

**Zespół Szkół Nr 3 im. ks. prof. Józefa Tischnera w Bochni**

32-700 Bochnia, ul. Krakowska 20, tel. 14 612-27-79

www.zs3.bochnia.pl

**-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

**PROGRAM NAUCZANIA**

**Przedmiotu: PRAKTYKA ZAWODOWA**

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

**SYMBOL CYFROWY ZAWODU 343404**

**PODBUDOWA PROGRAMOWA: PODSTAWÓWKA/GIMNAZIUM**

**KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:**

**HGT.02.** Przygotowanie i wydawanie dań

**HGT.12.** Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r.

w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowegooraz dodatkowych umiejętności zawodowych
w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego

Program nauczania przedmiotu PRAKTYKA ZAWODOWA – **Technik żywienia i usług gastronomicznych** opracowany
na podstawie programu nauczania *Ośrodka Rozwoju Edukacji*w ramach projektu „Partnerstwo na rzecz kształcenia zawodowego. Etap 3. Edukacja zawodowa odpowiadająca potrzebom rynku pracy”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego,realizowanego w latach 2018–2019

(<https://www.ore.edu.pl/2019/08/programy-nauczania-zawodu-2019/>):

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

**Liczba tygodni przeznaczonych na realizację praktyk zawodowych**: 8 tygodni (280 godz.)

2 kl. (po gimnazjum)/ 3 kl. (po podstawówce) - 4 tygodnie praktyki (20 dni roboczych) – 140 godzin.

3 kl. (po gimnazjum)/ 4 kl. (po podstawówce) - 4 tygodnie praktyki (20 dni roboczych) – 140 godzin.

**PRAKTYKA ZAWODOWA**

**Kwalifikacja HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań.**

**Cele ogólne:**

1.Zapoznanie się ze strukturą organizacyjną zakładu gastronomicznego.

2.Poznanie technologii sporządzania potraw i napojów.

3.Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych i pomocniczych w zakładzie gastronomicznym.

4.Poznanie roli i zasad funkcjonowania zakładu gastronomicznego w praktyce.

5. Poznanie systemu normalizacji stosowanego w gastronomii

**Cele operacyjne**

**Uczeń potrafi:**

1) identyfikować źródła zagrożeń zdrowia, życia i mienia oraz środowiska w gastronomii,

2) stosować się do instrukcji obsługi poszczególnych urządzeń i narzędzi na stanowisku,

3) przechowywać surowce, półprodukty i wyroby gotowe zgodnie z procedurami i instrukcjami systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,

4) wykonywać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych,

5) stosować receptury gastronomiczne w przyrządzaniu potraw i napojów,

6) dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw i napojów,

7) obliczać zapotrzebowanie na surowce i półprodukty,

8) interpretować wskazania przyrządów kontrolno-pomiarowych,

9) dobierać metody i techniki sporządzania potraw i napojów,

10) dobierać sprzęt i naczynia do ekspedycji potraw i napojów,

11) rozróżniać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,

12) aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe,

13) współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej oraz formy grzecznościowe.

Zadania zawodowe powinny być realizowane pod kierunkiem opiekuna/instruktora praktyk.

