mąka pszenna wysoko glutenowa - sporządzać ciasto na makarony - sporządzić makarony włoskie, - przeprowadzić obróbkę cieplną potraw z ciasta zarabianego na stolnicy i ciasta 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - rodzaju kaszy - przeprowadzić obróbkę cieplną kasz grubych, kasz łamanych, kasz drobnych - sporządzić potrawy z zastosowaniem kasz, np.: potrawy z kasz rozklejanych(zupy krupniki, zupa grysikowa, zupa ryżowa, musy z kaszy manny, risotto - sporządzać potrawy z ciasta zarabianego na stolnicy, np.: wyroby z ciasta pierogowego, kluski krajane, polskie łazanki makarony, zacierki - sporządzać ciasto naleśnikowe - sporządzać potrawy z naleśników, np.: kromki, naleśniki biszkoptowe, naleśniki typu francuskiego - przeprowadzić ocenę organoleptyczną potraw z kasz i mąki - dobrać naczynia do serwowania potraw z mąki i kasz - gotować makarony gotowe - zastosować zasadę gospodarki odpadami - zastosować zasadę segregacji odpadów 	<ul style="list-style-type: none"> - zarabianego w naczyniu - rozróżniać cechy jakościowe produktów spożywczych w zależności od przeznaczenia 	
	6.Technologie sporządzania zup i sosów	24	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać zupy i sosy - stosować zasady sporządzania zup i sosów - dobrać techniki wykonania sosów 	<ul style="list-style-type: none"> - planować sporządzanie zup i sosów - sporządzić zupy stosując różne techniki i metody produkcji, np.: zupy czyste, zupy zagęszczane głównym składnikiem, zupy podprawiane, zupy specjalne, zupy 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - dobrać sosy do potrawy, np. kaparowy do śledzi, jaj i wędlin, sos chrzanowy do jaj, wędlin, zimnych mięs - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów - stosować zasady higieny podczas sporządzania zup i sosów - przygotować bazy do zup, np.: wywar z cielęciny, wywar z wołowiny, wywar z drobiu jasnego, wywar z warzyw - ocenić organoleptycznie sporządzone zupy i sosy - dobrać naczynia do serwowania zup i sosów - zastosować zasadę gospodarki odpadami - zastosować zasadę segregacji odpadów 	<ul style="list-style-type: none"> zapiekane (typu włoskiego i francuskiego), zupy jednogarnkowe - sporządzić sosy stosując różne techniki i metody produkcji, np.: sosy zimne (na bazie oliwy/oleju, na bazie majonezu (sos tatarski, sos ravigotte, sos remoulade, sos chrzanowy, sos kaparowy, na bazie galaretki owocowej) oraz sosy gorące (do zapiekania, zagęszczane skrobią, zagęszczane surowym masłem, zagęszczane przez redukcję) - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych zup i sosów - rozróżnić cechy jakościowe produktów spożywczych w zależności od przeznaczenia 	
	7. Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	48	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw - dobrać rodzaj mięsa (np.: wołowe, wieprzowe, cielęce) i rodzaj elementu kulinarnego 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - sporządzić potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny (np.: sztuka mięsa, bryzol, medaliony, stek, zrazy zawijane, zrazy bite, sztufada, pieczeń duszona, rolady) stosując różne metody i techniki sporządzania, np.: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - do przygotowywanej potrawy wykonać obróbkę wstępną mięsa, podrobów, dziczyzny, np.: rozmrażać, myć, osuszać, wykrawać, porcjować, pobijać, formować, wykonywać zabiegi dodatkowe (wykańczanie półproduktów, szpikowanie, peklowanie, marynowanie) - dobrać naczynia do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - zastosować zasadę gospodarki odpadami - zastosować zasadę segregacji odpadów 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać cechy jakościowe produktów spożywczych w zależności od przeznaczenia 	
8. Technologie sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego	30	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - wykonać obróbkę wstępną drobiu i ptactwa dzikiego (dojrzewanie mięsa, rozmrażanie, rozbiór tuszki, formowanie) - zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - sporządzić potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego z zastosowaniem różnych metod i technik sporządzania, np.: potrawy gotowane (potrawki), potrawy duszone (rolady), potrawy smażone (kotlet de volaille), potrawy pieczone (kurczak po polsku) - wykorzystać podroby z drobiu do przygotowywania potraw (żołądki drobiowe, serca drobiowe, wątroba drobiowa) - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - rozróżniać cechy jakościowe produktów spożywczych w zależności od przeznaczenia 	Klasa II	

			<ul style="list-style-type: none"> - ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać naczynia do serwowania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - zastosować zasadę gospodarki odpadami - zastosować zasadę segregacji odpadów 		
9. Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza	30	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z ryb i owoców morza - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z ryb świeżych i mrożonych oraz owoców morza - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza - przygotować stanowisko pracy - zastosować zasady higieny sporządzania potraw z ryb i owoców morza - wykonać obróbkę wstępną świeżych ryb słodkowodnych i morskich, np.: zabijanie, oczyszczanie, dzielenie w dzwonka, filetowanie - wykonać obróbkę wstępną ryb mrożonych i solonych - ocenić organoleptycznie sporządzone potrawy z ryb i owoców morza - dobrać naczynia do 	<ul style="list-style-type: none"> - planować etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza - sporządzić potrawy z ryb i owoców morza stosując różne metody i techniki sporządzania, np.: potrawy gotowane, smażone, duszone, pieczone i zapiekane - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z ryb i owoców morza - rozróżniać cechy jakościowe produktów spożywczych w zależności od przeznaczenia 	Klasa II	

			<p>serwowania potraw z ryb i owoców morza</p> <ul style="list-style-type: none"> - zastosować zasadę gospodarki odpadami - zastosować zasadę segregacji odpadów 		
10. Technologie sporządzania napojów	36	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać napoje zimne bezalkoholowe, np.: wody, lemoniady, napoje typu cola, toniki, mocktails - rozróżniać napoje gorące na bazie herbaty, kawy i kakao - rozróżniać alkohole niskoalkoholowe, średnioalkoholowe, wysokoalkoholowe - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów, np. : ekspres wysokociśnieniowy, samowar, blender, dzbanki, czajniczki, shaker, szklanica barmańska, trybuszon - zastosować zasady higieny w czasie sporządzania i podawania napojów - ocenić organoleptycznie sporządzone napoje - dobrać naczynia do serwowania napojów bezalkoholowych zimnych i gorących - dobrać szkło do serwowania napojów alkoholowych - dobrać napoje bezalkoholowe do określonych potraw - dobrać napoje alkoholowe do 	<ul style="list-style-type: none"> - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych napojów 	Klasa II	

		<p>określonych potraw</p> <ul style="list-style-type: none"> - sporządzać herbatę po wiedeńsku, po rosyjsku, po angielsku - sporządzać kawy typu włoskiego - sporządzać napoje typu mocktails - dobiera dodatki do napojów zimnych i gorących - otwierać wino zamknięte korkiem - zastosować zasadę gospodarki odpadami - zastosować zasadę segregacji odpadów 		
Razem	352			

INFORMATYKA W GASTRONOMII

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizowania
I. Stosowanie wiedzy informatycznej w gastronomii.	1.Wyszukiwanie i gromadzenie informacji.	4	<ul style="list-style-type: none"> - podejmować strategie przeszukiwania zasobów internetowych - korzystać z zasobów internetu dla potrzeb zawodowych - zastosować wyszukane informacje dla celów zawodowych np. receptury, techniki kulinarne ,nowe urządzenia , 	<ul style="list-style-type: none"> - wyszukiwać informacje i aplikacje w Internecie; - selekcjonować informacje i grupować informacje w sposób skatalogowany tematycznie 	Klasa 3
II.Algorytmika – rozwiązywanie problemów, procesy przetwarzania informacji.	1.Środowisko programowania	4	<ul style="list-style-type: none"> - wykonać prezentację - zarządzać danymi i tworzyć przejrzyste raporty i analizy 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić przedstawione rozwiązanie danego zagadnienia - korzystać z tekstów w języku obcym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych 	Klasa 3

III.Programy dla gastronomii	1. Programy stosowane w gastronomii –wiadomości ogólne 2.Podstawowe funkcje systemu programów POSbistro X2System	7	<ul style="list-style-type: none"> - zastosować programy komputerowe do kalkulacji kosztów; - zastosować programy komputerowe do planowania usług; - wykorzystać programy komputerowe do obliczania wartości odżywczej produktów i potraw oraz planowania żywienia - obsługiwać zamówienia drogą elektroniczną - stosować różne formy płatności i rachunków 	<ul style="list-style-type: none"> - zaproponować rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy - kontrolować stany magazynowe za pomocą programu komputerowego - ustalić ceny potraw i napojów z wykorzystaniem programów komputerowych - stosować programy komputerowe do rozliczania wyżywienia (raporty sprzedaży bieżącej, archiwalnej itd.) 	Klasa 3
IV.Programy służące do obsługi gościa,	1.Funkcje systemów: GastroPos SOGA	6	<ul style="list-style-type: none"> - identyfikować kelnera kodem lub kartą magnetyczną, - rejestrować czas pracy personelu, - wprowadzić system kasjersko-kelnerski (kasjer bonuje za kelnera - z pełną kontrolą rozliczeń), - prowadzić sprzedaż wprost z grafiku 	<ul style="list-style-type: none"> - zakładać nowe rachunki na stoły, osoby lub grupy, - zmienić obsługę stołu, - połączyć lub rozdzielić rachunki, - wykonać graficzną prezentację lokalu 	Klasa 3
V.Moduły aplikacyjne stosowane w gastronomii i hotelarstwie.	1.Programy do rozliczeń w gastronomii i hotelach (do wyboru przez nauczyciela) Aplikacje – opracowywanie i prezentowanie informacji	7	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać programy użytkowe stosowane w gastronomii i hotelarstwie - sporządzać rozliczenia zamówień gościa przy użyciu wybranych oprogramowań 	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować skompresowane dane do eksportu do innych aplikacji 	Klasa 3
			<ul style="list-style-type: none"> - zorganizować pracę w grupie podczas realizacji projektu związanego z przygotowaniem prezentacji 	<ul style="list-style-type: none"> - zaprojektować różne style prezentacji strony internetowej 	Klasa 3

			<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić programy komputerowe wspomagające projektowanie; 		
VI.Wykorzystywanie informacji pozyskanych z zasobów internetowych	1.Wyszukiwanie szkoleń i kursów umiejętności online . 2.Potencjalny rozwój oprogramowań w gastronomii.	4	<ul style="list-style-type: none"> - zanalizować ofertę rynku oprogramowania komputerowego do podnoszenia i poszerzania kwalifikacji i umiejętności zawodowych - zidentyfikować etapy projektowania witryn i organizacji pracy w grupie 	<ul style="list-style-type: none"> - przetestować strony internetowe w różnych przeglądarkach celem uzyskania wiedzy na temat szkoleń - przetestować strony internetowe w różnych przeglądarkach; - wykonać stronę internetową według projektu/scenopisu; 	Klasa 3
RAZEM		32			

