

WYMAGANIA EDUKACYJNE

TECHNIK USŁUG KELNERSKICH

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 513102

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:

HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych

BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY W GASTRONOMII

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Etap realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	
Organizacja pracy zgodnie z bhp	Terminologia związana z zasadami bhp w gastronomii	5	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić krajowe i unijne akty prawne w zakresie bhp - wymienić regulaminy stosowane w gastronomii - definiować pojęcie wypadku przy pracy i choroby zawodowej, pojęcia związane z ochroną pracy, ochroną przeciwpożarową i ochroną środowiska - wymienia instytucje zajmujące się bezpieczeństwem ochroną pracy, ochroną przeciwpożarową i ochroną środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać zasady bezpiecznego zachowania się na stanowisku pracy. - Identyfikować akty prawne stosowane w gastronomii związane z bezpieczeństwem życia, zdrowia i mienia - opisać przyczyny i skutki wypadków przy pracy - omówić przyczyny powstawania najczęstszych chorób zawodowych związanych z pracą kelnera - wyjaśnia związek gastronomii ze środowiskiem - charakteryzuje uprawnienia i zadania instytucji zajmujących się bezpieczeństwem ochroną pracy, ochroną przeciwpożarową i ochroną środowiska 	I
	Zasady ergonomii na stanowisku pracy	4	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasady poruszania się w miejscu pracy. - definiować zasady ergonomii przy organizacji stanowiska pracy pracownika - planować pracę zgodnie z zasadami ergonomii - korzystać z instrukcji bezpiecznej obsługi urządzeń i sprzętu stosowanych podczas realizacji zadań zawodowych oraz instrukcji utrzymania porządku 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady poruszania się w miejscu pracy - planować pracę zgodnie z zasadami ergonomii - wskazywać optymalne pod względem ergonomii warunki pracy kelnerskiej - oceniać funkcjonalność pomieszczeń zakładu gastronomicznego 	I

			- utrzymywać porządek na stanowisku		
	Zasady sanitarno-epidemiologiczne	4	- przestrzegać zasad higieny - wymienia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej - używać odzieży ochronnej i sprzętu - wymienić czynniki szkodliwe i niebezpieczne dla organizmu człowieka	- stosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej - przestrzegać konieczności używania odpowiedniej i wymaganej odzieży i sprzętu - omówić czynniki szkodliwe i niebezpieczne dla organizmu człowieka - omówić skutki oddziaływania czynników szkodliwych i niebezpiecznych na organizm człowieka	I
Prawna ochrona pracy	Prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy	3	- wymienić prawa i obowiązki pracodawcy i osób na stanowiskach kierowniczych w zakresie zapewnienia bezpiecznych i higienicznych i ergonomicznych warunków pracy - omówić obowiązki pracownika w zakresie bhp - rozróżnić dokumenty dotyczące przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	- określić zakres odpowiedzialności pracodawcy i pracownika - określić zakres odpowiedzialności pracodawcy i osób na stanowiskach kierowniczych w zakresie zapewnienia bezpiecznych i higienicznych i ergonomicznych warunków pracy - podać przykłady regulacji w opracowywaniu regulaminów, układów zbiorowych pracy w części dotyczącej warunków pracy, instrukcji obsługi - podać przykłady regulacji w opracowywaniu regulaminów, układów zbiorowych pracy w części dotyczącej warunków pracy, instrukcji obsługi - wymienić konsekwencje nieprzestrzegania prawa w zakresie obowiązków pracodawcy i osób na stanowiskach kierowniczych i pracowników	
Zagrożenia dla zdrowia, życia i	Pierwsza pomoc w stanach zagrożenia zdrowia i życia	4	- wymienić przyczyny wypadków i zagrożeń	- omówić źródła zagrożeń zdrowia i życia	

mienia			<ul style="list-style-type: none"> - wymienia rodzaje czynników szkodliwych niebezpiecznych występujących w środowisku pracy - podać numery telefonów alarmowych. - stosować zasady udzielania pierwszej pomocy 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać sposoby udzielania pierwszej pomocy - charakteryzować i rozróżniać rodzaje czynników szkodliwych niebezpiecznych występujących w środowisku pracy - określać sposoby przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w zawodzie - rozróżnia znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników szkodliwych niebezpiecznych występujących w środowisku pracy - udzielać pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia 	
	Ochrona przeciwpożarowa	2	<ul style="list-style-type: none"> - zna instrukcje bezpieczeństwa i higieny pracy, przeciwpożarowych oraz stanowiskowych - znać znaki i alarmy stosowane w celu zapewnienia bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować instrukcje bezpieczeństwa i higieny pracy, przeciwpożarowych oraz stanowiskowych - rozróżniać znać znaki i alarmy stosowane w celu zapewnienia bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej - wyjaśniać zastosowanie gaśniczych środków 	
	Zagrożenia dla środowiska	4	<ul style="list-style-type: none"> - przestrzegać zasad ochrony środowiska przy realizacji zadań zawodowych w gastronomii - stosować zasady segregacji odpadów 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić zasady ochrony środowiska przy pracy w gastronomii - określać miejsce i sposoby segregacji odpadów 	
	Zagrożenia mienia	4	<ul style="list-style-type: none"> - przestrzegać zasad jednokierunkowego ruchu obsługi - określić zasadę warunkowego zaufania do zachowania gościa - określić zasadę postępowania z rzeczami pozostawionymi przez gościa - przestrzegać RODO 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić zasady prawidłowego poruszania się na sali konsumenckiej - przewidzieć zachowanie gościa podczas obsługi - przestrzegać zasady postępowania z rzeczami pozostawionymi przez gościa 	

				- przestrzegać RODO	
RAZEM		30			

TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Etap realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Klasa
Produkty i półprodukty w gastronomii	Klasyfikacja i ocena towaroznawcza produktów i półproduktów	15	- rozpoznawać surowce i półprodukty w zależności od zastosowania w gastronomii - oceniać ocenę organoleptyczną produktów stosowanych w gastronomii - rozróżniać metody utrwalania żywności	- wykorzystywać surowce i półprodukty do sporządzania potraw - dokonywać oceny organoleptycznej produktów stosowanych w gastronomii - zastosować metody utrwalania żywności	I
	Czynności wykonywane przy obróbce wstępnej i właściwej	10	- rozróżniać podstawowe procesy technologiczne - opisywać nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów	-stosować podstawowe procesy technologiczne -planować proces technologiczny sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą	I
Zapoznanie się z procesami technologicznym	Przygotowanie potraw i napojów na gorąco i zimno w tym potraw charakterystycznych dla kuchni polskiej i kuchni obcych	115	- wymienić potrawy i napoje przygotowane na zimno i gorąco - sporządzić prostą potrawę według przepisu - wymienić skutki wpływu temperatury na potrawy poddane obróbce termicznej	- opisać sposoby przygotowania potraw i napojów na zimno i gorąco - opisać poszczególne potrawy i zmiany jakie w nich zachodzą pod wpływem temperatury w czasie obróbki termicznej - sporządzić zadane potrawy	I
	Dodatki przy sporządzaniu potraw i napojów	10	- wymienić dodatki stosowane w gotowych potrawach - wymienić cel stosowania dodatków do potraw w żywieniu	- omówić dodatki, ich rolę i sposoby stosowania w gotowych potrawach - omówić cel stosowania dodatków do potraw w żywieniu	I
RAZEM		150			