**MATERIAŁ NAUCZANIA PRAKTYKI ZAWODOWEJ Z ZAKRESU KWALIFIKACJI HGT.02.Przygotowanie i wydawanie dań.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek metodycznych** | **Wymagania programowe** | **Uwagi o realizacji** |
| **Podstawowe**Uczeń potrafi: | **Ponadpodstawowe**Uczeń potrafi: | Orientacyjna liczba godzin | Etap realizacji |
| **I. Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego** | 1. Funkcjonalność pomieszczeń, urządzenia, sprzęt i aparatura kontrolno-pomiarowa w zakładzie gastronomicznym | * wskazać działy i pomieszczenia możliwe w zakładzie gastronomicznym
* wskazać drogi komunikacyjne w zakładzie gastronomicznym
* rozpoznać pomieszczenia zakładu gastronomicznego po roli jaką pełnią
* zapobiegać krzyżowaniu się dróg surowca, półproduktu i wyrobu gotowego w procesie produkcji
* zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska
* rozróżniać urządzenia, sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym
* odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej w zakładzie gastronomicznym
 | * ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników
* ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości produkcji
* ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego
* porównywać wyniki odczytu z obowiązującymi parametrami
 | 3 | Klasa II,III |
| **II. Wykonywanie czynności zawodowych** **na stanowiskach produkcyjnych** **w zakładach gastronomicznych** | 1. Praktyczne zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym | * stosować się do instruktażu stanowiskowego
* zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań kucharza na różnych stanowiskach pracy
* organizować stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
* stosować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
* zastosować zasadę bezwzględnego zapoznania się z instrukcją obsługi przed pierwszym uruchomieniem urządzenia
* przestrzegać zasad ruchu jednokierunkowego personelu, surowców, wyrobów i odpadów w zakładzie gastronomicznym
* przestrzegać i wdrażać w praktyce reguły i procedury przyjęte w zakładzie
* ponosić odpowiedzialność za wykonywane czynności
* współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej
 | * zastosować zasady ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach części magazynowej zakładu gastronomicznego, stanowiskach do obróbki wstępnej, termicznej, podczas wykańczania i ekspedycji potraw a także w czasie czynności porządkowych
* analizować treści receptur gastronomicznych
* zastosować odpowiednie techniki i metody sporządzania potraw i napojów w masowej produkcji w zakładzie gastronomicznym
* zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza
* stosować w praktyce normy
* planować działania związane z wprowadzaniem innowacyjnych rozwiązań w zakładzie gastronomicznym
* dobierać osoby do wykonania przydzielonych zadań
 | 8 | Klasa II,III |
| 2. Magazynowanie środków żywności w warunkach zakładu gastronomicznego | * określić magazyny występujące w zakładzie gastronomicznym
* dobierać i przestrzegać warunki do przechowywania żywności
* wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności
* rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową, stosowaną w magazynach
 | * określić sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania
* odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w magazynach
 | 15 | Klasa II,III |
| 3. Obróbka wstępna surowców spożywczych – przygotowywanie półproduktów w warunkach zakładu gastronomicznego | * rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane do przeprowadzania obróbki wstępnej żywności
* wykonywać obróbkę wstępną brudną i czystą ręcznie
 | * rozdzielić surowce do wykonania różnych potraw i napojów w oparciu o racjonalne przesłanki technologiczne i ekonomiczne
* wykonywać obróbkę wstępną brudną i czystą z wykorzystaniem urządzeń
 | 40 | Klasa II,III |
| 4. Obróbka cieplna surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw | * rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły
* zastosować surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem
* zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców
* zastosować zasady oceny organoleptycznej
* sporządzać potrawy z wykorzystaniem różnych rodzajów obróbki cieplnej
 | * sporządzać potrawy z wykorzystaniem nowoczesnych obróbek cieplnych
* doprawiać potrawy i napoje w warunkach zakładu
 | 40 | Klasa II,III |
| 5. Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw w warunkach zakładu gastronomicznego | * dobrać urządzenia gastronomiczne do ekspedycji potraw w warunkach zakładu
* dobrać zastawę stołową do sporządzanej potrawy
* zastosować zasady utrzymania czystości zastawy stołowej do ekspedycji potraw
 | * oceniać jakość sporządzonych potraw
* porcjować, dekorować potrawy, stosując powtarzalność, zgodnie z ustalonym wzorcem porcji przykładowej potrawy lub zestawu potraw
 | 10 | Klasa II,III |
| 6. Zasady zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym | * rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym
* obsługiwać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym
 | * dbać o urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym
 | 20 | Klasa II,III |
| **III. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce** | 1. Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w praktyce | * zidentyfikować sposoby zaopatrzenia zakładów gastronomicznych w surowce i towary handlowe
* określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi
 | * zidentyfikować składniki kosztów i przychodów w działalności gospodarczej zakładu
* stosować przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej
 | 2 | Klasa II,III |
|  | 2. Działalność promocyjna i reklamowa zakładugastronomicznego | * rozróżniać rodzaje promocji w gastronomii
* poznać rodzaje narzędzi promocji stosowane w zakładzie gastronomicznym
* rozróżniać środki reklamy w zakładach gastronomicznych
 | * dobrać działania marketingowe do prowadzonej działalności
 | 2 | Klasa II,III |
| **Razem** | **140** |  |

**PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU**

W ramach praktyki zawodowej, uczeń powinien nabyć umiejętności związane z przygotowaniem i wydawaniem dań w rzeczywistych warunkach pracy.

Placówki realizujące praktykę zawodową powinny być wyposażone w specjalistyczny sprzęt, urządzenia techniczne oraz użytkowe programy komputerowe, umożliwiające wykonywanie typowych zadań zawodowych.

Przed rozpoczęciem praktyki zawodowej należy zapoznać uczniów ze strukturą organizacyjną, układem funkcjonalnym, wyposażeniem i urządzeniem placówki żywienia, obowiązującymi regulaminami, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, oraz ochrony środowiska. Należy również uświadomić uczniom skutki nieprzestrzegania przepisów oraz przypomnieć zasady udzielania pierwszej pomocy osobom poszkodowanym.

W trakcie realizacji praktyki zawodowej uczniowie powinni obserwować czynności zawodowe pracowników, następnie wykonywać zadania zawodowe pod kierunkiem instruktora, a potem samodzielnie realizować powierzone im zadania na określonych stanowiskach pracy.

Praktyka zawodowa powinna przygotować uczniów do pracy w zespole, kształtować poczucie odpowiedzialności za jakość i organizację wykonywanej pracy.

**PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA**

Nad przebiegiem praktyki zawodowej i jej realizacją czuwa opiekun praktyki, który dokonuje oceny umiejętności opanowanych przez uczniów podczas całego okresu realizacji programu praktyki zawodowej. Ocenianie umiejętności uczniów powinno odbywać się na podstawie obserwacji ich pracy, ze szczególnym zwracaniem uwagi na sposób wykonywania poleceń i zadań zawodowych. Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie na podstawie określonych kryteriów dotyczących m.in.

* kultury osobistej i wyglądu zewnętrznego,
* organizacji stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
* organizacji czasu pracy,
* samodzielności w planowaniu pracy i rozwiązywaniu problemów,
* doboru surowców, metod i sprzętu do prawidłowego wykonania potraw,
* posługiwania się narzędziami i sprzętem zgodnie z instrukcjami ich użytkowania,
* użytkowania i konserwacji maszyn i urządzeń stosowanych w zakładzie gastronomicznym,
* wypełniania dokumentów dotyczących produkcji,
* obliczania kosztów produkcji i sprzedaży,
* zaangażowania ucznia w realizację zadań,
* utrzymania porządku na stanowisku pracy,
* odpowiedzialności za mienie powierzone na czas praktyki zawodowej,
* umiejętności współpracy w zespole,
* dokładności i rzetelności w pracy,
* przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.

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

**PROPONOWANE METODY EWALUACJI PRZEDMIOTU**

Proponuje się przeprowadzić ewaluację praktyki zawodowej poprzez :

1.Ewaluacja przedmiotu na początku kształcenia: ankieta potrzeb ucznia i warunków w jakich odbywa się praktyka i badanie postawy praktykanta – arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.

2.Ewaluacja przedmiotu w trakcie realizacji praktyki: badanie nabytych kompetencji i umiejętności praktykanta – test oraz indywidualny wywiad z praktykantami, arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.

3.Ewaluacja podsumowująca skuteczność realizacji programu praktyki zawodowej: porównanie nabytych kompetencji i umiejętności praktykanta z wcześniejszymi wynikami(test oraz arkusz indywidualnego wywiadu z praktykantami), arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań

**EWALUACJA PRZEDMIOTU**

Szczegółowa analiza osiągnięć uczniów po egzaminie potwierdzającym kwalifikację HGT.02. Opracowane wnioski mogą posłużyć do modyfikacji przedmiotowego programu nauczania.