JĘZYK ANGIELSKI W PRACY KELNERA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Zakład gastronomiczny: stanowiska pracy, obowiązki pracowników, w tym kelnera, organizacja pracy	1. Zakład gastronomiczny. Stanowiska pracy w gastronomii	10	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje i kategorie zakładów gastronomicznych - określić główną myśl wypowiedzi/tekstu lub fragmentu wypowiedzi/tekstu nawiązującego do zakładu gastronomicznego - rozpoznać związki między poszczególnymi częściami tekstu - znaleźć w wypowiedzi/tekście określone informacje o zakładzie gastronomicznym: restauracja, kawiarnia, drink bar, bar szybkiej obsługi, pub - znaleźć w wypowiedzi/tekście określone informacje o zawodzie: kucharz, kelner, barman, sommelier, barista (np.: strój, predyspozycje) - wymienić-nazywać w języku obcym stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym - zrozumieć proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje / filmy instruktażowe, prezentacje), artykułowane wyraźnie w standardowej odmianie języka 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić funkcje pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym, np.: kuchnia gorąca, zmywalnia naczyń stołowych, restauracja - omówić wyposażenie i wystrój restauracji, sali konsumenckiej - udzielić określonych informacji o zawodzie i stanowiskach pracy w gastronomii, np.: kucharz, kelner, kelner śniadaniowy, kelner bankietowy, barman, sommelier, barista 	Klasa II
	2. Usługi świadczone w zakładzie	14	<ul style="list-style-type: none"> - określić główną myśl wypowiedzi/tekstu lub fragmentu 	<ul style="list-style-type: none"> - posługiwać się podstawowym zasobem środków językowych w 	

	gastronomicznym, w tym obsługa klienta		<p>wypowiedzi/tekstu o usługach świadczonych w zakładzie gastronomicznym</p> <ul style="list-style-type: none"> - znaleźć w wypowiedzi/tekście określone informacje o zawodzie i wykonywanych czynnościach: kucharz, kelner, barman, barista, sommelier - rozpoznać związki między poszczególnymi częściami tekstu - rozpoznać oraz stosować środki językowe w języku obcym w zakresie świadczonych usług w zakładzie gastronomicznym, np.: usługa żywieniowa, usługa cateringowa, usługa kulturalno-rozrywkowa 	<p>języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych), w zakresie głównych technologii stosowanych w produkcji gastronomicznej, np.: obróbka wstępna warzyw i owoców, obróbka cieplna(gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie)</p> <ul style="list-style-type: none"> - posługiwać się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych), w zakresie obsługi konsumenta, np.: witanie gościa, wskazanie miejsca przy stole, nakrywanie stołu 	
	3.Nazwy surowców, potraw, napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych	20	<ul style="list-style-type: none"> - nazywać w języku obcym narzędzia, urządzenia i sprzęt stosowany w kuchni - nazywać zastawę stołową i sztuce stołowe - wymienić i nazywać bieliznę stołową - wymienić podstawowe narzędzia kelnera, np.: tace kelnerskie, trybuszon - nazywać surowce do sporządzania potraw - nazywać posiłki - ustalać pory posiłków - nazywać potrawy kuchni polskiej: przystawki, zupy, dania zasadnicze, desery - nazywać napoje zimne bezalkoholowe - nazywać napoje alkoholowe 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować w języku obcym narzędzia, urządzenia i sprzęt stosowany w kuchni - charakteryzować bieliznę stołową - charakteryzować zastawę stołową i sztuce stołowe - omówić zastosowanie podstawowych narzędzi kelnera, np.: tace kelnerskie, trybuszon - charakteryzować posiłki: śniadania, obiady, kolacje - udzielać informacji dotyczących pochodzenia oraz wartości odżywczej surowców i potraw - czytać i interpretować etykiety wina - rozpoznawać roczniki wina 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - nazywać napoje gorące - określać miary, wagi surowców i potraw 		
I. Dokumentacja związana z pracą kelnera	1. Stosowanie i tworzenie dokumentacji zawodowej: a)) receptury gastronomiczne i karty menu b) analiza ofert pracy i informacji reklamowych c) list motywacyjny i CV	20	<ul style="list-style-type: none"> - samodzielnie tworzyć krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne w języku obcym, w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych (np.: zaproszenie, ogłoszenie, polecenie wykonania potrawy lub napoju, komunikat-przetłumacz instrukcję, przyjęcie zamówienia, podanie potrawy do stołu, e-mail przyjęcia rezerwacji) - przetłumaczyć receptury gastronomiczne - przetłumaczyć treść karty menu - nazywać w języku obcym zwroty występujące w recepturach i kartach menu - przedstawiać w języku obcym informacje zawarte w recepturach gastronomicznych i kartach menu - ocenić oferty pracy w języku obcym - korzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert pracy - sporządzać list motywacyjny i CV - przetłumaczyć list motywacyjny i CV na język obcy - zrozumieć proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację obsługi urzędnika) 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze - stosować formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji - przygotować w języku obcym receptury gastronomiczne - opracować w języku obcym karty menu, np. okolicznościową, napojów zimnych, cukierni itp. - analizować oferty pracy w języku obcym - zaprezentować w języku obcym własne kwalifikacje podczas poszukiwania pracy - reagować w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, menu i inny dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych - zmieniać formę przekazu pisemnego w języku obcym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych - posłużyć się ogólnymi i specjalistycznymi słownikami dwujęzycznymi 	Klasa II

<p>II. Prowadzenie rozmów i korespondencji służbowej w języku obcym</p>	<p>1. Rozmowa z pracodawcą, współpracownikami i gośćmi</p>	<p>44</p>	<ul style="list-style-type: none"> - porozumieć się z konsumentami wykorzystując słownictwo ogólne - dobrać styl wypowiedzi do sytuacji - samodzielnie tworzyć krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne w języku obcym, w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję) - stosować zwroty w formie grzecznościowej w języku obcym - udzielić ustnej odpowiedzi na pytania konsumenta, np.: informacja turystyczna - rozpocząć, prowadzić i zakończyć rozmowę - przekazać w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych oraz audiowizualnych - przekazać w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym - przekazać w języku obcym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym - prowadzić rozmowę w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych kelnera, np.: przyjmowanie zamówienia, proszenie o powtórzenie zamówienia, polecenie potrawy lub napoju, 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować słownictwo zawodowe w trakcie wykonywania zadań zawodowych kelnera - przedstawić publicznie w języku obcym wcześniej opracowany materiał, np. wystąpić w uroczystości szkolnej - uzyskać i przekazać informacje i wyjaśnienia w języku obcym - wyrazić swoje opinie i uzasadnić je w języku obcym - pytać o opinie, zgadzać się lub nie zgadzać z opiniami innych osób w języku obcym - prowadzić proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi - pytać o upodobania i intencje innych osób, np. upodobania kulinarne - zmieniać formę przekazu ustnego w języku obcym, w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych - reagować ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych - posłużyć się określonymi strukturami gramatyczno-leksykalnymi podczas przyjmowania i rejestrowania zamówień konsumenckich oraz inkasowania należności 	<p>Klasa III</p>
---	--	-----------	---	---	------------------

				<ul style="list-style-type: none"> - posłużyć się ogólnymi i specjalistycznymi słownikami dwujęzycznymi - prowadzić rozmowę w trudnych sytuacjach w kontakcie: kelner-konsument, np. reklamacja gościa, gość nietrzeźwy w lokalu 	
III. Współpraca w grupie	1. Współpraca w grupie, umiejętności komunikacji i budowania relacji interpersonalnych.	20	<ul style="list-style-type: none"> - korzystać ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego - współdziałać z innymi osobami, realizując zadania językowe, np. w bezpośrednim kontakcie z klientem - korzystać z tekstów w języku obcym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych - zastępować nieznanne słowa innymi - współdziałać w grupie - korzystać ze źródeł informacji w języku obcym w celu doskonalenia się i aktualizowania wiedzy zawodowej - stosować strategie komunikacyjne i kompensacyjne - wymienić podstawowe zasady etyki i etykiety w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach w języku obcym - przestrzegać reguł i procedur przyjętych w środowisku pracy 	<ul style="list-style-type: none"> - upraszczać (jeżeli to konieczne) wypowiedź w języku obcym - wykorzystywać opis i środki niewerbalne - wykorzystywać strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową - wykorzystywać techniki samodzielnej pracy nad językiem - charakteryzować zasady etyki i etykiety w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach w języku obcym - wymienić cechy oczekiwanej postawy zawodowej kelnera w relacjach z klientami/gośćmi w języku obcym - korzystać z obcojęzycznej literatury i prasy zawodowej z zakresu branży kelnerskiej 	Klasa III
Razem		128			

PRACOWNIA ROZLICZENIA USŁUG KELNERSKICH

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Programy komputerowe stosowane do rozliczeń kelnerskich	1. Programy komputerowe stosowane do rozliczeń usług kelnerskich (np. Gastro POS, Soga)	10	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić programy stosowane w rozliczeniu usług kelnerskich - stosować programy komputerowe do rozliczenia usług kelnerskich - wymienić funkcje podstawowe (np. dzielenie, łączenie rachunków) programów komputerowych - wymienić funkcje dodatkowe (np. rabatowanie, szybka sprzedaż) programów komputerowych 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić programy stosowane w rozliczeniu usług kelnerskich - rozróżnić funkcje podstawowe (np. dzielenie, łączenie rachunków) programów komputerowych - rozróżnić funkcje dodatkowe (np. rabatowanie, szybka sprzedaż) programów komputerowych 	Klasa III
	2. Funkcje podstawowe oprogramowania do rozliczeń usług kelnerskich	30	<ul style="list-style-type: none"> - otworzyć nowy rachunek - rozdzielać rachunek dla jednego stolika z wykorzystaniem oprogramowania komputerowego - łączyć rachunek kilku zamówień z wykorzystaniem oprogramowania komputerowego - zamknąć lub otworzyć zmianę z wykorzystaniem oprogramowania komputerowego - zgłosić swoją obecność w pracy z wykorzystaniem oprogramowania komputerowego - przyjmować rezerwacje stolików - zamknąć rachunek 	<ul style="list-style-type: none"> - wykonać dzienne rozliczenie w postaci raportu dobowego 	Klasa III
	3. Funkcje dodatkowe oprogramowania do rozliczeń usług kelnerskich	24	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasady udzielania rabatu 	<ul style="list-style-type: none"> - udzielać rabatu gościom z wykorzystaniem oprogramowania komputerowego - stosować funkcje szybkiej sprzedaży - wykonywać wpłaty lub wypłaty 	Klasa III

				gotówki z kasy	
II. Zasady rozliczenia gościa indywidualnego i grup zorganizowanych	1. Sposoby rozliczenia usług kelnerskich	8	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasady rozliczenia usług kelnerskich - dobierać dokumenty do rozliczania usług kelnerskich - sporządzić fakturę VAT na podstawie paragonu - wykonać korektę faktury - przestrzegać zasad rachunkowości 	- rozróżnić zasady rozliczenia gości za zrealizowaną usługę	Klasa III
	2. Formy płatności gotówkowej	8	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić sposoby podawania rachunku - podawać gościowi rachunek - wymienić różne sposoby przyjmowania płatności gotówkowej - dobrać sposób rozliczeń do potrzeb gości - przyjąć należność gotówkową - zamknąć transakcje paragonem lub fakturą VAT - stosować formy grzecznościowe - rejestrować napiwki 	- zmieniać formę płatności z wykorzystaniem oprogramowania komputerowego	Klasa III
	3. Formy płatności bezgotówkowej	12	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić różne formy płatności bezgotówkowej - dobrać sposób rozliczeń do potrzeb gości - przyjąć należność bezgotówkową z wykorzystaniem terminala płatniczego (przyjmuje kartę płatniczą/kredytową, przeprowadza przez terminal płatniczy kod paskowy/chip w celu uruchomienia procedury zapłaty, po uzyskaniu autoryzacji dokonanie podpisu elektronicznego przez gościa lub wprowadzenie numeru PIN, 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić różne formy płatności bezgotówkowej - zmieniać formę płatności z wykorzystaniem oprogramowania komputerowego - zastosować procedurę rozliczania bezgotówkowo gości hotelowych 	Klasa III