WYPOSAŻENIE TECHNICZNE

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Etap realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Klasa
Maszyny i urządzenia w gastronomii	Zastosowanie maszyn i urządzeń w produkcji potraw i napojów	12	.-klasyfikować maszyny i urządzenia występujące w gastronomii - rozróżniać drobny sprzęt stosowany do sporządzania potraw i napojów	- obsługiwać maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii - dobierać drobny sprzęt do sporządzania potraw i napojów	II
	Sprzęt specjalistyczny używany na stanowisku pracy kelnera	13	- rozpoznawać sprzęt specjalistyczny. - opisywać przeznaczenie danego sprzętu specjalistycznego	- scharakteryzować sprzęt specjalistyczny - zastosować sprzęt specjalistyczny przy produkcji potraw i napojów	II
Charakterystyka zakładów gastronomicznych	Rodzaje zakładów gastronomicznych	1	Wymienić rodzaje zakładów gastronomicznych	- scharakteryzować rodzaje zakładów gastronomicznych	II
	Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego	1	Wymienić części zakładu gastronomicznego	-scharakteryzować poszczególne części zakładu gastronomicznego	II
Jakość zdrowotna żywności	Zabezpieczanie jakości zdrowotnej żywności	3	rozróżniania systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia oraz wymienia zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii.	- Charakteryzuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia oraz przestrzega zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii.	II
RAZEM		30			

KOMUNIKACJA INTERPERSONALNA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Etap realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Klasa
Etyka i zasady kultury	Zasady etyki i kultury osobistej w zawodzie kelner	4	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie etyki i kultury osobistej - wymienić zasady etyki zawodowej kelnera - zastosować się do kodeksu etyki zawodowej kelnera - określić cechy osobowe niezbędne w zawodzie kelner - stosować savoir vivre przyjęty w środowisku pracy - przestrzegać zasad uczciwości, rzetelności i lojalności itp. w pracy zawodowej 	<ul style="list-style-type: none"> -określić zasady etyki w relacjach pracowniczych - określić zagrożenia wynikające z braku przestrzegania kodeksu etyki zawodowej przez pracowników 	I
Sztuka budowania właściwej relacji kelnera z gościem	Potrzeby i oczekiwania gościa	3	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać typy temperamentu gości - przedstawiać oferty lokalu zgodnie z charakterem konsumenta - wymienić indywidualne potrzeby gościa - doradzić w wyborze dań i napojów spełniając potrzeby gościa - wymienić zasadę komunikowania się w tym: aktywne słuchanie, empatia, asertywność - wymienić czynniki, które mogą mieć wpływ na sposób prowadzenia rozmowy kelnera z gościem (np. wiek gościa, nastrój gościa, duża liczba gości w restauracji) - wymienić metody rozpoznawania 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować metody rozpoznawania potrzeb i oczekiwań gościa - analizować ruchy ciała i mowę gościa 	I

			<p>potrzeb i oczekiwań gościa</p> <ul style="list-style-type: none"> - zaplanować i zrealizować usługę w odpowiedzi na zidentyfikowane potrzeby gości 		
	Charakterystyka i sposoby komunikacji werbalnej	3	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić znaczenie terminu „komunikacja werbalna” - wymienić rodzaje komunikatów werbalnych - wykorzystywać umiejętnie komunikację werbalną - zachować właściwy dystans przestrzeni między gościem a kelnerem (zasady proksemiki – przestrzeń intymna, społeczna) 	<ul style="list-style-type: none"> - stworzyć klimat sprzyjający dobrej komunikacji werbalnej - minimalizować zakłócenia w komunikowaniu się w zależności od sytuacji - doskonalić własne umiejętności komunikowania się - wymienić stereotypy związane z komunikacją werbalną (np. lepiej obsługuje gości wyżej sytuowanego) 	I
	Charakterystyka i sposoby komunikacji niewerbalnej	2	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie terminu „komunikacja niewerbalna” - wymienić rodzaje komunikatów niewerbalnych - wymienić rodzaje komunikacji niewerbalnej w tym: mowa ciała, mimika twarzy, postawa sylwetki 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać znaczenie komunikacji werbalnej i niewerbalnej w pracy kelnera - analizować rodzaje komunikacji niewerbalnej w tym: mowa ciała, mimika twarzy, postawa sylwetki 	I
	Formy komunikacji	2	<ul style="list-style-type: none"> -wymienić formy komunikacji pośredniej - wymienić formy komunikacji bezpośredniej w tym: e-mail, rozmowa telefoniczna, messenger - wymienić zasady zapobiegania dezinformacji - wymienić reguły efektywnej komunikacji 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie „szum informacyjny” - zastosować metody zapobiegania dezinformacji 	I
Stres w zawodzie kelnera	Techniki radzenia sobie ze stresem	3	<ul style="list-style-type: none"> - odpowiadać na pytanie „co to jest stres i jak się przejawia w pracy kelnera?” - wymienić przyczyny stresu - wymienić jakie mogą być konsekwencje nadmiernego stresu - podawać działania jakie można realizować w ramach obniżania 	<ul style="list-style-type: none"> - radzić sobie ze stresem w pracy kelnera - wskazywać alternatywne rozwiązania problemu np.: przyjmowanie reklamacji, biegające dziecko po restauracji, bariera językowa 	I

			poziomu stresu w pracy kelnera w tym: wyciszenie, odpoczynek, analiza zachowań - wskazać najczęstsze przyczyny sytuacji stresujących w pracy zawodowej		
Podnoszenie swoich umiejętności	Aktualizowanie wiedzy i podnoszenie swoich umiejętności	3	- wyszukiwać zmiany zachodzących w branży kelnerskiej - wykazać się otwartością na zmiany zachodzące w branży kelnerskiej	- analizować zmiany zachodzące w branży kelnerskiej - wymienić oczekiwane umiejętności w zawodzie - analizować własne kompetencje - analizować i planować własny plan rozwoju zawodowego - określić znaczenie otwartości na zmiany w branży kelnerskiej	I
	Odpowiedzialność za podejmowane działania	3	- wymienić rodzaje odpowiedzialności	- wskazać obszary prawne odpowiedzialności za niewłaściwe realizowane zadanie na stanowisku kelner - wymienić konsekwencje braku odpowiedzialności	I
Planowanie i zarządzanie czasem	Planowanie i zarządzanie czasem w pracy kelnera	3	- wymienić cele i wyszczególnić elementy planowanych zadań w obsłudze kelnerskiej - wymienić zasady tworzenia harmonogramu zaplanowanego do realizacji zadania - planować wykonanie zadania	- analizować możliwość realizacji zadania - stworzyć harmonogram zaplanowanego do realizacji zadania - wykonać zadanie zgodnie z planem - uzasadnić przyczyny ewentualnego odstąpienia od planowanego zadania - oceniać zrealizowane zadanie	I
Współpraca w zespole	Współpraca w zespole, umiejętność komunikacji i budowania relacji	4	- dzielić się i współpracować w zespole - wywiązywać się z zadań obsługi kelnerskiej realizowanej w zespole	- wymienić i analizować cechy członków zespołu - analizować mocne i słabe strony członków zespołu - zrealizować swoje zadania w	I

				oparciu o swoje stanowisko - uwzględniać opinie i pomysły innych członków zespołu przy planowaniu, wykonywaniu i rozliczaniu zadań zawodowych kelnera - modyfikować własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko	
RAZEM		30			

ZASADY ŻYWIENIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Etap realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Klasa
Składniki pokarmowe w żywieniu i dietetyce	Charakterystyka poszczególnych składników pokarmowych	25	- wymenić składniki odżywcze występujących w potrawach i środkach spożywczych - scharakteryzować składniki odżywcze żywności.	-omówić rolę składników odżywczych w żywieniu i ich reakcję na procesy technologiczne jakim są poddawane -dokonywać podziału składników odżywczych żywności -rozróżniać wartości odżywcze poszczególnych produktów	II
	Obliczanie wartości odżywczej	5	-obliczać wartość odżywczą żywności	-dokonać oceny i modyfikacji wartości odżywczej na podstawie obliczeń	II
Ocena jakości zdrowotnej żywności	Ocena jakości odżywczej w gotowych potrawach	4	-wymenić wpływ procesu technologicznego na składniki zawarte w potrawach - wymenić składniki odżywcze półproduktów występujących w potrawach -wymenić wpływ procesu technologicznego na witaminy zawarte w potrawach	-omówić rolę składników odżywczych w żywieniu i ich reakcję na procesy technologiczne jakim są poddawane -omówić sposoby zachowania właściwości witamin w procesach technologicznych	II
	Skutki nadmiaru lub niedoboru	5	-wymenić skutki złych nawyków żywieniowych	-analizować i przewidywać skutki sposobów odżywiania	II
Jadłospisy i karty menu	Normy żywienia	2	-zna pojęcia związane z normami	-stosować normy i modyfikować jadłospisy zgodnie z normami	II
	Rodzaje i zasady komponowania jadłospisów	12	-wymieniać składniki pokarmowe przy komponowaniu potraw i napojów. -rozróżniać rodzaje jadłospisów -opisywać cel powstania jadłospisu roboczego	- planować dobór składników pokarmowych przy komponowaniu poszczególnych potraw i napojów -stosować zasady układania jadłospisów. -ułożyć jadłospis roboczy	II