**PRAKTYKA ZAWODOWA**

**Kwalifikacja HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**

**Cele ogólne:**

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

**Cele operacyjne**

**Uczeń potrafi:**

1. planować pracę zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy,
2. rozróżniać usługi gastronomiczne i cateringowe,
3. wymienić narzędzia promowania usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie,
4. planować i organizować proces produkcji określonych dań, zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi,
5. dobierać jadłospisy do potrzeb określonych grup konsumentów,
6. sporządzać kalkulację kosztów produkcji żywności i usług cateringowych,
7. rozróżniać i stosować w usługach gastronomicznych i cateringowych bieliznę stołową, zastawę stołową, sztućce, elementy dekoracyjne,
8. rozróżniać, sporządzać i podawać napoje zimne bezalkoholowe, napoje gorące, napoje alkoholowe,
9. wykonywać czynności barmana,
10. nakrywać stoły i bufety do obsługi indywidualnej i innych usług gastronomicznych,
11. obsługiwać gości podczas obsługi indywidualnej i w czasie przyjęć,
12. rozróżniać rodzaje kart menu i je wykorzystać w praktyce,
13. stosować programy komputerowe do planowania usług gastronomicznych i cateringowych,
14. aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe,
15. współpracować w zespole,
16. stosować formy grzecznościowe wobec gości, klientów, współpracowników,
17. ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania.

Zadania zawodowe powinny być realizowane pod kierunkiem opiekuna/instruktora praktyk.

**MATERIAŁ NAUCZANIA PRAKTYKI ZAWODOWEJ Z ZAKRESU KWALIFIKACJI HGT.12. ORGANIZACJA ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek metodycznych** | **Wymagania programowe** | **Uwagi o realizacji** |
| **Podstawowe**Uczeń potrafi: | **Ponadpodstawowe**Uczeń potrafi: | Orientacyjna liczba godzin | Etap realizacji |
| **I. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych** | 1.Organizacja produkcji gastronomicznej | * rozróżnić receptury na potrawy i napoje
* planować produkcję w oparciu o wyposażenie zakładu gastronomicznego
* opracować plan produkcji w zaplanowanym czasie
* rozróżnić metody nadzorowania procesów produkcji gastronomicznej
 | * opracować receptury na potrawy i napoje
* wykonać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności
* obliczyć zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur
* opracować schematy blokowe produkcji potraw i napojów
 | 5 | Klasa III,IV |
| 2.Oferty usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie | * wskazać rynek usług