			<p>drukuje potwierdzenie dokonania operacji, finalizuje płatność w kasie fiskalnej przez wystawienie paragonu lub faktury)</p> <ul style="list-style-type: none"> - zamknąć transakcje paragonem i potwierdzeniem wykonania transakcji bezgotówkowej - zastosować formy grzecznościowe 		
III. Urządzenia stosowane do rozliczenia usług kelnerskich	1. Praktyczne zastosowanie kas fiskalnych w rozliczeniu usług kelnerskich	18	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać pojęcie kasy fiskalnej w pracy kelnera - stosować funkcje bonowania (zapisuje na kasie fiskalnej przyjęte zamówienie) - stosować funkcje STORNO (usuwanie pozycji) - wymienić elementy kasy fiskalnej (np.: pamięć, klawiatura, wyświetlacz, drukarka) 	- wykonać dzienne rozliczenie w postaci raportu dobowego	Klasa III
	2. Praktyczne zastosowanie terminali w rozliczeniu usług kelnerskich	18	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie terminalu płatniczego w pracy kelnera - odczytać i zrozumieć komunikaty wyświetlane na ekranie terminala płatniczego (np. brak papieru, błąd autoryzacji, autoryzacja odrzucona) - przyjąć zapłatę kartą płatniczą - unieważnić płatność kartą przy zmianie formy płatności na gotówkową - sporządzić kopie wydruku 	<ul style="list-style-type: none"> - znać zasady przyjmowania zapłaty kartą zagraniczną - zamknąć zmianę przy użyciu terminala płatniczego 	Klasa III
RAZEM		128			

TOWAROZNAWASTWO

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Przechowywanie żywności	1. Warunki przechowywania żywności w zakładach gastronomicznych	2	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić czynniki wpływające na przechowywaną żywności - wskazywać zastosowanie metod przechowywania żywności do odpowiedniego asortymentu - dobierać sposoby zabezpieczenia żywności do odpowiedniego asortymentu - klasyfikować metody utrwalania żywności - opisać zasadę FIFO - podać czas magazynowania w zależności od rodzaju surowca 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać metody przechowywania żywności - dobierać właściwą metodę przechowywania dla danego produktu spożywczego - charakteryzować metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności - wybierać żywność spośród grup produktów żywnościowych w zależności od trwałości 	Klasa I
II. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia	1. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem w gastronomii	2	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić przykłady krytycznych punktów kontroli w procesach produkcji żywności i podczas świadczonych usług gastronomicznych - rozpoznawać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności 	<ul style="list-style-type: none"> - określić krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji żywności i podczas świadczonych usług - rozpoznać krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji i świadczeniu usług w gastronomii - interpretować zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności - charakteryzować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia 	Klasa I

	2.Przestrzeganie zasad racjonalnego gospodarowania surowcami, półproduktami w gastronomii	2	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasady zrównoważonego rozwoju 	<ul style="list-style-type: none"> - przestrzegać zasad zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii - analizować konsekwencje braku przestrzegania zasad zrównoważonego rozwoju 	Klasa I
III. Normy i procedury obowiązujące w prawie żywnościowym	1. Normy i procedury obowiązujące w prawie żywnościowym	2	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić czym jest norma - wymienić cechy normy zakładowej - wymienić cele normalizacji krajowej - wymienić normy międzynarodowe, europejskie i krajowe 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać cechy charakterystyczne receptury gastronomicznej - rozróżnić normy krajowe, europejskie, międzynarodowe - korzystać ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności 	Klasa I
IV. Urządzenia i drobny sprzęt w zakładzie gastronomicznym	1.Charakterystyka urządzeń i drobnego sprzętu	2	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii - wymienić drobny sprzęt stosowany w gastronomii - klasyfikować drobny sprzęt stosowany do sporządzania potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii - rozróżniać maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania, dystrybucji i przechowywania stosowane przy sporządzaniu potraw i napojów - scharakteryzować drobny sprzęt stosowany do sporządzania potraw i napojów 	Klasa I
V. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze	1.Charakterystyka dodatków do żywności, przypraw oraz tłuszczów	2	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcia: surowiec, dodatki do żywności, materiały pomocnicze - rozróżnić surowce, dodatki do żywności i materiały 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować trafność doboru surowców i przypraw do produkcji określonych grup żywności 	Klasa I

			<p>pomocnicze</p> <ul style="list-style-type: none"> - wskazywać znaczenie stosowanych dodatków do żywności, przypraw i tłuszczów podczas sporządzania potraw - dobierać dodatki do żywności i przyprawy do sporządzania potraw - opisywać wartość odżywczą surowców 		
VI. Surowce pochodzenia roślinnego i ich zastosowanie w gastronomii	1.Charakterystyka owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	2	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować owoce, warzywa, ziemniaki i grzyby - charakteryzować grupy surowców roślinnych - wymienić skład chemiczny i wartość odżywczą owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - określać zastosowanie owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów do sporządzania potraw - określać warunki magazynowania owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać wartość odżywczą różnych gatunków owoców - analizować różnicę w wartości odżywczej różnych rodzajów warzyw 	Klasa I
	2.Charakterystyka produktów zbożowy	2	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje zbóż - określić budowę ziarna zbożowego - wyjaśnić pojęcia: rodzaj mąki, typ mąki, - wyjaśnić znaczenie białka i skrobi w sporządzaniu potraw - objaśnić skład chemiczny i wartość odżywczą mąki - charakteryzować makarony - charakteryzować pieczywo - charakteryzować kasze 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać wartość odżywczą produktów zbożowych - analizować przydatność gastronomiczną gotowych produktów zbożowych 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - określać warunki przechowywania produktów zbożowych 		
	3.Charakterystyka surowców cukierniczych	2	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować surowce słodzące - objaśnić skład chemiczny i wartość odżywczą surowców słodzących - określić znaczenie surowców słodzących w żywieniu człowieka - określić zastosowanie surowców słodzących do sporządzania potraw i napojów - określić warunki magazynowania surowców słodzących - charakteryzować środki spulchniające - dobierać środki spulchniające do produkcji wyrobów cukierniczych 	<ul style="list-style-type: none"> - porównać wartość odżywczą i technologiczną surowców słodzących 	Klasa I
VII. Surowce pochodzenia zwierzęcego i ich zastosowanie w gastronomii	1.Charakterystyka mleka i przetworów mlecznych	2	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować mleko, napoje mleczne fermentowane, śmietankę i śmietanę oraz sery - objaśnić skład chemiczny i wartość odżywczą mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów - określić znaczenie mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów w żywieniu człowieka - określić zastosowanie mleka, napojów mlecznych 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować skład chemiczny i wartość odżywczą mleka i przetworów mlecznych 	Klasa I

			<p>fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów do sporządzania potraw i napojów</p> <ul style="list-style-type: none"> - określić warunki magazynowania mleka, napojów mlecznych fermentowanych, śmietanki i śmietany oraz serów 		
	2.Charakterystyka jaj	2	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić klasyfikację i znakowanie jaj - omówić budowę jaj - określić sposoby oceny świeżości jaj - objaśnić skład chemiczny i wartość odżywczą jaj - wyjaśnić znaczenie jaj w technologii sporządzania potraw - określić zastosowanie jaj , do sporządzania potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - porównać wartość odżywczą jaj oraz przetworów z jaj - określić zastosowanie przetworów jajecznych w sporządzaniu potraw 	Klasa I
	3.Charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	2	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zwierzęta rzeźne i dzikie - charakteryzować budowę mięsa i zmiany poubojowe - charakteryzować znaki weterynaryjne - objaśnić skład chemiczny i wartość odżywczą mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - określić sposoby przechowywania i utrwalania mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny - określić zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny do sporządzania potraw - charakteryzować podroby i produkty uboczne - określić zastosowanie podrobów i produktów ubocznych do 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować różnice w budowie i składzie mięs różnych zwierząt - charakteryzować różnice między wyrobami mięsnymi i podrobowymi 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - sporządzania potraw - charakteryzować wyroby mięsne i podrobowe - opisać zastosowanie wyrobów mięsnych i podrobowych do sporządzania potraw 		
	4.Charakterystyka drobiu i ptactwa dzikiego	2	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje drobiu i ptactwa dzikiego - ocenić i klasyfikować tuszki drobiu - objaśnić skład chemiczny i wartość odżywczą drobiu i ptactwa dzikiego - określić sposoby przechowywania i utrwalania drobiu i ptactwa dzikiego - określić zastosowanie drobiu i ptactwa dzikiego do sporządzania potraw 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować wartość odżywczą i znaczenie różnych gatunków drobiu 	Klasa I
VIII. Surowce i dodatki do produkcji napojów	1.Charakterystyka napojów bezalkoholowych i alkoholowych	6	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować napoje bezalkoholowe - charakteryzować napoje bezalkoholowe zimne i gorące - określić wartość odżywczą napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka - określić znaczenie napojów bezalkoholowych w żywieniu człowieka - wymienić rodzaje napojów alkoholowych np.: niskoprocentowe, średnioprocentowe, wysokoprocentowe - charakteryzować spirytus i wyroby spirytusowe 	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować napoje alkoholowe, np.: wódki czyste, wódki gatunkowe zwykłe, wódki gatunkowe naturalne - porównywać wartość odżywczą napojów bezalkoholowych - analizować gastronomiczne wykorzystanie napojów alkoholowych - analizować konsekwencje zdrowotne spożywania napojów alkoholowych - dobrać dodatki do napojów bezalkoholowych i alkoholowych 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - określić wpływ napojów alkoholowych na organizm człowieka - określić warunki magazynowania napojów alkoholowych 		
IX. Technologia sporządzania potraw i napojów	1. Technologie sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów	8	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - planować etapy wykonania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać obróbkę wstępną brudną i czystą do surowca - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - scharakteryzować zmiany zachodzące w surowcach podczas sporządzania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw i napojów z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać zmiany zachodzące w owocach, warzywach, grzybach i ziemniakach podczas ich obróbki termicznej 	Klasa I

			grzybów		
	2.Technologie sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych	8	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy i napoje sporządzone z mleka i przetworów mlecznych - planować etapy wykonania potraw z mleka i przetworów mlecznych - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mleka i przetworów mlecznych - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mleka i przetworów mlecznych - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mleka i przetworów mlecznych - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mleka i przetworów mlecznych - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mleka i przetworów mlecznych 	<ul style="list-style-type: none"> - dokonywać analizy zastosowania surowców mlecznych do produkcji gastronomicznej - porównywać cechy technologiczne różnych przetworów mlecznych 	Klasa I
	3.Technologie sporządzania potraw z jaj	6	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzone z jaj - planować etapy wykonania potraw z jaj - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z jaj - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z jaj - scharakteryzować zmiany 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać wartość odżywczą potraw z jaj 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - zachodzące podczas sporządzania potraw z jaj - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z jaj - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z jaj - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z jaj 		
	4.Technologie sporządzania potraw z mąki i kasz	8	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z mąki, kasz - planować etapy wykonania potraw z mąki i kasz - dobrać technikę i metodę sporządzenia potraw z mąki i kasz - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mąki i kasz - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mąki i kasz - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mąki i kasz - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mąki i kasz - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mąki i kasz 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować porównawczo wartość odżywczą różnych kasz - planować zastosowanie różnych gatunków mąki do produkcji określonych potraw 	Klasa I
	5.Technologie sporządzania wyrobów ciastkarskich i	4	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje ciast i deserów - planować etapy wykonania wyrobów ciastkarskich i 	<ul style="list-style-type: none"> - proponować dania słodkie na planowane imprezy okolicznościowe - dobierać wyroby cukiernicze 	Klasa I