			-wymienić jadłospisy okolicznościowe. -wymienić powody powstawania jadłospisów okolicznościowych	omówić rodzaje jadłospisów okolicznościowych -określić cel powstawania jadłospisów okolicznościowych	
	Rodzaje i zasady komponowania kart menu	5	-wymieniać składniki pokarmowe przy komponowaniu potraw i napojów. -wymienić czynności wstępne przy planowaniu karty menu potraw i napojów	-planować dobór składników pokarmowych przy komponowaniu poszczególnych potraw i napojów -precyzować cel i czynności wstępne planowanej karty potraw i napojów -sporządzić kartę menu	II
Ocena jakości usług gastronomicznych	Ocena jakości usług gastronomicznych	2	-wymieniać wpływ pozytywnego nastawienia na rzetelność wykonywanej pracy -omówić zasady przestrzegania zasad higieny i prawidłowej produkcji	-wykazać się pozytywnym nastawieniem w rzetelnym wykonywaniu swojej pracy -wykazać się przestrzeganiem zasad obowiązujących w pracy	II
RAZEM		60			

.TOWAROZNAWSTWO

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Etap realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Klasa
Produkty i półprodukty stosowane w gastronomii	Klasyfikacja i ocena towaroznawcza produktów i półproduktów	20	- rozróżniać pojęcia związane z towaroznawstwem półproduktów i produktów -klasyfikować półprodukty i produkty spożywcze -opisywać właściwości i wartość odżywczą	-wyjaśniać i stosować pojęcia związane z towaroznawstwem produktów i półproduktów	III
	Klasyfikacja i ocena towaroznawcza napojów	20	- rozróżniać pojęcia związane z towaroznawstwem napojów - klasyfikować napoje	-wyjaśniać i stosować pojęcia związane z towaroznawstwem napojów	II
	Wykorzystanie produktów i półproduktów w produkcji potraw	10	-przypisywać półprodukty i produkty do potraw -dobierać dodatki do potraw	-stosować i modyfikować przepisy kulinarne -dobierać dodatki do potraw	III
Organizacja pracy i higiena w zakładzie gastronomicznym	Zasady przechowywania i utrwalania żywności. Znakowanie żywności. Gospodarka odpadami Jakość zdrowotna żywności	10	-rozpoznawać podstawowe znaki jakości, przechowywania i gospodarowania odpadami -określić zasady (procedury) oceny organoleptycznej żywności	-stosować znaki z zakresu jakości, przechowywania żywności i gospodarowania odpadami -dokonać oceny organoleptycznej żywności	II
RAZEM		60			

PRACOWNIA OBSŁUGI GOŚCI

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Etap realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Klasa
Charakterystyka zawodu kelner	Wymagania w stosunku do zawodu kelner	3	- opisać wymagania dla zawodu kelner - opisać cechy wyglądu i charakteru kelnera - opisać wymagania psychofizyczne w zawodzie kelner	- stosować się do wymagań zawodowych kelnera - omówić cechy wyglądu i charakteru kelnera - scharakteryzować wymagania psychofizyczne w zawodzie kelner	I
	Higiena i wygląd kelnera	2	- opisać zasady higieny w zawodzie - opisać ubiór i wyposażenie kelnera	- stosować zasady higieny w zawodzie kelner - omówić elementy ubioru i wyposażenia kelnera	I
Rodzaje systemów obsługi gościa	Kelner rewiowy	5	- scharakteryzować stanowisko pracy kelnera rewiowego - scharakteryzować wady i zalety kelnera rewiowego	- zaprezentować stanowisko pracy kelnera rewiowego - wyszczególnić wady i zalety kelnera rewiowego	I
	System grup specjalistycznych	5	- wymienić kelnerów wchodzących w skład grupy specjalistycznej - wymienić wady i zalety grupy specjalistycznej	- scharakteryzować kelnerów wchodzących w skład grupy specjalistycznej - wyszczególnić i podać przykłady wad i zalet grupy specjalistycznej	I
	System brygadowy	5	- wymienić kelnerów wchodzących w skład brygady - wymienić wady i zalety systemu brygadowego	- scharakteryzować kelnerów wchodzących w skład brygady - wyszczególnić wady i zalety systemu brygadowego	I
Obowiązki kelnera, metody i techniki obsługi	Przygotowanie sali konsumenckiej	15	- opisać zasady przygotowania stanowiska pracy i sali konsumenckiej. - wymienić zasady sprzątnięcia sali konsumenckiej po zakończonej pracy - opisać liczbę kelnerów wymaganą na daną ilość miejsc siedzących na sali konsumenckiej	- stosować zasady przygotowania stanowiska pracy i sali konsumenckiej - stosować zasady sprzątnięcia sali konsumenckiej po zakończonej pracy - przydzielić ilość miejsc siedzących do wymaganej ilości kelnerów - uzasadnić podział sali na daną	I

			- opisać ilość przypadających na salę rewirów kelnerskich	liczbę rewirów kelnerskich	
	Zasady obsługi gości	40	- opisać metody i techniki serwisu kelnerskiego - opisać rodzaje i techniki noszenia tac kelnerskich - opisać techniki i zasady noszenia talerzy i drobnej zastawy stołowej - opisać zasady sprzątanania ze stołów	- stosować metody i techniki serwisu kelnerskiego - stosować rodzaje i techniki noszenia tac kelnerskich - stosować techniki i zasady noszenia talerzy i drobnej zastawy stołowej z przestrzeganiem przepisów bhp - stosować zasady sprzątanania ze stołów	I
	Składanie serwetek płóciennych i papierowych	15	- opisać sposoby składania serwetek płóciennych w zależności od pory posiłku, śniadanie, obiad, kolacja i na imprezy okolicznościowe - opisać, kiedy i jak składa się serwetki papierowe	- wykonać sposoby składania serwetek płóciennych w zależności od pory posiłku śniadanie, obiad, kolacja i na imprezy okolicznościowe - scharakteryzować okoliczności i sposoby składania serwetek papierowych	I
Prawidłowe wykonywanie czynności podczas nakrywania sali konsumenckiej i obsłudze gości	Wykładanie elementów zastawy stołowej na stole	15	- opisać prawidłowe wykładanie talerzy, sztućców, szkła, serwetek na stole konsumenckim - scharakteryzować techniki noszenia i podawania talerzy płaskich i głębokich, półmisek i bulionówek	- wykonać prawidłowe wykładanie talerzy, sztućców, szkła, serwetek na stole konsumenckim - scharakteryzować rodzaje tac, sposoby ich noszenia i zastosowania - zastosować techniki noszenia i podawania talerzy płaskich i głębokich, półmisek i bulionówek	I
	Taca atrybutem kelnera	10	- wymienić rodzaje tac - scharakteryzować sposoby noszenia i zastosowania tac	- scharakteryzować rodzaje tac - pokazać sposoby noszenia i zastosowania tac	I
Podawanie potraw i napojów	Rodzaje i sposoby podawania potraw	35	- opisać rodzaje potraw jakie występują w karcie menu - scharakteryzować zasady i techniki podawania potraw	- scharakteryzować rodzaje potraw jakie występują w karcie menu - zademonstrować zasady i techniki podawania potraw	I
	Rodzaje i sposoby podawania napojów i napojów alkoholowych	35	- opisać rodzaje napojów występujących w karcie menu - scharakteryzować zasady i techniki podawania napojów	- scharakteryzować rodzaje napojów alkoholowych występujących w karcie menu - zademonstrować zasady i techniki	II