gastronomicznych icateringowychz uwzględnieniempopytu* wymienićzakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych
* wymienić rodzaje usług gastronomicznych i cateringowych stosowane w zakładzie
 | * analizować rynek usług gastronomicznych i cateringowychz uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania ankietowe itd.
* rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych
* rozróżnić usługi świadczone przez zakład
 | 5 | Klasa III,IV |
| 3.Planowanie ofert usługowych i cateringowych | * określić zasady planowania usług gastronomicznych
* dobierać usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy
* wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta
 | * zdiagnozować potrzeby zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową
* zaplanować ofertę na usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy
 | 5 | Klasa III,IV |
| 4.Działania związane z promocją i dystrybucją usług gastronomicznych i cateringowych  | * rozróżnić formy promocji stosowane w usługach gastronomii i cateringu w danym zakładzie
* wymienić narzędzia promowania usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie
* interpretować strategie promocji (*push* i *pull*)
* wyjaśnić koncepcję marketingu usług gastronomicznych w danym zakładzie
* określić funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.)
* wskazać działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych w danym zakładzie
* dobrać proponowane działania promocyjne do typu klienta i usług gastronomicznych i cateringowych
* rozróżnić formy sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie
 | * dobrać formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych (np. sprzedaż osobista, promocja sprzedaży)
* sporządzić plan „życia marki” usług gastronomicznych
* opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego
* zastosować propagandę marketingową usług gastronomicznych – public relations
* wykonać prezentację sprzedaży osobistej usługi zgodnie z zasadami promocji
* identyfikować zasady sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie
* wykazać się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik, stosowanych w sprzedaży usług gastronomicznych
 | 5 | Klasa III,IV |
| 5.Sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych | * rozpoznać zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych danym zakładzie
* rozróżnić koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych z uwzględnieniem *food cost*
 | * wykonać kalkulację kosztów żywieniowych z uwzględnieniem
* sporządzić wstępną kalkulację kosztów organizowanego przyjęcia okolicznościowego, jako podstawę do zawarcia umowy
 | 20 | Klasa III,IV |
| **II. Wykonywanie czynności związanych z obsługą gości i usług gastronomicznych** | 1.Systemy, metody i techniki obsługi gości w zakładzie gastronomicznym | * dobierać metody i techniki obsługi do świadczonych usług gastronomicznych
* stosować metody i techniki obsługi gości w podawaniu potraw, napojów, alkoholi
* komunikować się i współpracować w zespole
 | * dobrać system obsługi do świadczonej usługi
* oceniać przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii
* wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych systemów, metod i technik obsługi
 | 20 | Klasa III,IV |
| 2.Użytkowanie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej | * rozróżnić bieliznę stołową
* dobrać bieliznę stołową do okoliczności, rodzaju menu
* korzystać ze sprzętu i urządzeń w czasie wykonywania usług
* dobierać wyposażenie do usług cateringowych
* zastosować zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy stołowej i bielizny
* kontrolować stan sprzętu wydawanego i zdawanego
 | * zastosować zasady ustawiania stołów
* wyznaczyć miejsce ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas różnego typu usług
* zestawiać zastawę i bieliznę stołową w zależności świadczonych usług
* zaplanować sprzęt i urządzenia do wykonania usługigastronomicznej

obliczyć ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomicznej | 20 | Klasa III,IV |
| 3.Dekoracja sali, stołów i innych miejsc usług gastronomicznych i cateringowych | * zaproponować dekorację sali stosownie do świadczonej usługi
* zaproponować dekorację stołów konsumenckich i bufetówstosownie do świadczonej usługi
 | * tworzyć dekorację stołów konsumenckich i bufetówstosownie do świadczonej usługi
 | 10 | Klasa III,IV |
| 4.Czynności związane z obsługą gości i usług gastronomicznych | * wykorzystywać bieliznę stołową
* nakrywać stoły bielizną i zastawą stołową przed przyjęciem gości
* nakrywać stoły do śniadań obiadów, kolacji i na przyjęcia okolicznościowe
* podawać śniadania, obiady i kolacje w formie bufetów
* obsługiwać gości podczas śniadań, obiadów, kolacji, przyjęć okolicznościowych i usług cateringowych
* wykonywać czynności związane z przyjmowaniemgości
* wykonywać czynności związane z przyjęciem zamówienia
* komunikować się z gośćmi na każdym etapie obsługi, stosując zwroty grzecznościowe
* rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu
* podawać kartę menu/napojów gościowi
* komunikować się i współpracowaćw zespole
* kierować wykonaniem przydzielonych zadań
 | * stosować zasady zestawiania potraw i napojów w posiłki
* stosować zasady sprzedaży sugerowanej
* stosować zasady up-sellingu w poszerzaniuzamówienia
* stosować zasady cross-sellingu

w poszerzaniuzamówienia* modyfikować karty menu
 | 35 | Klasa III,IV |
| **III. Rozliczenie kosztów usług gastronomicznych i cateringowych** | 1.Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań | * określić funkcje programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji, w zakładzie gastronomicznym oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni
* stosować programy komputerowe do planowania usługgastronomicznych i cateringowych
 | * korzystać z programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym
* korzystać z programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni
* zapoznać się z dostępnymi programami komputerowymi do rozliczeń księgowych i kelnerskich
 | 15 | Klasa III,IV |
| **Razem** | **140** |  |

**PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU**

W ramach praktyki zawodowej, uczeń powinien nabyć umiejętności związane z organizacją żywienia i usług gastronomicznych.