	deserów		<p>deserów</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobrać techniki i metody sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia wyrobów ciastkarskich i deserów - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania wyrobów ciastkarskich i deserów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów ciastkarskich i deserów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania wyrobów cukierniczych i deserów - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur wyrobów ciastkarskich i deserów 	dostosowane do specyficznej diety konsumenta	
	6. Technologie sporządzania zup i sosów	8	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować zupy i sosy - określić zasady sporządzania zup i sosów - charakteryzować zupy - planować sporządzanie zup i sosów - dobrać techniki wykonania sosów - określić zastosowanie sosów do potrawy - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia zup i sosów - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych wyrobów 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować wartość odżywczą różnego rodzaju zup - porównywać techniki przygotowania sosów i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania zup i sos - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur sosów i zup 		
	7.Technologie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny	10	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny - planować etapy wykonania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać surowce mięsne do planowanych wyrobów gastronomicznych - planować przebieg procesu produkcji wyrobów mięsnych z wykorzystaniem istniejących możliwości technologicznych 	Klasa II
	8.Technologie sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego	8	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z drobiu i ptactwa dzikiego - planować etapy wykonania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować różnice w zastosowaniu technologicznym różnych gatunków mięsa drobiowego 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z drobiu i ptactwa dzikiego 		
	9.Technologie sporządzania potraw z ryb i owoców morza	6	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić potrawy sporządzane z ryb i owoców morza - planować etapy wykonania potraw z ryb i owoców morza - dobrać techniki i metody sporządzenia potraw z ryb i owoców morza - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia potraw z ryb i owoców morza - scharakteryzować zmiany zachodzące podczas sporządzania potraw z ryb i owoców morza - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych 	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawać cechy świadczące o świeżości ryb - analizować konsekwencje użycia do produkcji ryb i owoców morza, które nie spełniają wymagań jakościowych i bezpieczeństwa zdrowotnego 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - potraw z ryb i owoców morza - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania potraw z ryb i owoców morza - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur potraw z ryb i owoców morza 		
	10. Technologia sporządzania napojów	8	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować napoje - określić wpływ używek na organizm człowieka - rozróżnić techniki i metody sporządzania napojów - dobrać maszyny i urządzenia oraz sprzęt potrzebny do sporządzenia napojów - rozróżnić rodzaje kaw, gatunków herbaty oraz czekolady - przewidywać zagrożenia wpływające na jakość gotowych napojów - dobrać sprzęt i zastawę stołową do serwowania napojów - przeliczać normatyw surowcowy na podstawie receptur na napoje 	<ul style="list-style-type: none"> - planować proces produkcji różnych napojów zimnych - porównywać cechy kawy różnego gatunku i przygotowanych z wykorzystaniem odmiennych technik parzenia - charakteryzować różne odmiany i rodzaje herbaty 	Klasa III
X. Składniki pokarmowe i ich rola	1. Charakterystyka i właściwości białek, tłuszczów i węglowodanów	6	<ul style="list-style-type: none"> - dokonać podziału białek - scharakteryzować wybrane białka - wymienić funkcje białek w organizmie - dokonać podziału tłuszczów - wymienić właściwości tłuszczów - wyjaśnić rolę tłuszczów w organizmie - wymienić zapotrzebowanie organizmu 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie wartości odżywczej białek - wskazać skutki niedoboru białka - wskazać skutki niedoboru tłuszczów - scharakteryzować rolę i źródła węglowodanów przyswajalnych - wymienić skutki nadmiaru i niedoboru węglowodanów - obliczać wartość odżywczą 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> - na węglowodany - scharakteryzować - węglowodany przyswajalne 	żywności	
	2.Charakterystyka kwasów tłuszczowych Rola i źródła NNKT. .Rola i źródła cholesterolu.	2	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować kwasy tłuszczowe - wymienić rolę NNKT w organizmie - opisać rolę cholesterolu w żywieniu - wymienić źródła cholesterolu 	<ul style="list-style-type: none"> - sklasyfikować źródła NNKT - opisać rolę cholesterolu w żywieniu człowieka 	Klasa III
	3.Charakterystyka witamin rozpuszczalnych w wodzie i witamin rozpuszczalnych w tłuszczach	2	<ul style="list-style-type: none"> - omówić zasady podziału witamin - scharakteryzować witaminy rozpuszczalne w wodzie - określić zapotrzebowanie organizmu na witaminy - scharakteryzować witaminy rozpuszczalne w tłuszczach - określić zapotrzebowanie organizmu na witaminy 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować źródła witamin - wymienić skutki niedoboru oraz nadmiaru witamin rozpuszczalnych w wodzie - wymienić skutki niedoboru oraz nadmiaru witamin rozpuszczalnych w tłuszczach 	Klasa III
	4.Wiadomości ogólne o składnikach mineralnych.	2	<ul style="list-style-type: none"> - opisać rolę składników mineralnych - wymienić źródła składników mineralnych w żywności - wymienić źródła oraz zapotrzebowanie organizmu na makroelementy. - wymienić źródła oraz zapotrzebowanie organizmu na mikroelementy. 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować źródła składników mineralnych - scharakteryzować zapotrzebowanie organizmu na makroelementy - scharakteryzować zapotrzebowanie organizmu na mikroelementy 	Klasa III

XI. Planowanie jadłospisów i alternatywne sposoby żywienia	1. Planowanie jadłospisów zgodnie z zasadami	6	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasady układania jadłospisów - rozróżniać rodzaje jadłospisów - omówić zasady racjonalnego żywienia - modyfikować jadłospisy 	<ul style="list-style-type: none"> - układać jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia - oceniać jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia 	Klasa III
	2. Alternatywne sposoby żywienia	4	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić definicje wegetarianizm, makrobiotyzyzm, żywienie alternatywne - wymienić zasady układania jadłospisów w diecie wegetariańskiej i makrobiotycznej 	<ul style="list-style-type: none"> - określić wartość odżywczą diet wegetariańskich, makrobiotycznych i alternatywnych - analizować wpływ suplementacji na organizm człowieka - wskazywać wady i zalety żywienia alternatywnego - układać jadłospisy w diecie wegetariańskiej i makrobiotycznej 	Klasa III
RAZEM		128			

OBSŁUGA GOŚCI

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Zawód kelner	1. Predyspozycje do wykonywania zawodu	5	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić oczekiwane predyspozycje fizyczne, intelektualne i cechy charakteru niezbędne do pracy w zawodzie kelner - wymienić elementy komunikacji niewerbalnej pożądane w pracy kelnera 	<ul style="list-style-type: none"> - określać cechy osobowości kelnera konieczne i przydatne w pracy na różnych stanowiskach - określać predyspozycje psychofizyczne kandydata na kelnera: odporność na stres, otwartość na kontakty z innymi, cierpliwość, dobra kondycja - uzasadnić przydatność oczekiwanych predyspozycji do wykonywania zawodu kelnera (np.: dobra prezencja, dobra dykcja, słuch, i pamięć, sprawność fizyczna, sprawność manualna, dobry stan zdrowia) - wskazać cechy osobowe niepożądane w zawodzie kelnera - przedstawić wizerunek kelnera, gwarantujący sukces zawodowy - analizować swoje cechy osobowe pod kątem przyszłej pracy - zwrócić uwagę na właściwe cechy głosu w rozmowie z gościem 	Klasa I
	2. Postawa zawodowa kelnera	6	<ul style="list-style-type: none"> - opisać sylwetkę kelnera (np. postawa, kultura bycia, schludny wygląd, higiena itd.) - wymienić podstawowe elementy stroju służbowego kelnera i kelnerki 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości i wskazać zastosowanie: 2 długopisy, notatnik, palmptop, tableć, serweta kelnerska, trybuszon, zapałki, 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - dobrać elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości (np. długopis, notatnik, palmptop, tablety, serweta kelnerska, trybuszon, zapalki itp.) - wymienić funkcje serwety kelnerskiej - znać zastosowanie serwety kelnerskiej - wymienić elementy klasycznej biżuterii dopuszczalnej w pracy kelnera - uzasadnić konieczność dbania o higienę osobistą u pracowników obsługi gości 	portfel kelnerski	
	3. Zagrożenia związane z pracą kelnera	10	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zagrożenia wypadkowe związane z pracą kelnera - wymienić czynniki szkodliwe i uciążliwe występujące w pracy kelnera - wymienić choroby zawodowe możliwe w zawodzie kelnera - wymienić typowe objawy stresu w pracy kelnera - wymienić sposoby zabezpieczania kelnera przed działaniem czynników szkodliwych lub uciążliwych lub ich likwidacji 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić zagrożenia wypadkowe związane z pracą kelnera - omówić czynniki szkodliwe i uciążliwe występujące w pracy kelnera - scharakteryzować choroby zawodowe możliwe w zawodzie kelnera - opisać typowe objawy stresu w pracy kelnera - wymienić sytuacje lub czynności mogące być przyczyną stresu w pracy kelnera - opisać sposoby zabezpieczania kelnera przed działaniem czynników szkodliwych lub uciążliwych lub ich likwidacji 	Klasa I
II. Zakład gastronomiczny i miejsca pracy kelnera	1. Klasyfikacja placówek i zakładów gastronomicznych	12	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić placówki gastronomii indywidualnej - wymienić placówki gastronomii systemowej 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać miejsca pracy kelnera (np.: restauracje, kawiarnie, bary, puby, domy weselne itp.) i inne miejsca świadczenia 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - wymienić placówki gastronomii specjalnej - wymienić zakłady gastronomiczne i miejsca pracy kelnera - rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych 	<ul style="list-style-type: none"> usług gastronomicznych i cateringowych - określić cele i funkcje zakładów gastronomicznych sieci otwartej i zamkniętej - wymienić zakłady w swojej miejscowości i podać cechy charakterystyczne dla nich - scharakteryzować rodzaje usług świadczonych przez zakłady typu żywieniowego - scharakteryzować rodzaje usług świadczonych przez zakłady typu uzupełniającego - scharakteryzować rodzaje usług świadczonych przez punkty gastronomiczne 	
	2. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego	6	<ul style="list-style-type: none"> - określić pojęcie: funkcjonalny układ pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym - wymienić działy w zakładach gastronomicznych - wymienić pomieszczenia części handlowo – usługowej - opisać pomieszczenia części handlowo – usługowej i określić ich funkcję 	<ul style="list-style-type: none"> - określić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości produkcji, bezpieczeństwa pracowników i gości - zaznaczyć na schemacie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego przebieg dróg komunikacyjnych zgodnie z wymaganiami sanitarno- higienicznymi i zasadami bezpieczeństwa w części handlowo-usługowej 	Klasa I
	3. Stanowiska pracy w części handlowej zakładu gastronomicznego	6	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego - wymienić zadania kelnera wykonywane w różnych 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego - scharakteryzować zadania kelnera wykonywane w 	Klasa I

			<p>pomieszczeniach części handlowo-usługowej</p>	<p>różnych pomieszczeniach części handlowo-usługowej (np.: restauracja, bar, rozdzielnia kelnerska, bufet)</p> <ul style="list-style-type: none"> - określić zadania kierownika sali 	
	<p>4. Organizacja pracy kelnera w różnych systemach pracy</p>	6	<ul style="list-style-type: none"> - określić pojęcie rewir - wymienić systemy obsługi kelnerskiej - wymienić systemy samoobsługi - rozróżnić systemy obsługi kelnerskiej - rozróżnić systemy samoobsługi - rozróżnić systemy obsługi mieszanej 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić stanowiska pracy i pełnione funkcje pracowników w systemach obsługi gości - ocenić przydatność systemów obsługi gości dla pracy kelnera - wykazać znajomość właściwego komunikowania się i współpracy w zespole 	Klasa I
<p>III. Wyposażenie części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego</p>	<p>1. Urządzenia i sprzęt wykorzystywany w części handlowo-usługowej zakładu</p>	4	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić urządzenia, sprzęt, meble wykorzystywane w części handlowo-usługowej zakładu - wymienić podstawowe wyposażenie sali konsumenckiej - określić standardowe wielkości stołów konsumenckich - wskazać wyposażenie uzupełniające - wskazać rolę i zadania elementów wyposażenia sal - wymienić czynności codzienne oraz okresowe związane z utrzymaniem porządku na sali konsumenckiej 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować urządzenia, sprzęt, meble wykorzystywane w części handlowo-usługowej zakładu - dobrać wyposażenie techniczne części handlowo-usługowej - planować wyposażenie pomieszczeń części handlowo-usługowej zgodnie z ich przeznaczeniem i rodzajem świadczonych usług, np.: meble, maszyny, urządzenia i sprzęt do: sporządzania potraw przez kelnera, przechowywania potraw napojów, ekspedycji potraw i napojów, transportu, barowe 	Klasa I
	<p>2. Dobór i użytkowanie bielizny stołowej</p>	8	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić bieliznę stołową - rozróżnić bieliznę stołową - znać zastosowanie bielizny stołowej - dobrać obrusy do wymiaru stołów - określić miejsce i sposób przechowywania bielizny stołowej 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować bieliznę stołową - obliczać wymiar obrusów na stoły konsumenckie i bankietowe - dokonać obrotu bielizną stołową - planować wyposażenie pomieszczeń części handlowo-usługowej w bieliznę stołową zgodnie z jej przeznaczeniem i 	Klasa I

				rodzajem świadczonych usług - opisać właściwy sposób nakrywania stołu obrusem - opisać właściwy sposób wymiany obrusa w obecności gościa	
	3.Dobór i zastosowanie zastawy stołowej	14	- wymienić podstawy asortyment zastawy stołowej ceramicznej, szklanej, metalowej - znać zastosowanie zastawy stołowej ceramicznej, szklanej, metalowej - dobrać zastawę stołową do określonych potraw i napojów - przedstawić warunki przechowywania zastawy stołowej	- charakteryzować zastawę stołową ceramiczną, szklaną, metalową - wymienić właściwości materiałów wykorzystywanych do produkcji zastawy stołowej - planować wyposażenie pomieszczeń części handlowo-usługowej w zastawę stołową zgodnie z ich przeznaczeniem i rodzajem świadczonych usług	Klasa II
	4.Dobór i zastosowanie sztućców	4	- wymienić sztucce podstawowe, specjalne, pomocnicze - znać zastosowanie sztućców podstawowych, specjalnych, pomocniczych - określić zasady polerowania sztućców - określić warunki przechowywania sztućców	- określić materiały wykorzystywane do produkcji sztućców - planować wyposażenie pomieszczeń części handlowo-usługowej zgodnie z ich przeznaczeniem i rodzajem świadczonych usług w sztucce	Klasa II