				podawania napojów alkoholowych	
Zasady higieny na stole konsumenckim	Utrzymanie czystości na stole konsumenckim	5	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasady sprzątnięcia brudnych i zbędnych naczyń ze stołu - wymienić zasady sprzątnięcia stołu po wyjściu gościa 	<ul style="list-style-type: none"> - zademonstrować zasady sprzątnięcia brudnych i zbędnych naczyń ze stołu - zademonstrować sprzątnięcie stołu po wyjściu gościa 	II
	Serwis specjalny wyższym stopniem obsługi gościa	30	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić urządzenia i narzędzia stosowane przy serwisie specjalnym - wymienić potrawy i napoje sporządzane przez kelnera przy gościu - scharakteryzować technikę flambrowania potrawy 	<ul style="list-style-type: none"> - posługiwać się urządzeniami i narzędziami przy serwisie kelnerskim - przygotować potrawy i napoje sporządzane przez kelnera przy gościu - zademonstrować technikę flambrowania 	II
	Charakterystyka stanowiska pracy sommeliera	20	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować historię i sposoby podawania wina - scharakteryzować sylwetkę sommeliera - wymienić zasady pracy i wyposażenie sommeliera 	<ul style="list-style-type: none"> - opanować historię i sposoby podawania wina - zademonstrować sylwetkę sommeliera - stosować zasady pracy i wyposażenie sommeliera 	II
	Charakterystyka stanowiska pracy barmana	10	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić sposoby podawania alkoholi na barze - opisać historię podawania alkoholi na barze - opisać sylwetkę barmana - wymienić urządzenia i drobny sprzęt będący na wyposażeniu baru - scharakteryzować technikę przygotowywania napojów gorących i gorących mieszanych - scharakteryzować technikę robienia napojów zimnych, zimnych mieszanych 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować sposoby podawania alkoholi na barze - omówić historię podawania alkoholi na barze - scharakteryzować sylwetkę barmana - używać urządzeń i drobnego sprzętu będącego na wyposażeniu baru - przygotować napoje gorące i gorące mieszane - przygotować napoje zimne i zimne mieszane 	II
Składniki napojów mieszanych	Napoje mieszane	10	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić bazowe składniki napojów mieszanych - scharakteryzować stosowane przyprawy i elementy do dekoracji napojów mieszanych - rozróżnić inne składniki napojów mieszanych 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować składniki bazowe stosowane do produkcji napojów mieszanych - stosować przyprawy i elementy do dekoracji napojów mieszanych z użyciem odpowiednich naczyń - stosować inne składniki napojów mieszanych według własnej inwencji 	II

Koktajle i drinki	Alkohole w koktajlach i drinkach	30	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić alkohole stosowane w koktajlach i drinkach - wymienić modyfikatory do koktajli i drinków alkoholowych 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować alkohole w koktajlach i drinkach zgodnie z recepturami - stosować modyfikatory do koktajli i drinków alkoholowych, dobierając naczynie i sposób łączenia 	II
	Technika sporządzania koktajli i drinków	25	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić miary barowe - wymienić techniki miksowania napoi mieszanych - wymienić standardowe koktajle 	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować napoje mieszane, stosując miary barowe - stosować różne techniki miksowania w zależności od napoju mieszanego i życzenia gościa - serwować sporządzone koktajle i drinki zgodnie z życzeniem gościa 	II, III
Napoje mieszane zimne i gorące	Cocktaile i napoje mieszane zimne	30	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić różnicę między cocktailem a napojem mieszanym - wymienić zasady tworzenia cocktaili i napojów mieszanych 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać różnice między cocktailem a napojem mieszanym - opisać zasady i wspólne cechy przy tworzeniu cocktaili i napojów mieszanych 	III
	Napoje gorące i gorące mieszane	30	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić produkty do produkcji napojów gorących - wymienić dodatki do napojów gorących - wymienić narzędzia i sprzęt do robienia napojów gorących - wymienić rodzaje podawanej kawy, czekolady i herbaty - wymienić historię kawy, czekolady i herbaty i ich zastosowanie w gastronomii 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać produkty do produkcji napojów gorących - opisać dodatki i sposób ich łączenia z napojami gorącymi - opisać narzędzia i sprzęt do robienia napojów gorących - opisać rodzaje i naczynia do podawanej kawy, czekolady i herbaty - opisać historię kawy, czekolady i herbaty i ich zastosowanie w gastronomii 	II
	Sporządzanie drinków	30	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasadę sporządzania drinków - wymienić składniki sporządzania drinków - wymienić dekoracje stosowane przy wykonywaniu drinków 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać zasady sporządzania drinków - opisać składniki sporządzania drinków - scharakteryzować sposoby dekoracji drinków i potrzebnych produktów 	II
Omówienie potraw przygotowywanych przy gościu	Techniki sporządzania potraw przy gościu	30	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić techniki używane przy sporządzaniu potraw przy gościu - wymienić produkty do sporządzania potraw przy gościu - wymienić alkohole używane do 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać techniki używane przy sporządzaniu potraw przy gościu - opisać produkty do sporządzania przy gościu - opisać alkohole używane do 	II

			flambrwania	flambrwania	
	Zasady zachowania się przy przygotowywaniu potraw przy gościu	15	- wymienić przepisy bhp, które należy przestrzegać - wymienić zasady ergonomii	- zastosować przepisy bhp, które należy przestrzegać - zastosować zasady ergonomii	III
RAZEM		450			

JĘZYK ANGIELSKI ZAWODOWY

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Etap realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	
Podstawowe słownictwo dla gastronomii	Nazwy surowców, potraw, napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych. Akcesoria kuchenne	40	- przetłumaczyć na język polski nazwy surowców, potraw, napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych	- rozróżniać nazwy potraw, napojów, sprzętu i urządzeń gastronomicznych	III- IV
	Stanowisko pracy. BHP, system HACCP w gastronomii	30	- nazywać w języku obcym stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym - określać w języku obcym stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym -znać zasady bezpieczeństwa	- scharakteryzować w języku obcym stanowisko pracy i zadania kelnera - opisywać i wyjaśniać zasady BHP	III
	Czynności zawodowe kelnera. Rozmowa z klientem	25	- nazywać w języku obcym czynności kelnera - znać podstawowe zwroty w rozmowie z klientem	-opisywać wykonywane czynności - prowadzić rozmowę z klientem w języku obcym	IV
	Receptury gastronomiczne i karty menu. Opakowania, ilości produktów. Kuchnie Europy i świata. Kawa i herbata.	55	- przetłumaczyć receptury gastronomiczne i karty menu - nazywać w języku obcym zwroty występujące w recepturach i kartach menu - znać nazwy opakowań - znać podstawowe potrawy z kuchni Europy i świata	- przygotować w języku obcym receptury gastronomiczne i karty menu - przedstawiać dania zawarte w karcie dań	IV
Komunikacja w języku obcym w zakładzie gastronomicznym	Rozmowa z pracodawcą i współpracownikami. Rozmowa kwalifikacyjna	10	- używać słownictwo zawodowe w trakcie wykonywania zadań zawodowych kelnera - znać zwroty potrzebne podczas rozmowy kwalifikacyjnej	- komunikować się z pracodawcą i współpracownikami w zakładzie gastronomicznym w celu wykonywania zadań zawodowych -przeprowadzenie rozmowy z pracodawcą	V

	Analiza ofert pracy i informacji reklamowych	10	- analizować oferty pracy w języku obcym - dobrać oferty w stosunku do kwalifikacji i potrzeb	- korzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert pracy	V
	List motywacyjny i CV	10	- przetłumaczyć list motywacyjny i CV w języku obcym	- sporządzić list motywacyjny i CV w języku obcym	V
RAZEM		180			