Propozycja ćwiczeń praktycznych:

1. Przygotowanie stanowisk pracy w dziale handlowo-konsumenckim.

2. Nakrywanie stołów do określonego menu w warunkach zakładu gastronomicznego.

3. Przyjmowanie zamówień od konsumenta.

4. Wykonywanie rozliczenia kelnerskiego: przygotowanie i podawanie rachunku konsumentowi, przyjmowanie należności od konsumenta w formie gotówkowej i bezgotówkowej – obsługiwanie transakcji opłacanych kartami płatniczymi (w obecności instruktora).

5. Rozliczanie zleceniodawcy za usługę gastronomiczną przy użyciu systemów i programów komputerowych dla gastronomii.

6. Sporządzanie rozliczeń z dziennego utargu oraz pobranego sprzętu po zakończonej pracy(w obecności instruktora).

7. Opracowanie oferty działań promocyjnych dla danego zakładu.

8. Stosowanie zasad, technik i metod podawania potraw i napojów podczas indywidualnej obsługi gościa oraz w czasie przyjęć i bankietów.

9. Praca z tacą kelnerską.

10. Wykonywanie czynności porządkowych po zrealizowanej usłudze.

11. Obsługa ekspresu wysokociśnieniowego.

12. Obsługa zmywarki do szkła.

13. Przygotowanie bufetu, np. na przerwę kawową.

14. Sporządzanie napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych.

Należy stosować aktywizujące metody związane z różnym stopniem aktywności uczniów. Zadania i ćwiczenia należy rozdzielać w taki sposób, aby uczeń mógł osiągnąć sukces na miarę swoich możliwości, co wpłynie na motywację do pracy. Zalecane metody to przede wszystkim instruktaż, pokaz
z objaśnieniem, ćwiczenia praktyczne, praca w grupach. Metody należy zmieniać i dobierać stosownie do warunków i sytuacji dydaktycznych, zainteresowań uczniów oraz celów, które chcemy osiągnąć.

**PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA**

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć ucznia powinno odbywać się przez cały czas realizacji praktyki zawodowej. W trakcie oceniania należy zwracać uwagę na przestrzeganie dyscypliny pracy, przestrzeganie przepisów bhp i ppoż., organizację stanowiska pracy, kulturę obsługi gości, zaangażowanie w realizację zadań i jakość pracy. Wiedza i umiejętności ucznia powinny być sprawdzane za pomocą obserwacji wykonywanych czynności podczas realizacji zadań zawodowych. Należy zwrócić uwagę na pracę samodzielną oraz współpracę z innymi pracownikami. Sprawdzaniu i ocenianiu powinna również podlegać dokumentacja przygotowana przez ucznia.

**PROPONOWANE METODY EWALUACJI PRZEDMIOTU**

Proponuje się przeprowadzić ewaluację praktyki zawodowej:

1. Ewaluacja przedmiotu na początku kształcenia: ankieta potrzeb ucznia i warunków w jakich odbywa się praktyka i badanie postawy praktykanta – arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.

2. Ewaluacja przedmiotów trakcie realizacji praktyki: badanie nabytych kompetencji i umiejętności praktykanta – test oraz indywidualny wywiad z praktykantami, arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.

3. Ewaluacja podsumowująca skuteczność realizacji programu praktyki zawodowej: porównanie nabytych kompetencji i umiejętności praktykanta z wcześniejszymi wynikami (test oraz arkusz indywidualnego wywiadu z praktykantami), arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.

**EWALUACJA PRZEDMIOTU**

Szczegółowa analiza osiągnięć uczniów po egzaminie potwierdzającym kwalifikację HGT.12. Opracowane wnioski mogą posłużyć do modyfikacji przedmiotowego programu nauczania.