	5. Dodatkowa zastawa stołowa i sprzęt kelnerski	2	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić dodatkową zastawę stołową i sprzęt kelnerski - wskazać zastosowanie dodatkowej zastawy stołowej i sprzętu kelnerskiego, np.: koszyczki do pieczywa, menaże, patery, świeczniki, wazoniki, klosze, pogrzewacze, bread crumber, wózki kelnerskie - określić miejsce i sposób przechowywania zastawy stołowej - opisać zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać zastosowanie dodatkowej zastawy stołowej i sprzętu kelnerskiego, np.: koszyczki do pieczywa, menaże, patery, świeczniki, wazoniki, klosze, pogrzewacze, bread crumber, wózki kelnerskie 	Klasa II
IV. Aranżacja, przygotowanie sali konsumenckiej i personelu do obsługi gości indywidualnych	1. Przygotowanie stanowisk pracy w sali konsumenckiej	3	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić czynności kelnera przed otwarciem zakładu, np.: wymiana wody w wazonach z kwiatami, wymiana świec, oczyszczanie świeczników, zmiana ustawienia stolików, wymiana bielizny stołowej, wietrzenie sali - uzupełnić zastawę stołową niezbędną do obsługi gości - przygotować pomocnik kelnerski do potrzeb obsługi, rodzaju posiłku 	<ul style="list-style-type: none"> - obliczyć ilość stołów i krzeseł do wymiaru sali konsumenckiej i potrzeb 	Klasa II
	2. Przygotowanie sali i stołów na przyjęcie gości	6	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić elementy dekoracji stołów i sali restauracyjnej - przygotować wykaz bielizny i zastawy stołowej potrzebnej do przygotowania nakrycia - rozróżniać nakrycie stołu proste i nakrycie rozszerzone - wymienić kolejne czynności przygotowywania stołu do nakrycia - dobrać sztucce do pierwszego nakrycia - wymienić czynności kelnerskie z 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać dekorację sali i stołów do przyjęcia gości - ocenić przygotowanie sal w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości, w tym: rozstawienia stołów, zajmowanej przez nich powierzchni podłogi, zachowania przebiegów komunikacyjnych, ustawiania i wykładania zastawy stołowej i serwisowej na stole zgodnie z normą - przedstawić pierwsze nakrycie 	Klasa II

			prawej i lewej strony gościa przy dostosowywaniu nakrycia stołu do zamówienia	stołu uwzględniając zaplanowane menu i sposób podania potraw i napojów	
	3. Zasady przenoszenia i obciążania tac kelnerskich	4	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje tac kelnerskich wg wielkości, kształtu i przeznaczenia - określić zastosowanie tac kelnerskich - wskazać zasady chwytów(przenoszenia) tac kelnerskich 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić zasady obciążania tac kelnerskich <ul style="list-style-type: none"> - określić miejsce i sposób przechowywania tac kelnerskich - opisać zasady pielęgnacji tac kelnerskich 	Klasa II
	4 Techniki przenoszenia zastawy stołowej i sztućców	6	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić techniki przenoszenia talerzy, półmisek, bulionówek, filiżanek, szkła i sztućców(np.: chwyt górny, chwyt dolny, na płaskiej dłoni, w serwecie kelnerskiej, na tacy kelnerskiej) - rozróżniać techniki przenoszenia zastawy stołowej i sztućców - określić funkcje prawej i lewej ręki kelnera przy przenoszeniu zastawy stołowej i sztućców 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać metody przenoszenia zastawy stołowej i sztućców do świadczonych usług gastronomicznych - scharakteryzować techniki zbierania brudnej zastawy stołowej, szkła, sztućców 	Klasa II
V. Karty menu klasyczne i okolicznościowe	1 Rodzaje kart menu i ich właściwości.	6	<ul style="list-style-type: none"> - objaśnić pojęcie karty menu - wymienić rolę kart menu w sprzedaży usług w restauracji - klasyfikować karty menu wg różnych wyróżników: okresu obowiązywania, wielkości, rodzaju i stylu świadczonych usług - rozróżniać rodzaje kart menu zgodnie z przeznaczeniem, np.: karty okolicznościowe, specjalne(dla dzieci, wegańskie, win, alkoholi i napojów) - przedstawić budowę i układ dań w kartach menu klasycznych 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić posiłki - planować menu obiadowe proste i rozszerzone - charakteryzować układ dań w kartach menu - ocenić karty menu i napojów pod względem: budowy, klasycznego układu spisu potraw według zasad kuchni środkowoeuropejskiej i napojów dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i 	Klasa II

			<ul style="list-style-type: none"> - opisywać informacje handlowe zawarte kartach menu i napojów oraz alkoholi - rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu - definiować rolę wkładki w kartach menu i napojów oraz alkoholi - demonstrować sposób podawania karty menu/napojów gościowi 	<ul style="list-style-type: none"> żywnościowych dla gości - grupować informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi - wyjaśniać pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty menu - definiować rolę wkładki w kartach menu i napojów oraz alkoholi - opracować kartę menu typu klasycznego i okolicznościowego 	
VI. Obsługa gości indywidualnych	1. Czynności związane z przyjmowaniem gości	9	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić czynności związane z przyjmowaniem gości (witać, stosować zasadę uznania gości, wskazać miejsce przy stole, odnotowywać usługę dla gości hotelowych) - wymienić czynności związane z przyjęciem zamówienia (podać kartę menu, zapisywać zamówienie, przekazywać zamówienie do realizacji) - wymienić sposoby rejestrowania zamówień 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić zasadę uznania gości - rozpoznawać czynności związane z przyjęciem zamówienia (podawać kartę menu, doradzać przy wyborze potraw, dań, napojów, przyjmować zamówienie) - omówić sposoby rejestrowania zamówień - omówić zasady sprzedaży sugerowanej - omówić zasady Up-sellingu w poszerzaniu zamówienia - określać zasady Cross – sellingu w poszerzaniu zamówienia - określać zasady rozwiązywania sytuacji konfliktowych - określać procedury reklamacji usługi - określać zasady obsługi różnych typów gości - znać formy grzecznościowe w mowie i piśmie - wskazać czynniki mające wpływ na sposób prowadzenia przez kelnera rozmowy z 	Klasa II

				gościem	
	2. Obsługa gości z zastosowaniem różnych metod podawania potraw, napojów (serwisów) i kierunków pracy	12	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować metody podawania potraw, posiłków i napojów (serwis angielski, serwis niemiecki, serwis francuski, serwis rosyjski, serwis bufetowy) - rozróżniać metody podawania potraw, posiłków i napojów (serwis angielski, serwis niemiecki, serwis francuski, serwis rosyjski, serwis bufetowy) - dobierać metody podawania potraw, posiłków i napojów do obsługi gości - uzasadnić kierunki pracy kelnera wokół stołu - wymienić zwroty grzecznościowe stosowane podczas obsługi gości - wymienić zasady dbania o gości w czasie posiłku - wskazać zasady porządkowania stolików po konsumpcji 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić zasady podawania potraw i napojów metodą (serwisem) angielską, niemiecką, francuską, rosyjską - uzasadnić obsługę gości przy pomocy serwisu bufetowego - analizować zalety i wady metod podawania potraw, posiłków i napojów - wskazać czynności kelnerów przy stosowaniu różnych metod podawania potraw, napojów i posiłków, w tym: ruch prawo i lewostronny, czynności obsługi z prawej i z lewej strony, odpowiedni chwyt sztućców serwisowych 	Klasa II
	3. Czynności porządkowe po wykonaniu usługi kelnerskiej	3	<ul style="list-style-type: none"> -porządkować sprzęt, zastawę i bieliznę po odejściu gości od stołów -porządkować stół i miejsce po zamknięciu zakładu 	<ul style="list-style-type: none"> - rozliczać sprzęt, zastawę i bieliznę stołową 	Klasa II
VII. Podawanie posiłków i potraw	1.Podzaje posiłków	4	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić posiłki klasyczne i współczesne - rozróżnić menu obiadowe proste i rozszerzone - określić godziny podawania posiłków - ustalić kolejność podawania potraw i napojów zestawionych 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać posiłki - rozróżnić posiłki dnia w kulturze różnych narodów - planować menu obiadowe proste i rozszerzone - rozróżnić rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu 	Klasa II

			<p>w posiłkach</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania, podwieczorku, kolacji - dobrać sposoby i techniki podawania śniadań, przystawek, zup, dań zasadniczych, deserów 	<ul style="list-style-type: none"> - przewidzieć organizację pracy kelnera w różnych systemach pracy podczas wydawania posiłków 	
	2.Podawanie potraw	15	<ul style="list-style-type: none"> - podać przykłady przystawek zimnych i gorących - podać gramatury przystawek - podać przykłady zup czystych, kremowych, podprawianych, ein topf - podać gramatury zup - wyjaśnić pojęcie: danie zasadnicze - wskazać przykłady dań zasadniczych klasycznych - podać przykłady deserów popularnych i wykwinnych - dobrać zastawę stołową do podawania przystawek, zup, dań zasadniczych, deserów - dobrać sposoby i techniki podawania przystawek, zup, dań zasadniczych, deserów - planować odpowiednią liczbę zastawy stołowej do podania potrawy - uzgadniać kolejność podawania potraw , np.: przystawka, zupa, danie zasadnicze, deser - dobrać metodę serwowania potraw - dobrać dodatki do potraw, np.: pieczywo, grzanki, masło, sosy 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić zasady serwowania potraw z zastosowaniem różnych sposobów trzymania sztucców do nakładania potraw - omówić przystawki i dobór dodatków - omówić zupy popularne i wykwinne - wskazać dodatki do zup - omówić dania zasadnicze i dodatki 	