ZAJĘCIA PRAKTYCZNE W ZAKŁADACH GASTRONOMICZNYCH

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Etap realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	
Przepisy bhp w zakładzie gastronomicznym	Stosowanie się do przepisów bhp przez praktykanta	2	<ul style="list-style-type: none"> - przestrzegać przepisów bhp obowiązujących w zakładzie gastronomicznym dla stanowiska pracy kelner - przestrzegać zasad ergonomii i stosowania środków ochrony indywidualnej i zbiorowej na stanowisku pracy kelner - udzielić pierwszej pomocy w przypadku zagrożenia zdrowia i życia - przestrzegać zasady higieny osobistej na stanowisku pracy kelnera - zapoznać się z obowiązującymi zasadami na stanowisku pracy kelnera przed i po zakończeniu pracy w zakładzie odbywania praktyk 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować przepisy bhp obowiązujące w zakładzie gastronomicznym dla stanowiska pracy kelner - stosować zasady ergonomii i stosowania środków ochrony indywidualnej i zbiorowej na stanowisku pracy kelner - stosować zasadę udzielania pierwszej pomocy w przypadku zagrożenia zdrowia i życia - stosować zasady higieny osobistej na stanowisku pracy kelnera - stosować się do obowiązujących zasad na stanowisku pracy kelnera przed i po zakończeniu pracy w zakładzie odbywania praktyk 	II
Rozpoczęcie praktyk przez ucznia	Zapoznanie z miejscem praktyk	3	<ul style="list-style-type: none"> - zapoznać się z funkcjonalnym układem pomieszczeń i stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym - zapoznać się z instrukcją obsługi maszyn i urządzeń używanych na stanowisku pracy kelnera - ocenić jakość półproduktów stosowanych do produkcji potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować funkcjonalny układ pomieszczeń i stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym - stosować zasady instrukcji obsługi maszyn i urządzeń używanych na stanowisku pracy kelnera - stosować skalę jakości półproduktów stosowanych do produkcji potraw i napojów 	II
	Przygotowanie sali restauracyjnej i zaplecza na przyjęcie gości	25	<ul style="list-style-type: none"> - zapoznać się z zasadami przygotowania pomocników kelnerskich i stołów dla gości zgodnie z zasadami obowiązującymi w danym zakładzie 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować się do zasad przygotowania pomocników kelnerskich i stołów dla gości zgodnie z zasadami obowiązującymi 	II

			<p>gastronomicznym</p> <ul style="list-style-type: none"> - zapoznać się z zasadami przygotowania rozdzielni kelnerskiej - zapoznać się z zasadami utrzymania czystości zastawy stołowej, rewiru kelnerskiego i rozdzielni kelnerskiej - zapoznać się z kartą menu obowiązującą w zakładzie odbywania praktyk - zapoznać się z opiekunem praktyk, instruktorem zawodu, objęcie stanowiska pikolaka 	<p>w danym zakładzie gastronomicznym</p> <ul style="list-style-type: none"> - stosować się do zasad przygotowania rozdzielni kelnerskiej - stosować się do zasad utrzymania czystości zastawy stołowej, rewiru kelnerskiego i rozdzielni kelnerskiej - scharakteryzować kartę menu obowiązującą w zakładzie odbywania praktyk - zapoznać się z opiekunem praktyk, instruktorem zawodu, objęcie stanowiska pikolaka 	
	Wykonywanie prac kelnera pod nadzorem instruktora zawodu	50	<ul style="list-style-type: none"> - wykonać nakrycie stołu na przyjęcie gości zgodnie z wymogami zakładu odbywania praktyki - wykonać prawidłowe przyjęcie zamówienia od gościa - wykonać prawidłowe podawanie dań i napojów - wykonać prawidłowo sprzątnięcie brudnych naczyń - zapoznać się z zasadami rozliczenia z gościem po zakończeniu obsługi - przestrzegać zasady prawidłowego zachowania się w kontakcie z gościem 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady nakrywania stołu na przyjęcie gości zgodnie z wymogami zakładu odbywania praktyki - stosować prawidłowe zasady przyjmowania zamówienia od gościa - stosować prawidłowe zasady podawania dań i napojów - stosować prawidłowe zasady sprzątnięcia brudnych naczyń - stosować prawidłowe zasady rozliczenia z gościem po zakończeniu obsługi - stosować zasady prawidłowego zachowania się w kontakcie z gościem 	II
Zapoznanie ucznia z innymi formami obsługi gości	Praca na stanowisku barmana	25	<ul style="list-style-type: none"> - omawiać zasady pracy za barem - omawiać zasady sporządzania napojów gorących - omawiać zasady sporządzania napojów zimnych i drinków 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady pracy za barem - stosować zasady sporządzania napojów gorących - stosować zasady sporządzania napojów zimnych i drinków 	II
	Room service	15	<ul style="list-style-type: none"> - omawiać zasady przyjmowania zamówienia i rozliczania gości hotelowych - omawiać zasady obsługi gości hotelowych 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady przyjmowania zamówienia i rozliczania gości hotelowych - stosować zasady obsługi gości hotelowych 	II

Przyjęcia okolicznościowe i catering	Przygotowanie przyjęć okolicznościowych i cateringu	20	- omawiać zasady planowania i obsługi przyjęć okolicznościowych zasiadanych, na stojąco i mieszanych - omawiać zasady planowania i obsługi cateringu	- stosować zasady planowania i obsługi przyjęć okolicznościowych zasiadanych, na stojąco i mieszanych - stosować zasady planowania i obsługi cateringu	II
	Systemy obsługi kelnerskiej przy obsłudze przyjęć	10	- omawiać zasady obsługi w grupie specjalistycznej - omawiać zasady obsługi w systemie brygadowym	- stosować zasady obsługi w grupie specjalistycznej - stosować zasady obsługi w systemie brygadowym	II
RAZEM		150			

PRAKTYKI ZAWODOWE**HGT.01. WYKONYWANIE USŁUG KELNERSKICH**

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Etap realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Klasa
Przepisy bhp w zakładzie gastronomicznym	Stosowanie się do przepisów bhp przez praktykanta	2	<ul style="list-style-type: none">- przestrzegać przepisów bhp obowiązujących w zakładzie gastronomicznym dla stanowiska pracy kelner- przestrzegać zasad ergonomii i stosowania środków ochrony indywidualnej i zbiorowej na stanowisku pracy kelner- udzielić pierwszej pomocy w przypadku zagrożenia zdrowia i życia- przestrzegać zasady higieny osobistej na stanowisku pracy kelnera- zapoznać się z obowiązującymi zasadami na stanowisku pracy kelnera przed i po zakończeniu pracy w zakładzie odbywania praktyk	<ul style="list-style-type: none">- stosować przepisy bhp obowiązujące w zakładzie gastronomicznym dla stanowiska pracy kelner- stosować zasady ergonomii i stosowania środków ochrony indywidualnej i zbiorowej na stanowisku pracy kelner- stosować zasadę udzielania pierwszej pomocy w przypadku zagrożenia zdrowia i życia- stosować zasady higieny osobistej na stanowisku pracy kelnera- stosować się do obowiązujących zasad na stanowisku pracy kelnera przed i po zakończeniu pracy w zakładzie odbywania praktyk	II
Rozpoczęcie praktyk przez ucznia	Zapoznanie z miejscem praktyk	5	<ul style="list-style-type: none">- zapoznać się z funkcjonalnym układem pomieszczeń i stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym- zapoznać się z instrukcją obsługi maszyn i urządzeń używanych na stanowisku pracy kelnera- ocenić jakość półproduktów stosowanych do produkcji potraw i napojów	<ul style="list-style-type: none">- scharakteryzować funkcjonalny układ pomieszczeń i stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym- stosować zasady instrukcji obsługi maszyn i urządzeń używanych na stanowisku pracy kelnera- stosować skalę jakości półproduktów stosowanych do produkcji potraw i napojów	II
	Przygotowanie sali	7	<ul style="list-style-type: none">- zapoznać się z zasadami przygotowania	<ul style="list-style-type: none">- stosować się do zasad	II–III

