

**PRAKTYKA ZAWODOWA PROGRAM NAUCZANIA  
DLA ZAWODU TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH 343404  
nr szkolnego zestawu programów nauczania 343404/G/ZSE-H/2012.08.30**

## **1. Informacje o zawodzie**

**Technik żywienia i usług gastronomicznych** jest przygotowany do sporządzania potraw i napojów. Posiada te same umiejętności, które potrzebne są w pracy kucharza. Ponadto wykonuje zadania zawodowe związane z planowaniem i ocenianiem żywienia, organizowaniem i wykonywaniem usług. W czasie swojej pracy przyjmuje surowce, półprodukty, organizuje proces magazynowania i zabezpieczania przed zepsuciem. Ocenia surowce, półprodukty i potrawy gotowe korzystając z oceny organoleptycznej. Przeprowadza procesy produkcyjne zgodnie z zasadami. Rozróżnia zmiany pozytywne i negatywne zachodzące w żywności podczas przechowywania, obróbki wstępnej i cieplnej. Kontroluje etapy procesu technologicznego, prowadzi racjonalną gospodarkę surowcami i przestrzega zasad gospodarki odpadkami. Opracowuje nowe receptury na potrawy i napoje, wdraża je do produkcji. W swoich działaniach stosuje systemy zapewniające jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności. Posługuje się nowoczesnymi technologiami, urządzeniami, które ułatwiają realizację zadań zawodowych. Planuje i ocenia jadłospisy. Oblicza wartość odżywczą i energetyczną potraw, posiłków. Układa menu codzienne, okolicznościowe i na przyjęcia. Organizuje proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym. Korzysta z programów komputerowych, które ułatwiają planowanie i rozliczanie działalności zakładu. Przedstawia ofertę usług gastronomicznych. Swoje zadania zawodowe wykonuje w macierzystym zakładzie lub oferuje usługi cateringowe. Przestrzega zasad racjonalnego żywienia. Stosuje nowe trendy w żywieniu, stale się kształci. Jest otwarty na nowości i kreatywny w działaniu poprzez nowoczesne dekoracje potraw, aranżację stołów i sal. Potrafi pracować pod presją czasu, współpracować w zespole i zarządzać zasobami ludzkimi. Miejscem pracy technika żywienia i usług gastronomicznych są zakłady gastronomiczne typu zamkniętego i otwartego. Może również prowadzić własną działalność gospodarczą.

## **2. Szczegółowe cele kształcenia w zawodzie technika obsługi turystycznej**

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie **technik żywienia i usług gastronomicznych** powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania;
- 2) sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- 3) planowania i oceny żywienia;
- 4) organizowania produkcji gastronomicznej;
- 5) planowania i realizacji usług gastronomicznych.

Do wykonywania zadań zawodowych niezbędne jest osiągnięcie efektów kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie **technik żywienia i usług gastronomicznych**:

- efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów (BHP, PDG, JOZ);
- efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów PKZ(T.c) i PKZ(T.h);
- efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie **technik żywienia i usług gastronomicznych**:
  - *Sporządzanie potraw i napojów (T.6.)*,
  - *Organizacja żywienia i usług gastronomicznych (T.15.)*.

W kształceniu technika żywienia i usług gastronomicznych przewiduje się jedną praktykę zawodową:

- klasa III - 4 tygodnie.

### 3. Efekty kształcenia i sposoby realizacji dla przedmiotu "Praktyka zawodowa"

- 1) Bezpieczeństwo i organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym. Procesy produkcji gastronomicznej.
- 2) Planowanie usług gastronomicznych.

<b>1. Bezpieczeństwo i organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym. Procesy produkcji gastronomicznej.</b>			
<b>Uszczegółowione efekty kształcenia</b>	<b>Poziom wymagań programowych*</b>	<b>Kategoria taksonomiczna**</b>	<b>Materiał kształcenia</b>
<b>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi</b>	<b>(P lub PP)</b>		
BHP(4)1. dokonać analizy możliwych zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związanych z wykonywaniem zadań zawodowych kucharza na różnych stanowiskach pracy;	P	D	– Praktyczne zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznymi. – Zasady bezpieczeństwa i higienicznej pracy w gastronomii. – Wypadki przy pracy, zagrożenia wypadkowe i choroby zawodowe w gastronomii. – Postanowienia w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku
BHP(4)4. wymienić sposoby zapobiegania wypadkom w pracy kucharza;	P	B	
BHP(4)5. określić zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń gastronomicznych;	P	B	
BHP(4)7. zidentyfikować zagrożenia w pracy w gastronomii;	P	B	
BHP(7)1. wyjaśnić zasady organizowania stanowiska pracy kucharza podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;	P	C	
BHP(7)2. uzasadnić sposób przygotowania stanowiska pracy do wykonywania określonego zadania zawodowego;	P	C	
BHP(8)1. dobrać środki ochrony indywidualnej do wykonywania zadania	P	C	