			<ul style="list-style-type: none"> - dobierać przyprawy do potraw, np. sól, pieprz, oliwa 		
	3.Śniadania w gastronomii	6	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje śniadań stosownych w gastronomii hotelowej - odróżnić lunch i brunch - dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować rodzaje śniadań stosownych w gastronomii hotelowej, np.; kontynentalne, wiedeńskie, wiedeńskie wzmocnione, angielskie, amerykańskie - scharakteryzować lunch i brunch - dostosować formy podawania śniadań do warunków obiektu - rozróżniać zwyczaje żywieniowe dotyczące śniadań 	Klasa II
	4.Ocena jakości oraz estetyki potraw i napojów	3	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić znaczenie sprawdzania zgodności odbieranych z ekspedycji potraw z zamówieniem - wyjaśnić znaczenie oceny jakości i estetyki potraw przed ich wydaniem - oceniać higienę wydawanych z ekspedycji potraw, napojów i posiłków - oceniać jakość oraz estetykę wydanej potrawy - oceniać jakość oraz estetykę wydanego napoju 	<ul style="list-style-type: none"> - sprawdzać jakość oraz estetykę wydawanych potraw, napojów i posiłków (zasadę B.U.F.F tj. Równowagi, Jedności. Punktu centralnego Przepływu; - gromadzić informacje, spostrzeżenia i opinie gości nt. poziomu zadowolenia z jakości i estetyki wydawanych potraw i napojów 	Klasa II
VIII. Podawanie napojów bezalkoholowych	1.Napoje zimne bezalkoholowe	10	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować napoje zimne bezalkoholowe - przestrzegać warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych (temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych) 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować napoje zimne bezalkoholowe - opisać bufet/bar do sporządzania i podawania zimnych napojów bezalkoholowych - scharakteryzować warunki podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> - wskazać dodatki do napojów zimnych bezalkoholowych - wymienić szkło niezbędne do podania napojów zimnych bezalkoholowych 	<p>(temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych)</p> <ul style="list-style-type: none"> - uzasadnić dobór szkła - sprawdzać jakość i estetykę podawanych napojów 	
	2.Napoje gorące bezalkoholowe	12	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić odmiany ziaren kawy - klasyfikować napoje gorące - wyjaśnić pojęcie kaw włoskich - wymienić metody i sposoby parzenia kawy - dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki) - określać gramaturę kawy, herbaty, kakao na jedną porcję - określać kolejność podawania napojów gorących bezalkoholowych w posiłku - wskazać dodatki do napojów gorących - wymienić naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać odmiany kawy i cechy charakterystyczne napojów na ich bazie - opisać style upalania kawy i ich wpływ na jakość napoju - charakteryzować metody(niskociśnieniowe, wysokociśnieniowe) i sposoby parzenia kawy, np.: filtracyjny, cyrkulacyjny, przelewowy - opisać bufet/bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych gorących - opisać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki) - scharakteryzować podawanie kawy, herbaty różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków (np. lód, owoce, cukier, śmietanka, mleko itp.), okoliczności i życzeń gości - sprawdzać jakość i estetykę podawanych napojów 	Klasa III
IX. Podawanie alkoholi	1.Charakterystyka napojów niskoalkoholowych - piwa	8	<ul style="list-style-type: none"> - określić definicję napojów niskoalkoholowych - piwa - wymienić surowce do produkcji piwa - wymienić kryteria podawania 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić etapy procesu technologicznego produkcji piwa - wskazać znaczenie wysokości temperatury suszenia słoðu na 	Klasa III

			<p>piwa</p> <ul style="list-style-type: none"> - określić temperaturę podawania piwa - wymienić sposoby podawania piwa - dobierać szkło do piwa - dobierać piwo do potraw i posiłków - wymienić kolejne czynności przy podawaniu piwa w szkle - odczytać ze zrozumieniem informacje na etykietach butelek - wymienić znane marki piwa w Polsce - wskazać warunki przechowywania piwa - określić przepisy prawne i standardy wewnętrzne podawania piwa - krzewić kulturę picia piwa 	<p>rodzaj piwa</p> <ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować piwo ze względu na barwę, zawartość alkoholu, pochodzenie, rodzaj fermentacji - charakteryzować piwa złociste(pilzneńskie), białe(pszeniczne), ciemne - charakteryzować sposoby podawania piwa - omówić zasady nalewania piwa z beczki - omówić zasady podawania piwa z butelki - wymienić znane marki piwa czeskiego, niemieckiego, angielskiego, belgijskiego 	
	2.Charakterystyka napojów średnioprocentowych - wina, miodów pitnych	20	<ul style="list-style-type: none"> - określić definicję napojów średnioprocentowych - wina, miodów pitnych - wymienić surowce do produkcji wina, miodów pitnych - wymienić popularne szczepy winorośli do produkcji wina białego i czerwonego - klasyfikować wina ze względu na barwę, zawartość alkoholu w %, zawartość cukru w g/l, sposób konsumpcji, technologię produkcji - wymienić kryteria podawania wina wytrawnego(czerwonego i białego) - wymienić kryteria podawania wina deserowego, zielonego, 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić etapy procesu technologicznego produkcji wina stołowego - wymienić znane regiony uprawy winorośli i produkcji wina na świecie - wymienić etapy procesu technologicznego produkcji win musujących - rozróżnić wina od miodów pitnych - charakteryzować miody pitne sycone i niesycone - rozróżnić szampany i wina musujące - wymienić znane na świecie marki szampanów 	Klasa III

			<p>wermutów, wzmocnionych, musujących</p> <ul style="list-style-type: none"> - określić temperaturę podawania wina stołowego, deserowego, szampanów, win musujących - uzasadnić dobór szkła do wina - dobierać wino na aperitif - dobierać wino do potraw i posiłków - wymienić zasady przyjmowania zamówienia na wino - wymienić kolejne czynności kelnera przy podawaniu wina z butelki - odczytać ze zrozumieniem informacje z etykiety i kontr etykiety na butelce wina - wymienić regiony uprawy winorośli i produkcji w Polsce - wskazać warunki przechowywania wina - określić cel i wpływ dekantacji wina na jego jakość - określić cel i wpływ frapowania na jakość wina - wyjaśnić określenie- cooler, sommelier - odróżnić wina firmowe od win w butelkach oryginalnych - określić przepisy prawne i standardy wewnętrzne podawania wina - krzewić kulturę picia wina 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić zasady podawania szampanów i win musujących - klasyfikować wina ze względu na jakość: stołowe, regionalne i gatunkowe o kontrolowanej nazwie, produkcji i jakości - charakteryzować wina wzmocnione - charakteryzować wina ziołowe(wermuty) - wymienić znane marki wina węgierskiego(np.: Tokaje), wina francuskiego(np.: Chablis, Sautern), hiszpańskiego(np.: Rioja, Malaga), portugalskiego(np.: Porto, Madera), niemieckiego(np. : Riesling), włoskiego(np.: Chianti, Barollo, Marsala, Martini) - wyjaśnić określenie - apelacja - określić oznaczenia win: AOC, DOC, DOCG, QmP - wyjaśnić kryteria oceny wina - omówić właściwą kolejność podawania wina do potraw, np.: białe wina przed czerwonymi, wytrawne przed słodkimi 	
	3.Charakterystyka napojów wysokoprocentowych-wódek	20	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić surowce do produkcji napojów wysokoprocentowych - klasyfikować wódki czyste 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić na czym polega proces destylacji alkoholu - podać cele destylacji alkoholu 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować wódki ze względu na zawartość cukru - podać poprawnie wódkę czystą - podawać poprawnie likiery, kremy - wymienić kryteria podawania wódek gatunkowych naturalnych i naturalnych zbożowych - określić temperaturę podawania wódek gatunkowych naturalnych i naturalnych zbożowych - określić moc wódek w % obj. alkoholu - dobierać szkło do różnych wódek - proponować wódki do potraw - wskazać warunki przechowywania wódek czystych i gatunkowych - określić przepisy prawne i standardy wewnętrzne podawania wódek - krzewić kulturę picia napojów wysokoprocentowych 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować wódki czyste - odróżnić wódki czyste zwykłe, wyborowe, luksusowe - wymienić popularne marki wódki czystej w Polsce - odróżnić wódki gatunkowe naturalne od wódek gatunkowych aromatyzowanych - scharakteryzować wódki naturalne owocowe (brandy, koniaki, armaniaki) - wymienić popularne marki koniaków na świecie - scharakteryzować naturalne wódki zbożowe (whiskey, whisky) - podać różnice między whiskey szkocką a whiskey irlandzką - wyjaśnić pochodzenie burbonu i jego właściwości - odróżnić rum biały, złocisty, ciemny - odróżnić tequilę srebrną i złocistą - charakteryzować gin i wódki jałowcowe - zaproponować wysokoprocentowe wódki na aperitif i na digestif 	
X. Organizacja obsługi gości w pokoju hotelowym	1. Obsługa room service	12	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie room service - wymienić oferty usług w ramach obsługi room service - wymienić formy składania zamówień przez gości - wymienić czynności związane z realizacją zamówień room service 	<ul style="list-style-type: none"> - objaśnić rodzaje usług kelnerskich świadczonych gościom w pokoju hotelowym - opisać formy składania zamówień przez gości, np.: wywieszki klamkowe, karty meldunkowe 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> - wskazać ważne elementy rozmowy telefonicznej podczas przyjmowania zamówienia od gościa - określić sposoby rozliczania gościa za usługi room service - dobrać wyposażenie do przygotowania i obsługi gości w room service - omówić przygotowanie nakrycie tacy i wózka kelnerskiego do obsługi w pokoju hotelowym - omówić zachowanie i postawę kelnera w pokoju hotelowym w czasie obsługi room service 	<p>gości, zamówienie telefoniczne, zamówienie słowne</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować ważne elementy rozmowy telefonicznej podczas przyjmowania zamówienia od gościa - sporządzić harmonogram realizacji zamówień do pokoju gości 	
XI. Organizacja serwisu specjalnego	1. Sporządzanie potraw i napojów w obecności gościa	30	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie serwisu specjalnego - przygotować stanowisko pracy do sporządzania potraw i napojów w obecności gościa - dobierać wyposażenie stanowiska pracy kelnera do sporządzania potraw w obecności gościa (np. :wózków do tranżerowania i flambirowania, stołów pomocniczych, stanowisk stałych) - wyszczególnić asortyment potraw sporządzanych z półproduktów w obecności gościa (np.: sałatki, koktajle z warzyw i owoców, sery, befsztyk tatarski, frutti di mare do grzanek, omlety, naleśniki, fondue) - wymienić potrawy przygotowywane w obecności gościa w sztuce kelnerskiej różnych krajów - stosować zasady w komunikacji interpersonalnej 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować sprzęt i narzędzia niezbędne do tranżerowania potraw - charakteryzować sprzęt i narzędzia niezbędne do filetowania ryb - charakteryzować sprzęt stosowany do flambirowania - opisać kolejne etapy tranżerowania - opisać kolejne etapy filetowania - dobrać zastawę stołową do potraw i napojów sporządzanych w obecności gościa - opisać przygotowanie stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów w obecności gościa - omówić przygotowywanie potraw w obecności gościa w sztuce 	Klasa III

				kelnerskiej różnych krajów	
	2.Przygotowanie nakryć specjalnych	16	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie serwisu specjalnego - wymienić asortyment potraw i napojów podawanych z zastosowaniem serwisu specjalnego - dobierać wyposażenie stanowiska pracy kelnera w serwisie specjalnym - stosować zasady w komunikacji interpersonalnej 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać i uzasadnić nakrycia specjalne - przygotować nakrycia do dań specjalnych 	Klasa III
Razem		288			

PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI - praktyka zawodowa

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Działalność zakładów gastronomicznych	1.Klasyfikacja placówek i zakładów gastronomicznych	9	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić placówki gastronomii indywidualnej - wymienić placówki gastronomii systemowej - wymienić placówki gastronomii specjalnej - rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać zakłady gastronomiczne żywieniowe, uzupełniające, punkty gastronomiczne (np.: restauracje, kawiarnie, bary, puby, domy weselne itp.) i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych 	Klasa I
	2.Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego	9	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić pomieszczenia mogące wystąpić w zakładach gastronomicznych - zaplanować przebieg dróg komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi 	<ul style="list-style-type: none"> - określić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości produkcji, bezpieczeństwa pracowników i gości - wyznaczyć drogi komunikacyjne w pracy kelnera przy realizacji usługi gastronomicznej 	Klasa I
	3.Organizacja stanowiska pracy kelnera w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	6	<ul style="list-style-type: none"> - określić zasady organizacji stanowisk pracy kelnera zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować stanowiska pracy kelnera do świadczenia usług gastronomicznych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska(np.: rozdzielni kelnerskiej: polerowanie szkła, 	Klasa I