	restauracyjnej i zaplecza na przyjęcie gości		<p>pomocników kelnerskich i stołów dla gości zgodnie z zasadami obowiązującymi w danym zakładzie gastronomicznym</p> <ul style="list-style-type: none"> - zapoznać się z zasadami przygotowania rozdzielni kelnerskiej - zapoznać się z zasadami utrzymania czystości zastawy stołowej, rewiru kelnerskiego i rozdzielni kelnerskiej - zapoznać się z kartą menu obowiązującą w zakładzie odbywania praktyk - zapoznać się z opiekunem praktyk, instruktorem zawodu, objęcie stanowiska pikolaka 	<p>przygotowania pomocników kelnerskich i stołów dla gości zgodnie z zasadami obowiązującymi w danym zakładzie gastronomicznym</p> <ul style="list-style-type: none"> - stosować się do zasad przygotowania rozdzielni kelnerskiej - stosować się do zasad utrzymania czystości zastawy stołowej, rewiru kelnerskiego i rozdzielni kelnerskiej - scharakteryzować kartę menu obowiązującą w zakładzie odbywania praktyk - zapoznać się z opiekunem praktyk, instruktorem zawodu, objęcie stanowiska pikolaka 	
	Wykonywanie prac kelnera pod nadzorem instruktora zawodu	126	<ul style="list-style-type: none"> - wykonać nakrycie stołu na przyjęcie gości zgodnie z wymogami zakładu odbywania praktyki - wykonać prawidłowe przyjęcie zamówienia od gościa - wykonać prawidłowe podawanie dań i napojów - wykonać prawidłowo sprzątanie brudnych naczyń - zapoznać się z zasadami rozliczenia z gościem po zakończeniu obsługi - przestrzegać zasady prawidłowego zachowania się w kontakcie z gościem 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady nakrywania stołu na przyjęcie gości zgodnie z wymogami zakładu odbywania praktyki - stosować prawidłowe zasady przyjmowania zamówienia od gościa - stosować prawidłowe zasady podawania dań i napojów - stosować prawidłowe zasady sprzątania brudnych naczyń - stosować prawidłowe zasady rozliczenia z gościem po zakończeniu obsługi - stosować zasady prawidłowego zachowania się w kontakcie z gościem 	II–III

PRACOWNIA ORGANIZACJI USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Etap realizacji
			Podstawowe: Uczeń potrafi	Ponadpodstawowe: Uczeń potrafi:	Klasa
Obsługa śniadań	Rodzaje i sposoby obsługi śniadań	20	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić nakrycia stołu do śniadań i ich rodzaje - wymienić bufety śniadaniowe - wymienić sposoby obsługi śniadań 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać rodzaje śniadań i sposoby nakrywania stołu do nich - scharakteryzować bufety śniadaniowe - zademonstrować sposoby obsługi śniadań 	III
Room service	Obsługa gościa hotelowego	20	<ul style="list-style-type: none"> - opisać sposoby przyjmowania zamówienia z pokoju hotelowego - opisać sposoby realizacji zamówienia z pokoju hotelowego - pisać zasady zachowania się kelnera hotelowego podczas obsługi gościa w pokoju hotelowym - opisać sposoby rozliczania się z gościem hotelowym 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić sposoby przyjmowania zamówienia z pokoju hotelowego - scharakteryzować sposoby realizacji zamówienia z pokoju hotelowego - scharakteryzować zasady zachowania się kelnera hotelowego podczas obsługi gościa w pokoju hotelowym - scharakteryzować sposoby rozliczania się z gościem hotelowym 	III
	Wyposażenie kelnera hotelowego	20	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić sprzęt do obsługi gości hotelowych - wymienić zasady używania sprzętu w zależności od zamówienia 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać sprzęt do obsługi gości hotelowych - scharakteryzować zasady używania sprzętu w zależności od zamówienia 	III
Rodzaje i obsługa imprez okolicznościowych	Zasady obsługi różnych imprez okolicznościowych	10	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić rodzaje przyjęć okolicznościowych - wymienić techniki obsługi przyjęć okolicznościowych 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować rodzaje imprez okolicznościowych - scharakteryzować techniki obsługi imprez okolicznościowych 	IV
Charakterystyka przyjęć okolicznościowych	Przyjęcia zasiadane	30	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować przyjęcia zasiadane - wymienić sposoby nakrywania stołów przy przyjęciach zasiadanych - scharakteryzować sposoby dekoracji stołów przy przyjęciach zasiadanych - wymienić systemy obsługi przyjęć zasiadanych 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić zasady organizacji przyjęcia zasiadanego - opisać sposoby nakrywania stołów przy przyjęciach zasiadanych - opisać sposoby dekoracji stołów przy przyjęciach okolicznościowych - opisać systemy obsługi przyjęć zasiadanych 	IV
	Organizacja przyjęć na stojąco	30	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić przyjęcia organizowane na stojąco 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać przyjęcia organizowane na stojąco - opisać stoły używane do przyjęć na stojąco 	IV

			<ul style="list-style-type: none"> - wymienić stoły używane do przyjęć na stojąco - wymienić systemy obsługi przyjęć organizowanych na stojąco 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować sposoby obsługi przyjęć organizowanych na stojąco 	
	Organizacja przyjęć mieszanych	30	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić przyjęcia mieszane - wymienić stoły używane do przyjęć mieszanych - wymienić systemy obsługi przyjęć mieszanych 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać przyjęcia mieszane - opisać stoły używane do przyjęć mieszanych - scharakteryzować sposoby obsługi przyjęć mieszanych 	IV
Catering – usługa gastronomiczna poza lokalem	Przygotowanie cateringu	10	<ul style="list-style-type: none"> - opisać historię początków cateringu - omówić logistykę w przygotowaniu cateringu 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić historię początków cateringu - stosować logistykę w przygotowaniu cateringu 	IV
	Obsługiwanie cateringu	10	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić czynności przygotowawcze przy przygotowaniu cateringu - wymienić systemy obsługi cateringu 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić czynności przygotowawcze przy przygotowaniu cateringu - omówić zasady obsługi cateringu 	IV
Podział, rodzaje i kategorie zakładów gastronomicznych	Podział i zakłady typu żywieniowego	12	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić podział zakładów gastronomicznych - opisać funkcjonalny podział pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym - wymienić przykłady lokali żywieniowych. - wymienić lokale żywieniowe 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić i uzasadnić podział zakładów gastronomicznych - omówić funkcjonalny podział pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym - omówić i kategoryzować lokale żywieniowe - omówić charakterystyczne cechy lokali żywieniowych 	V
	Zakłady typu uzupełniającego	12	<ul style="list-style-type: none"> - podać przykłady lokali uzupełniających - wymienić charakterystyczne cechy lokali uzupełniających 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić lokale uzupełniające i zasady ich kategoryzacji - omówić charakterystyczne cechy lokali uzupełniających 	V
	Punkty gastronomiczne	10	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić przykłady punktów gastronomicznych - opisać punkty gastronomiczne 	<ul style="list-style-type: none"> - podać przykłady punktów gastronomicznych - omówić charakterystyczne cechy punktów gastronomicznych 	V
Przygotowanie serwisu specjalnego	Przygotowanie narzędzi specjalistycznych Zasady przygotowania potraw w serwisie specjalnym	16	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować narzędzia do serwisu specjalnego - wymienić przepisy bhp przy serwisie specjalnym - opisać półprodukty stosowane przy przygotowywaniu potrawy przy gościu - opisać dania przygotowywane w serwisie specjalnym - opisać alkohole stosowane do dań 	<ul style="list-style-type: none"> - używać narzędzi do serwisu specjalnego - stosować przepisy bhp przy serwisie specjalnym - używać półprodukty stosowane przy przygotowaniu potraw przy gościu - przygotować dania metodą serwisu specjalnego - stosować alkohole używane do dań flambirowanych 	V

			flambirowanych		
Dekantacja wina	Dlaczego dekantujemy wina	4	- wymienić przyczyny dekantacji wina - wymienić wina przeznaczone do dekantacji	- omówić przyczyny dekantacji wina - scharakteryzować wina przeznaczone do dekantacji	V
	Sposoby dekantacji wina	6	- scharakteryzować sposoby dekantacji wina przez kelnera przy stole konsumenckim - wymienić wyposażenie potrzebne do dekantacji	- zademonstrować sposoby dekantacji wina przez kelnera przy stole konsumenckim - scharakteryzować wyposażenie potrzebne do dekantacji	V
RAZEM		240			