<b>1. Bezpieczeństwo i organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym. Procesy produkcji gastronomicznej.</b>			
<b>Uszczegółowione efekty kształcenia</b>	<b>Poziom wymagań programowych*</b>	<b>Kategoria taksonomiczna**</b>	<b>Materiał kształcenia</b>
<b>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi</b>	<b>(P lub PP)</b>		
kucharza na różnych stanowiskach pracy;			w zakładzie gastronomicznym.
BHP(8)2. zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas użytkowania instalacji technicznych w zakładzie gastronomicznym;	P	C	– Procedury udzielania pierwszej pomocy.
BHP(8)4. uzasadnić dobór środków ochrony indywidualnej do wykonywania zadań;	P	C	– Instruktaż stanowiskowy.
BHP(9)1. wyjaśnić zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza;	P	C	– Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza, technika żywienia i usług gastronomicznych.
BHP(9)2. uzasadnić konieczność przestrzegania procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym dotyczących bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony środowiska;	P	C	– Działalność usługowa zakładów gastronomicznych.
BHP(9)3. wskazać przepisy prawne dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	P	B	– Funkcjonowanie zakładu gastronomicznego w rzeczywistych warunkach rynkowych.
BHP(9)6. stosować środki ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;	P	C	
BHP(10)1. zidentyfikować system pomocy medycznej w stanach zagrożenia zdrowia i życia oraz sposoby powiadamiania;	P	B	– Zapoznanie z układem funkcjonalnym i stanowiskami pracy w zakładzie gastronomicznym.
BHP(10)2. powiadomić system pomocy medycznej w przypadku sytuacji stanowiącej zagrożenie zdrowia i życia przy wykonywaniu zadań zawodowych kucharza;	P	C	– Zasady racjonalnego żywienia.
BHP(10)3. określić stany zagrożenia zdrowia i życia;	P	B	– Metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności
PDG(2)5. przestrzegać przepisów prawa pracy, przepisów prawa dotyczących ochrony danych osobowych oraz przepisów prawa autorskiego;	P	C	– regulacje prawne branżowe i procedury zakładowe.
PDG(3)5. przestrzegać przepisów prawa dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej	P	C	– Czynności porządkowe jako krytyczne punkty kontroli w zakładzie gastronomicznym.
PDG(4)4. określić możliwość funkcjonowania zakładu gastronomicznego w mikrootoczeniu;	P	C	
PDG(5)3. ustalić jakie czynniki wpływają na popyt na usługi gastronomiczne;	P	C	– Wyposażenie zakładów gastronomicznych.
PDG(6)3. określić możliwości współpracy z innymi przedsiębiorstwami gastronomicznymi;	P	C	
PKZ(T.c)(1)2. zidentyfikować surowce dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;	P	B	– Zasady oceny organoleptycznej.

<b>1. Bezpieczeństwo i organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym. Procesy produkcji gastronomicznej.</b>			
<b>Uszczegółowione efekty kształcenia</b>	<b>Poziom wymagań programowych*</b>	<b>Kategoria taksonomiczna**</b>	<b>Materiał kształcenia</b>
<b>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi</b>	<b>(P lub PP)</b>		
PKZ(T.c)(2)3. zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców;	P	C	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Pobieranie próbek kontrolnych żywności.</li> <li>– Zastosowanie programów komputerowych w zakładzie gastronomicznym.</li> <li>– Warunki przechowywania żywności.</li> <li>– Sporządzanie potraw i napojów w zakładach gastronomicznych.</li> </ul>
PKZ(T.c)(3)5. zinterpretować znaki zamieszczone na opakowaniach żywności;	P	B	
PKZ(T.c)(3)8. zastosować procedury dotyczące gospodarki odpadami obowiązujące w gastronomii;	P	C	
PKZ(T.c)(4)3. zastosować zasady racjonalnego żywienia planując posiłki;	P	C	
PKZ(T.c)(4)6. dobrać dodatki do przygotowywanych potraw;	P	C	
PKZ(T.c)(5)5. przestrzegać procedur zawartych w instrukcjach;	P	C	
PKZ(T.c)(6)1. rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej i ekspedycji potraw i napojów;	P	B	
PKZ(T.c)(6)7. zastosować urządzenia gastronomiczne do wykonywania zadań zawodowych;	P	C	
PKZ(T.c)(7)2. rozróżnić sposoby oznakowania instalacji technicznych występujących w zakładzie gospodarczym;	P	B	
PKZ(T.c)(7)4. zastosować zasady bezpiecznego użytkowania instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych;	P	C	
PKZ(T.c)(8)3. zastosować zasady oceny organoleptycznej;	P	C	
PKZ(T.c)(9)6. zastosować procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	P	C	
PKZ(T.c)(9)8. zapobiegać zanieczyszczeniom żywności w czasie produkcji gastronomicznej;	P	C	
PKZ(T.c)(10)3. zastosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań kucharz w zakresie gospodarki magazynowej oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni;	P	C	
PKZ(T.h)(1)3. zastosować zasady pobierania, zabezpieczenia i przechowywania próbek kontrolnych żywności;	P	C	
PKZ(T.h)(2)4. zastosować przyrządy kontrolno – pomiarowe;	P	C	
PKZ(T.h)(3)2. zastosować systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;	P	C	
PKZ(T.h)(4)3. dobrać warunki przechowywania żywności zgodnie z	P	C	