				<p>polerowanie sztućców, stołu pomocniczego, miejsca przechowywania bielizny stołowej)</p> <ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady bezpiecznego posługiwania się sprzętem i urządzeniami podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera - utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera 	
II. Wizerunek zawodowy kelnera	1. Kwalifikacje zawodowe	4	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić oczekiwane predyspozycje fizyczne, intelektualne i cechy charakteru niezbędne do pracy w zawodzie kelner - analizować własne kompetencje - opisywać możliwości własnego rozwoju zawodowego 	<ul style="list-style-type: none"> - określić własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie - analizować zmiany zachodzące w branży gastronomicznej - poszukiwać z różnych źródeł nowości technicznych, technologicznych i w obsłudze gości w gastronomii - planować działania zawodowe i efektywnie zrzędzać czasem 	Klasa I
	2. Prezencja kelnera	9	<ul style="list-style-type: none"> - zaprezentować poprawną sylwetkę kelnera (np. postawa, kultura bycia, schludny wygląd) - opisać podstawowe elementy klasycznego stroju kelnera i kelnerki - wykonywać zadania kelnera w klasycznym stroju kelnerskim - dbać o zdrowie (posiada aktualne 	<ul style="list-style-type: none"> - uzasadnić dobór stroju do pracy podczas wykonywania zadań kelnerskich - wskazać czynniki decydujące o doborze stroju dla pracowników działu handlowo-usługowego 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> badania lekarskie) - wymienić elementy klasycznej biżuterii dopuszczalnej w pracy kelnera - dbać o wygląd zewnętrzny, np. : włosy, paznokcie, ubiór, dyskretny makijaż - dbać o higienę osobistą i pielęgnację ciała - uzasadnić konieczność dbania o higienę osobistą u pracowników obsługi gości 		
	3.Wyposażenie kelnera	9	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości (np. długopis, notatnik, palmptop, tablec, serweta kelnerska, trybuszon, zapalki itp.) - wymienić funkcje serwety kelnerskiej - stosować serwetę kelnerską w praktyce - obsługiwać palmptop 	<ul style="list-style-type: none"> - uzasadnić dobór elementów osobistego wyposażenia kelnera: 2 długopisy, notatnik, palmptop, tablec, serweta kelnerska, trybuszon, zapalki, portfel kelnerski - stosować w praktyce zawodowej palmptop, tablec, trybuszon 	Klasa I
	4.Postępowanie w sytuacjach zagrożenia	9	<ul style="list-style-type: none"> - czuwać nad bezpieczeństwem gości, zachować spokój, zapobiegać panice w sytuacjach zagrożenia - postępować bezpiecznie podczas flambrowania potraw, używania świec, rozbitego szkła, śliskiej nawierzchni, serwowania gorących napojów i potraw, obsługi ekspresu wysokociśnieniowego 	<ul style="list-style-type: none"> - udzielać pierwszej pomocy gościom w sytuacjach zagrożenia - rozróżniać gaśnice, ich zastosowanie niezbędne w sytuacjach zagrożenia - stosować zasady udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia 	Klasa I
III. Wyposażenie części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	1.Wyposażenie do obsługi gości	10	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać bieliznę stołową - rozróżniać zastawę stołową, np.: ceramiczną, szklaną, 	<ul style="list-style-type: none"> - zastosować bieliznę stołową do usługi gastronomicznej - zastosować zastawę stołową do usługi gastronomicznej 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - niekonwencjonalną, metalową - opisać zastawę stołową - rozróżniać sztucze podstawowe, specjalne, pomocnicze - rozróżniać tace kelnerskie - wskazać dodatkowy sprzęt stołowy 	<ul style="list-style-type: none"> - zastosować sztucze do potrzeb usługi 	
	2.Porządki codzienne i okresowe	10	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić czynności codzienne oraz okresowe związane z utrzymaniem porządku na sali - wykonywać czynności codzienne oraz okresowe związane z utrzymaniem porządku na sali konsumenckiej 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać znaczenie czynności codziennych oraz okresowych związanych z utrzymaniem porządku na sali konsumenckiej 	Klasa I
	3.Użytkowanie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej	21	<ul style="list-style-type: none"> - zastosować w praktyce zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej - zastosować w praktyce zasady pielęgnacji i konserwacji różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej - prawidłowo złożyć i rozłożyć czysty obrus na stoły kwadratowe i prostokątne stosowane w obsłudze gości indywidualnych - zaprezentować prawidłowe ułożenie obrusa na stoliku - zaprezentować nakrywanie kilkoma obrusami większych stołów - wymienić rodzaje i funkcje płóciennych serwet dla gości - zaprezentować rodzaje i funkcje płóciennych serwet dla gości 	<ul style="list-style-type: none"> - kontrolować stan sprzętu wydawanego i zdanego - wskazać znaczenie stosowanych w praktyce zasad pielęgnacji i konserwacji różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej 	Klasa I

			<ul style="list-style-type: none"> - określić zasady wyboru wzoru składania serwet w zależności od okazji - złożyć serwetę w 10 dekoracyjnych wzorów - wymienić zasady mycia i konserwacji zastawy stołowej ceramicznej, szklanej, metalowej - zaprezentować zasady mycia i konserwacji zastawy stołowej ceramicznej, szklanej, metalowej - przedstawić zasady przechowywania sprzętu i zastawy stołowej - prawidłowo polerować zastawę stołową, w tym sztucze 		
	4. Metody podawania potraw/serwisy obsługi	20	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić metody podawania potraw i napojów - nakrywać stół do podania posiłku w serwisie niemieckim - nakrywać stół do podania posiłku w serwisie francuskim - nakrywać stół do podania posiłku w serwisie angielskim - nakrywać stół do podania posiłku w serwisie rosyjskim - wymienić kolejne etapy serwowania potraw w serwisie niemieckim, francuskim, angielskim, rosyjskim - prezentować sposób serwowania dania na talerzu płaskim metodą 	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać czynniki decydujące o doborze metod podawania potraw i napojów - stosować cztery sposoby chwytania sztućców serwisowych w serwisie francuskim - przygotować stół dostawczy używany w czasie serwowania potraw metodą angielską - serwować potrawy metodą angielską, rosyjską, francuską - wymienić podstawowe wyposażenie pomocnika kelnerskiego/stołu pomocniczego 	Klasa II

			<p>niemiecką</p> <ul style="list-style-type: none"> - prezentować serwowanie wyporcjowanych napojów metodą niemiecką 	<ul style="list-style-type: none"> - zaplanować rozmieszczenie zastawy stołowej i sprzętu na pomocniku kelnerskim/stole pomocniczym - przygotować pomocnik kelnerski do obsługi określonego rodzaju obsługi 	
	4.Przygotowanie personelu do obsługi gości	40	<ul style="list-style-type: none"> - stosować techniki przenoszenia tac kelnerskich w zależności od ich rodzaju i obciążenia - przenosić tace w bezpieczny sposób. - rozróżniać techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek - wykonywać czynności związane z przenoszeniem na tacy potraw i napojów z zachowaniem właściwej postawy kelnerskiej i zasad bezpieczeństwa pracy - stosować chwyt górny do przenoszenia talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek - stosować serwetę kelnerską do przenoszenia sztućców czystych, butelek z napojami i alkoholem, dużych półmisek - wykorzystać w praktyce tace kelnerskie do przenoszenia czystej zastawy stołowej i sztućców 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek, np.: chwyt górny, chwyt dolny, chwyt płaski, w serwetce kelnerskiej, na tacy kelnerskiej - stosować techniki zbierania brudnej zastawy stołowej, szkła, sztućców 	Klasa II

IV. Podawanie potraw i napojów	1.Rodzaje posiłków	25	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać posiłki - rozróżnić posiłki dnia w kulturze różnych narodów - określić godziny podawania posiłków - rozróżnić rodzaje obiadów i kolacji podawanych do stołu - ustalić kolejność podawania potraw zestawionych w posiłkach obiadowych - dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju obiadu, podwieczorku, kolacji - nakrywać stoły do różnych posiłków - przygotować nakrycie stołu do wskazanego menu obiadu prostego - przygotować nakrycie stołu do wskazanego menu obiadu wykwinetnego - stosować różne metody podawania potraw podczas obsługi posiłków 	<ul style="list-style-type: none"> - planować menu obiadowe proste i rozszerzone - przewidzieć organizację pracy kelnera w różnych systemach pracy podczas wydawania posiłków - ocenić jakość oraz estetykę potraw i napojów przed ich wydaniem - stosować zasadę b.u.f.f , tj. równowagi, jedności, punktu centralnego, przepływu - wyjaśnić znaczenie oceny jakości wydanej potrawy lub napoju - pozyskiwać informacje o poziomie satysfakcji gości z serwowanych potraw i napojów - ocenić dobór składników w potrawach posiłków - ocenić zastosowane metody sporządzania potraw i napojów dla zdrowia gości - ocenić higienę podawania potraw, napojów i posiłków - sprawdzać zgodność odbieranych z ekspedycji i potraw z zamówieniem 	Klasa II
	2.Podawanie śniadań	15	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować salę do śniadania w gastronomii hotelowej, np.: przewietrza salę, nakrywa stoliki, przygotowuje pomocniki kelnerskie - rozróżniać rodzaje śniadań - odróżniać lunch i brunch - dobrać nakrycie do rodzaju śniadania, np. : kontynentalnego, wiedeńskiego, angielskiego, lunchu, 	<ul style="list-style-type: none"> - nakrywać stół do określonego śniadania - przygotować bufet do śniadania w gastronomii hotelowej 	Klasa II

			<p>brunchu</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobrać naczynia, sztucce, sprzęt, urządzenia do nakrycia śniadania bufetowego - uzgadniać kolejność ułożenia potraw i napojów w bufecie śniadaniowym - stosować standardy obsługi podczas podawania śniadań 		
	3.Podawanie przystawek	10	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić cechy charakterystyczne przystawek - przygotować naczynia i sztucce stosowane do jednoporcjowego podawania przekąsek, cocktailli, sałatek - przygotować naczynia i sztucce do wieloporcjowego podawania przystawek i dodatków do przystawek - nakrywać stół do podania przystawek i dodatków - serwować przystawki z półmisek, salatek, kokilek - serwować przystawki podane jednoporcjowo 	- przygotować zimny bufet przekąskowy	Klasa II
	4.Podawanie zup	15	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić cechy charakterystyczne zup popularnych i wykwintnych - podać temperatury serwowania zup zimnych i gorących - przygotować naczynia i sztucce stosowane do jednoporcjowego 	- planować i podawać dodatki do różnych zup	Klasa II

			<p>podawania zup</p> <ul style="list-style-type: none"> - przygotować naczynia i sztucce do wieloporcjowego podawania zup - nakrywać stół do podania zup - serwować zupy z waz, z kubka, w kociołku - serwować podane jednoporcjowo i wieloporcjowo 		
	5.Podawanie dań zasadniczych	20	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić cechy charakterystyczne dań zasadniczych - wymienić elementy dań zasadniczych, np.: potrawa główna, dodatek skrobiowy, dodatek uzupełniający - podawać przykłady potraw: potrawa główna, dodatek skrobiowy, dodatek uzupełniający - przygotować naczynia i sztucce stosowane do jednoporcjowego podawania dań zasadniczych - przygotować naczynia i sztucce do wieloporcjowego podawania dań zasadniczych - nakrywać stół do podania dań zasadniczych - serwować dania zasadnicze z półmisek, patelni, kokilek - serwować dania zasadnicze podane jednoporcjowo 	- stosować różne style obsługi/serwisu podawania potraw	Klasa II