PRACOWNIA ROZLICZANIA USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Etap realizacji
			Podstawowe: Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe: Uczeń potrafi:	Klasa
Rozliczanie usług kelnerskich i gastronomicznych	Rozliczanie usług gastronomicznych i cateringowych	30	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać stawki podatku VAT stosowane w gastronomii - dobierać dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, rachunek, faktura VAT, KW, KP) - przygotować dane do wystawienia rachunku za usługę gastronomiczną 	<ul style="list-style-type: none"> - obliczać koszty odstąpień od umów na realizowaną usługę - wyznaczać terminy rozliczeń w prowadzeniu usług gastronomicznych - odliczyć kwotę pobranej zaliczki - wystawić rachunek za usługę - wystawić fakturę za usługę 	III
	Rozliczenia gotówkowe i bezgotówkowe	60	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać różne formy rozliczeń i płatności za usługi gastronomiczne (np. gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, voucher itp.) - dobierać sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości, zleceniodawcy i możliwości zakładu 	<ul style="list-style-type: none"> - przyjmować należność gotówkową od konsumenta (np. w obsłudze indywidualnej gościa – przyjmuje pieniądze w płatniku, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę) - przyjmować należność bezgotówkową, np.: kartą płatniczą - obsługiwać terminal do kart płatniczych 	IV
	Kalkulacja ceny jednostkowej potraw, napojów i usług gastronomicznych	60	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej (np. koszt, koszt jednostkowy, stały, zmienny, cena, kalkulacja, rabat, marża gastronomiczna itp.) - rozróżniać elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów (koszty surowców, półproduktów i towarów 	<ul style="list-style-type: none"> - określać czynniki wpływające na cenę potraw, napojów, usług gastronomicznych i cateringowych (np. sezonowość, dostępność i cenę surowców, półproduktów i towarów handlowych, ceny dystrybucji itp.) - stosować stawki podatku VAT w kalkulowaniu ceny potraw i napojów oraz rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych 	IV

			handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT)	<ul style="list-style-type: none"> - stosować metody i techniki obliczania cen, marż potraw i napojów (np. kalkulacja podziałowa, doliczeniowa, kosztowa, kosztowo-popytowa, popytowo-podażowa, konkurencji, na sukces, <i>food cost</i>) 	
Kalkulacja kosztów	Kalkulacja kosztów usługi gastronomicznej i cateringowej	30	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować koszty usług gastronomicznych (bezpośrednie i pośrednie) - rozróżniać stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych - stosować stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych - sporządzić wstępną kalkulację menu obiadowego 	<ul style="list-style-type: none"> - obliczać zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych (przychód, zysk brutto, zysk netto, strata) - sporządzić wstępną kalkulację kosztów organizowanego przyjęcia okolicznościowego, jako podstawę do zawarcia umowy - kalkulować koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych z uwzględnieniem <i>food cost</i> - stosować programy komputerowe do kalkulacji kosztów usług gastronomicznych 	V
RAZEM		180			

RACHUNKOWOŚĆ ZAWODOWA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Etap realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Klasa
Działalność usługowa zakładów gastronomicznych	Działania związane z promocją usług gastronomicznych	10	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić koncepcję marketingu usług gastronomicznych, - określić funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.), - sporządza plan „życia marki” usług gastronomicznych, - określa strukturę marketingu mix „7P” w gastronomii, - rozróżnia elementy części składowych marketingu mix „7P”, - określa wpływ elementów składowych marketingu mix „7P’ na markę zakładu gastronomicznego, - wyjaśnia pojęcie promocji marketingowej usług gastronomicznych, - wskazuje funkcje promocji usług gastronomicznych. 	<ul style="list-style-type: none"> - interpretuje strategie promocji (push i pull), - rozróżnia promocje pośrednie i bezpośrednie stosowane w marketingu usług gastronomicznych (np. reklama, telemarketing, mailing, media). - stosuje propagandę marketingową usług gastronomicznych – public relations, - opracowuje działania promocyjne usług gastronomicznych. 	III
	Instrumenty marketingowe do sprzedaży usług gastronomicznych.	8	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnia strategie sprzedaży usług gastronomicznych (cross-selling i up-selling), - ocenia instrumenty marketingowe stosowane w sprzedaży usług gastronomicznych (np. związane z ceną, produktem, lokalem i jego marką, specyficznymi potrzebami gości), 	<ul style="list-style-type: none"> - przygotowuje prezentację sprzedaży osobistej usług, zgodnie z zasadami promocji. 	III
	Działalność	12	<ul style="list-style-type: none"> - określa zasady planowania usług 	<ul style="list-style-type: none"> - opracowuje przykładowe plany 	III

	uzupełniająca zakładu gastronomicznego.		<p>gastronomicznych,</p> <ul style="list-style-type: none"> - przygotowuje portofolio zakładu niezbędne do przyjmowania usług (np. prospekty realizowanych usług, kalendarz realizacji usług, formularze umów zamówienia), - przygotowuje informacje o warunkach planowania usług przyjmowanych do realizacji (np. życzenia zleceniodawcy zamówienia, koszty, metody obsługi, wpłaty zaliczkowe, konsekwencje odstąpienia od zamówienia, udzielane upusty, rabaty, bonifikaty, skonto itp.), - określa etapy organizacji dowolnej usługi gastronomicznej, 	<p>wykonania usług gastronomicznych, podstawowych, towarzyszących, komplementarnych i fakultatywnych,</p> <ul style="list-style-type: none"> - aktualizuje ofertę usług gastronomicznych w zależności od kierunków rozwoju gastronomii i preferencji zleceniodawcy. 	
Rozliczanie usług gastronomicznych	Zasady rachunkowości stosowanie podczas rozliczania usług gastronomicznych.	10	<ul style="list-style-type: none"> - definiuje podstawowe pojęcia i zjawiska ekonomiczno-rachunkowe, - określa obowiązek podatkowy od towarów i usług (analizuje ustawę o podatku od towarów i usług), - rozróżnia stawki podatku VAT stosowane w gastronomii, - wyznacza terminy rozliczeń w prowadzeniu usług gastronomicznych, 	<ul style="list-style-type: none"> - oblicza koszty odstąpień od umów na realizowaną usługę, - rozpoznaje dokumenty rachunkowe i księgowo stosowane w gastronomii 	IV
	Ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług.	12	<ul style="list-style-type: none"> - definiuje podstawowe pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej, - określa rodzaje ceny: zakupu, nabycia, sprzedaży netto, - określa rolę cen w marketingu usług gastronomicznych, - rozróżnia funkcje ceny w gastronomii, - określa czynniki wpływające na cenę potraw, napojów i usług, - rozróżnia elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów, 	<ul style="list-style-type: none"> - stosuje metody i techniki obliczania cen i marż potraw i napojów oraz okazjonalnych kart menu, - stosuje programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych, - kalkuluje ceny napojów mieszanych. 	IV

			- stosuje stawki podatku VAT w kalkulowaniu ceny potraw i napojów oraz rozliczaniu usług gastronomicznych,		
	Koszty usług gastronomicznych.	8	- klasyfikuje koszty usług gastronomicznych, - przygotowuje kosztorys usługi gastronomicznej, - przygotowuje rozliczenie kosztów usługi w zakładzie gastronomicznym,	- stosuje narzędzia obniżające koszty końcowe usługi gastronomicznej, - oblicza koszty działalności usług barowych.	IV
	Polityka cenowa potraw, napojów i usług gastronomicznych.	8	- wyjaśnia pojęcie polityki cen w gastronomii, - rozróżnia czynniki wewnętrzne i zewnętrzne kształtujące politykę cenową usług gastronomicznych,	- wykorzystuje sposoby obniżania cen potraw, napojów i usług gastronomicznych.	IV
	Rozliczanie usług gastronomicznych.	12	- wykorzystuje dokumentację realizowanej usługi gastronomicznej do jej rozliczania, - dokonuje inwentaryzacji materialnej i finansowej po wykonanej usłudze, - posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów materialnych i finansowych po wykonanej usłudze, - przygotowuje dokumenty do rozliczeń finansowych po wykonanej usłudze, - wystawia paragon fiskalny lub fakturę za usługę gastronomiczną,	- rozlicza usługę ze zleceniodawcą, - wykorzystuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych.	IV

	Opłacalność sprzedaży usług gastronomicznych.	10	<ul style="list-style-type: none"> - interpretuje pojęcia związane z opłacalnością sprzedaży usług gastronomicznych, - oblicza ROS, ROA, ROE i inne wskaźniki rentowności zakładu gastronomicznego, - oblicza Break Even Point – próg rentowności zakładu gastronomicznego, 	<ul style="list-style-type: none"> - interpretuje wskaźniki rentowności sprzedaży usług gastronomicznych, - ocenia opłacalność sprzedaży usług gastronomicznych, - planuje usługi gastronomiczne, zgodnie z wynikami finansowymi. 	IV
Rozliczanie usług kelnerskich	Zasady rozliczania się z gościem podczas wykonywania usług kelnerskich.	8	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnia zasady rozliczenia gości za zrealizowaną usługę, - dobiera dokumenty do rozliczania usług kelnerskich (paragon, faktura), 	<ul style="list-style-type: none"> - rozlicza usługi kelnerskie, zgodnie z zasadami finansowymi i podatku VAT. 	V
	Rozliczenia gotówkowe i bezgotówkowe po zakończeniu obsługi gościa.	22	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnia różne formy rozliczeń i płatności (gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, przelew bankowy, voucher itp.), - dobiera sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości i możliwości zakładu, - podaje rachunek, - przyjmuje należność gotówkową (przyjmuje należność z wykorzystaniem programu Płatnik, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę), - przyjmuje należność gotówkową (sprawdza czytelność karty, dokonuje akceptacji karty w terminalu, prosi o wpisanie kodu PIN lub podaje gościowi do podpisu wydruk z terminala, porównuje zgodność podpisu na karcie i wydruku, zwraca kartę wraz z kopią wydruku gościowi), 	<ul style="list-style-type: none"> - stosuje różne formy płatności w usłudze room service, - przyjmuje i rejestruje napiwki, - dziękuje za skorzystanie z usług, żegna gościa i zaprasza do ponownych odwiedzin. 	V
	Obsługa	15	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnia elektroniczne urządzenia 	<ul style="list-style-type: none"> - dokonuje dziennego rozliczenia 	V

	elektronicznych urządzeń rejestrujących i kas kelnerskich.		rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych, - stosuje elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie do rozliczeń,	w postaci raportu kasowego,	
	Programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich.	15	- wykorzystuje programy komputerowe do wprowadzania zmian menu i cen w sieci kas kelnerskich, - dobiera programy komputerowe do rozliczania usług kelnerskich,	- rozlicza usługi przy użyciu programów komputerowych.	V
RAZEM		150			

INFORMATYKA ZAWODOWA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Etap realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Klasa
Etyka. Kompetencje społeczne.	Etyka komputerowa.	2	<ul style="list-style-type: none"> - postępować zgodnie z zasadami netykiety, respektuje prawo i - stosować dobre praktyki w zakresie ochrony danych wrażliwych - korzystać z e-usług - poszerzać swoją wiedzę korzystając z zasobów udostępnionych w internecie 	<ul style="list-style-type: none"> - sprawnie korzystać z nowych narzędzi - rozróżnić pojęcia: profil zaufany, podpis elektroniczny, e-dowód 	IV
	Bezpieczeństwo w sieci.	1			
	Techniki komunikacji w internecie. E-usługi, e-urząd Poszerzanie kwalifikacji w zawodzie, e-learning	1			
Wyszukiwanie i wykorzystanie informacji	Wyszukiwanie i porównywanie urzędów, wyszukiwanie instrukcji obsługi. Wyszukiwanie informacji o produktach, wartości odżywczej i składzie potraw.	2 2	<ul style="list-style-type: none"> - korzystać z zasobów internetu dla celów zawodowych - stosować informacje do potrzeb zawodowych 	<ul style="list-style-type: none"> - organizować i przetwarzać wyszukane informacje 	
Rozwiązywanie problemów z wykorzystaniem komputera	Zasady tworzenia dokumentów urzędowych.	2	<ul style="list-style-type: none"> - tworzyć dokumenty urzędowe - tworzyć zapisy w kartach menu - tworzyć prezentacje 	<ul style="list-style-type: none"> - sprawnie korzystać z pakietów biurowych i aplikacji - wykorzystywać narzędzia internetowe do promocji firmy (strona internetowa, blog, media społecznościowe) 	
	Praca z dużym dokumentem. Tworzenie menu.	2			
	Narzędzia promocji w internecie.	2			
Programy i systemy	Programy i systemy w gastronomii i hotelarstwie.	6	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać i rozpoznawać urządzenia i systemy 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować urządzenia i systemy komputerowe 	

komputerowe w gastronomii	Programy i aplikacje do obsługi gościa.	9	komputerowe - określać funkcję programów komputerowych stosowanych w gastronomii	- zastosować programy i urządzenia komputerowe na stanowisku kelner	
RAZEM		30			

PRAKTYKI ZAWODOWE

HGT.11. ORGANIZACJA USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Etap realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Klasa
Zapoznanie ucznia z innymi formami obsługi gości	Praca na stanowisku barmana	30	- omawiać zasady pracy za barem - omawiać zasady sporządzania napojów gorących - omawiać zasady sporządzania napojów zimnych i drinków	- stosować zasady pracy za barem - stosować zasady sporządzania napojów gorących - stosować zasady sporządzania napojów zimnych i drinków	III
	Praca na stanowisku sommeliera	30	- omawiać zasady podawania wina musującego i białego - omawiać zasady podawania wina czerwonego	- stosować zasady podawania wina musującego i białego - stosować zasady podawania wina czerwonego	III
	Serwis specjalny	40	- omawiać zasady podawania dań z wózka kelnerskiego w systemie angielskim - omawiać zasady przygotowania dań flambirowanych	- stosować zasady podawania dań z wózka kelnerskiego w systemie angielskim - stosować zasady przygotowania dań flambirowanych	III
	Room service	14	- omawiać zasady przyjmowania zamówienia i rozliczania gości hotelowych - omawiać zasady obsługi gości hotelowych	- stosować zasady przyjmowania zamówienia i rozliczania gości hotelowych - stosować zasady obsługi gości hotelowych	III
Przyjęcia okolicznościowe i catering	Przygotowanie przyjęć okolicznościowych i cateringu	20	- omawiać zasady planowania i obsługi przyjęć okolicznościowych zasiadanych, na stojąco i mieszanych - omawiać zasady planowania i obsługi cateringu	- stosować zasady planowania i obsługi przyjęć okolicznościowych zasiadanych, na stojąco i mieszanych - stosować zasady planowania i obsługi cateringu	III
	Systemy obsługi kelnerskiej przy obsłudze przyjęć	6	- omawiać zasady obsługi w grupie specjalistycznej - omawiać zasady obsługi w systemie brygadowym	- stosować zasady obsługi w grupie specjalistycznej - stosować zasady obsługi w systemie brygadowym	III