			- porządkować stół po daniu zasadniczym		
	6.Podawanie deserów	15	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić cechy charakterystyczne deserów - przygotować naczynia i sztuce stosowane do jednoporcjowego podawania deserów - przygotować naczynia i sztuce do wieloporcjowego podawania deserów - nakrywać stół do podania deserów - serwować desery z półmisek, salatek, kokilek - serwować przystawki podane jednoporcjowo 	<ul style="list-style-type: none"> - podawać tort w kawałkach z patery - podawać tort metodą angielską 	Klasa II
	7.Podawania napojów zimnych i gorących bezalkoholowych	30	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować napoje zimne bezalkoholowe - klasyfikować napoje gorące - przestrzegać warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych (temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych) - dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki) - obsługiwać ekspres wysokociśnieniowy kolbowy - przygotować naczynia, sprzęt, 	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować bufet/bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych (sprawdzać zaopatrzenie w surowce, gotowość urządzeń, sprzętu oraz zastawy stołowej i serwisowej do sporządzania, nalewania i serwowania napojów bezalkoholowych) - podawać napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach, w naczyniach porcyjnych i wieloporcyjnych gościom przy stole (przynosić napój, nakrycia i sprzęt serwisowy na tacy, otwierać, 	Klasa III

			<p>nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobierać naczynia szklane do napojów zimnych gazowanych i niegazowanych - podawać napoje zimne i gorące w naczyniach porcjowych - serwować napoje zimne z dzbanka - serwować napoje zimne w butelkach - określać kolejność podawania napojów zimnych i gorących, bezalkoholowych - określać dodatki do napojów zimnych i gorących bezalkoholowych - stosować zasady przenoszenia szkła czystego i brudnego - stosować zasady przenoszenia butelek - stosować zasady przenoszenia czystej i brudnej zastawy stołowej do napojów gorących 	<p>nalewać, ustawiać napój na stole)</p> <ul style="list-style-type: none"> - serwować kawę, herbatę różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków (np. lód, owoce, cukier, śmietanka, mleko itp.), okoliczności i życzeń gości - ocenić dobór dodatków stosowanych do napojów bezalkoholowych - sprawdzać jakość i estetykę podawanych potraw i napojów - oceniać higienę podawania napojów bezalkoholowych 	
	8.Podawanie napojów alkoholowych	30	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać wódki czyste, gatunkowe, naturalne i aromatyzowane - rozróżniać wina stołowe, deserowe, specjalne - rozróżniać piwa - odczytywać informacje na etykietach butelek - dobierać naczynia do podawania 	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować piwa, wina, wódki, do podawania (np.: reguluje temperaturę, dobiera akcesoria do dystrybucji i podawania itp.) - podawać wódki, wina, piwa (np.: otwierać butelki, puszki, nalewać, przestrzegać wielkości porcji) 	Klasa III

			<p>win, wódek, piwa</p> <ul style="list-style-type: none"> - przygotować naczynia szklane do podawania piwa, wina i wódek - przestrzegać temperatur podawania piwa, wina, wódek - podawać piwo w butelkach - prezentować wino w butelce gościowi - otwierać wino stołowe w obecności gościa - serwować wino z butelki(białe, czerwone) i wyporcjowane w kieliszkach - przygotować krawaty na butelki do wina czerwonego - przygotować cooler do wódek czystych - przygotować cooler do win białych i musujących - podawać wódkę w butelkach, karafkach, kieliszkach - czytać kartę win i uczyć się poprawnie wymawiać nazwy win 	<ul style="list-style-type: none"> - podawać piwo z beczki - dekantować wina - frapować wina - serwować wino wieloporcjowo w karafkach - serwować wina musujące - znać wyróżniki decydujące o jakości wina - dobierać wina, wódki, piwa (np.: jako aperitify, do potraw, deserów, napojów i jako digestify itp.) - stosować zasadę kolejności podawania win - przestrzegać warunków przechowywania alkoholi(wódek, win, piwa) - analizować karty win 	
V. Obsługa gości indywidualnych	<p>1.Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcie gości (do obsługi indywidualnej)</p> <p>-zasady ustawiania stołów w zależności od rodzaju uroczystości i ilości gości</p>	27	<ul style="list-style-type: none"> - określić parametry miejsca do konsumpcji dla jednej osoby - wskazać zależność między systemem obsługi, a powierzchnią przypadającą na 1 miejsce konsumpcyjne - dobierać wielkość stołów dla określonej sali w zależności od wymaganej liczby miejsc konsumpcyjnych - wykorzystywać bieliznę stołową(rozkładać, wymieniać w obecności gościa, składać bieliznę stołową, formować serwetki dla 	<ul style="list-style-type: none"> - oceniać przygotowanie sal w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości (rozstawienie stołów, obliczanie zajmowanej przez stoły powierzchni podłogi, zachowania przejść komunikacyjnych, ustawiania i wykładania zastawy stołowej i serwisowej na stole) 	Klasa III

			<p>konsumenta)</p> <ul style="list-style-type: none"> - nakrywać stoły białą bielizną i zastawą stołową przed przyjęciem gości (nakrycie podstawowe, nakrycie rozszerzone) - stosować zasady zestawiania potraw i napojów w posiłki - dekorować stoły i miejsca przeznaczone dla gości - dbać o czystość, porządek i estetykę - dbać o białą bieliznę, zastawę stołową i serwisową (dokonywać obrotu białą bielizną stołową, wycierać i polerować zastawę stołową i serwisową) 		
	2. Obsługa indywidualna gości / z karty menu	50	<ul style="list-style-type: none"> - wykonywać czynności związane z przyjmowaniem gości, np.: witać, odnotowywać usługę dla gości hotelowych, pomagać w zajmowaniu miejsc przez gości - stosować zasadę uznania gości, pomagać przy wyborze stolika i zajęciu miejsc - wykonywać czynności związane z przyjęciem zamówienia (podawać kartę, doradzać przy wyborze potraw, dań, napojów, przyjmować zamówienie) - zapisywać zamówienie - przekazywać zamówienie do realizacji - sprawdzić zgodność odbieranych z ekspedycji potraw z 	<ul style="list-style-type: none"> - wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych metod, technik podawania potraw, napojów i posiłków (np.: ruch prawy i lewostronny, czynności obsługi z prawej i z lewej strony, odpowiedni chwyt sztućców serwisowych) - stosować zasady sprzedaży sugerowanej - stosować zasady Up-sellingu w poszerzaniu zamówienia - stosować zasady Cross – sellingu w poszerzaniu zamówienia - komunikować się z gośćmi na każdym etapie obsługi stosując zwroty grzecznościowe - stosować zasady 	

			<p>zamówieniem</p> <ul style="list-style-type: none"> - ocenić jakość i estetykę potraw przed ich wydaniem gościowi - serwować potrawy i napoje - realizować rachunek (przygotować i wystawić rachunek, podać rachunek, rozliczyć gościa) - pożegnać gościa/gości - stosować zasady kultury osobistej i etyki zawodowej - wymienić zakres tematów, których należy unikać w rozmowie z gośćmi - stosować zasady , które należy przestrzegać podczas podawania potraw i napojów - używać środków ochrony indywidualnej podczas obsługi gości 	<p>rozwiązywania sytuacji konfliktowych/problemowych</p> <ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady reklamacji usługi - stosować zasady obsługi różnych typów gości - stosować nowoczesne techniki obsługi konsumenta - współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej - ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania 	
VI. Karty menu	1.Karty menu, napojów, alkoholi	12	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać rodzaje kart menu - grupować informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi - rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu - podawać kartę menu/napojów gościowi, np.: z prawej strony gościa, podawać kartę otwartą, podawać kartę każdemu gościowi - wyjaśniać pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty menu - wymienić z karty menu potrawy i napoje zawierające alergeny - podawać kartę menu gościowi/gościom 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować i oceniać i karty menu i napojów pod względem budowy klasycznego układu spisu potraw i napojów, według zasad kuchni środkowoeuropejskiej dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości - stworzyć wkładkę do karty menu, np.: dania szefa kuchni, dania sezonowe, dania happy hours 	

				- modyfikować karty menu	
VII. Room service	1. Obsługa gościa hotelowego	15	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje usług oferowanych gościom w ramach obsługi room service - wskazywać etapy obsługi gości w pokoju hotelowym - przyjmować zamówienia gości hotelowych (np.: zbiera zamówienia gości z pokoju hotelowego w formie np.: wywieszek klamkowych, kart meldunkowych gości, telefoniczne, słownie itp.) - sporządzać harmonogram realizacji zamówień do pokoju gości - dobierać wyposażenie do przygotowania i obsługi gości w room service - przygotować tace kelnerskie i wózki kelnerskie na różne formy zamówień do obsługi gości pokojach hotelowych - realizować zamówienie gości do pokoju hotelowego zgodnie z przyjętymi standardami - rozliczać gości bezgotówkowo 	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzić dokumentację dotyczącą przyjmowania i realizacji oraz rozliczania usług w ramach room serwisu - wskazywać alternatywne rozwiązania problemu np.: przyjmowanie reklamacji, bariera językowa 	Klasa III
VIII. Serwis specjalny	1. Sporządzanie potraw w obecności gościa	40	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić czynniki decydujące o powodzeniu sporządzania potraw w obecności gościa - przygotować stanowisko pracy do sporządzania potraw i napojów w obecności gościa - przygotować nakrycia do dań sporządzanych w obecności gościa 	<ul style="list-style-type: none"> - dzielić potrawy na porcje na sali konsumenckiej przy gościu - tranzerować mięsa i drób w obecności gościa - podawać wydzielone porcje potrawy - filetować ryby w obecności gościa (np.: wyznaczanie miejsc cięć, 	Klasa III

			<ul style="list-style-type: none"> - dobrać wyposażenie stanowiska pracy kelnera do sporządzania potraw w obecności gości, np.: wózek do tranżerowania, filetowania i flambirowania, stołów pomocniczych i stanowisk stałych - wyszczególnić asortyment potraw sporządzanych z półproduktów w obecności gości (np.: sałatki, koktajle z warzyw, owoców, koktajle z owoców morza, sery, befsztyk tatarski, frutti di mare do grzanek, omlety, naleśniki, fondue itp. - sporządzić wybrane potrawy w obecności gościa - podawać sporządzone potrawy w obecności gościa - objaśnić technikę flambirowania potraw i napojów - dobrać półprodukty , alkohole, do sporządzania potrawy flambirowanej - wyjaśnić możliwości wykorzystania ciekłego azotu podczas sporządzania potraw w obecności gościa - wskazać napoje mieszane bezalkoholowe sporządzane w obecności gościa - sporządzić napoje mieszane bezalkoholowe sporządzane w obecności gościa - wymienić zagrożenia mogące wystąpić podczas tranżerowania i sposoby zapobiegania 	<ul style="list-style-type: none"> wybijanie technik cięć, wydzielanie porcji potrawy itp.) - dzielić i filetować owoce w obecności gości (np.: wybiera owoce do dzielenia i filetowania, określa technologię obierania, dzielenia i filetowania owoców itp.) - flambirować lub polewać ciekłym azotem potrawę w obecności gości (np. :dobiera półprodukty i gotowe wyroby, dobiera alkohole, technikę i technologię sporządzania potrawy flambirowanej) - przygotować potrawy w obecności gości w sztuce kelnerskiej różnych krajów - sporządzać mieszane napoje bezalkoholowe w obecności gościa - sporządzać mieszane napoje alkoholowe w obecności gościa - dekorować potrawy i napoje na sali konsumenckiej przy gościu 	
	2.Podawanie dań	20	- wyjaśnić pojęcie nakrycia	- podawać potrawy i napoje w	Klasa III

	specjalnych		specjalnego - przygotować nakrycia do wybranych dań specjalnych - przygotować sosy do sałat i koktajli sałatkowych w obecności konsumentów - przygotować miseczkę do mycia palców	serwisie specjalnym, np. nakrycie do podania ślimaków, nakrycie do podania raków, nakrycie do podania szparagów, nakrycie do podania fondue, nakrycie do podania spaghetti	
RAZEM		480			