<b>1. Bezpieczeństwo i organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym. Procesy produkcji gastronomicznej.</b>			
<b>Uszczegółowione efekty kształcenia</b>	<b>Poziom wymagań programowych*</b>	<b>Kategoria taksonomiczna**</b>	<b>Materiał kształcenia</b>
<b>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi</b>	<b>(P lub PP)</b>		
oznakowaniem;			
PKZ(T.h)(4)6. oceniać żywność na podstawie informacji zamieszczonych na opakowaniach żywności;	P	C	
PKZ(T.h)(5)2. skorzystać z programów komputerowych;	P	C	
T.6.1(1)2. wyodrębnić cechy żywności mające wpływ na jakość;	P	C	
T.6.1(3)2. ocenić żywność biorąc pod uwagę kryteria: funkcjonalności, ceny, zgodności z potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardem jakości;	P	C	
T.6.1(4)3. dobrać sposób przechowywania do określonego środka żywności;	P	C	
T.6.1(4)5. wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do przechowywania określonego środka żywności;	P	C	
T.6.1(5)5. określić sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania;	P	C	
T.6.1(6)3. wskazać możliwości zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności;	P	C	
T.6.1(8)2. dobrać urządzenia części magazynowej zakładu gastronomicznego do przechowywania określonej żywności;	P	C	
T.6.1(9)2. obsłużyć urządzenia do przechowywania żywności;	P	C	
T.6.2(1)3. ocenić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa pracowników, bezpieczeństwa i jakości produkcji oraz wyników ekonomicznych zakładu gastronomicznego;	P	C	
T.6.2(2)1. wymienić procedury zapewniające bezpieczeństwo żywności obowiązujące w zakładach gastronomicznych;	P	A	
T.6.2(3)6. sporządzić potrawę lub napój na podstawie receptury;	P	C	
T.6.2(4)5. dobrać metodę i technikę do wykonywania określonej potrawy lub napoju;	P		
T.6.2(5)2. ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzania określonej potrawy lub napoju;	P	C	
T.6.2(5)3. wybrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;	P	B	

<b>1. Bezpieczeństwo i organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym. Procesy produkcji gastronomicznej.</b>			
<b>Uszczegółowione efekty kształcenia</b>	<b>Poziom wymagań programowych*</b>	<b>Kategoria taksonomiczna**</b>	<b>Materiał kształcenia</b>
<b>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi</b>	<b>(P lub PP)</b>		
T.6.2(6)2. zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów;	P	C	
T.6.2(6)3. zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw lub napojów lub półproduktów;	P	C	
T.6.2(6)5. zastosować zasady doprawiania potraw i napojów;	P	C	
T.6.2(6)6. zastosować zasady zabezpieczenia potraw i napojów do momentu ekspedycji;	P	C	
T.6.2(7)4. zastosować zwroty poprodukcyjne w produkcji gastronomicznej w celu racjonalizacji kosztów;	P	C	
T.6.2(8)2. rozróżnić zmiany zachodzące w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;	P	B	
T.6.2(9)3. dobrać urządzenia gastronomiczne do ekspedycji określonych potraw lub napojów w określonych warunkach;	P	C	
T.6.2(10)2. obsłużyć urządzenia do produkcji i ekspedycji potraw i napojów;	P	C	
T.6.2(11)3. dobrać przyprawy do określonej potrawy lub napoju;	P	C	
T.6.2(11)4. ocenić organoleptycznie potrawy i napoje oraz zastosować działania korygujące w razie gdy ocena jest negatywna;	P	C	
T.6.2(12)3. zastosować zasady utrzymania zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów;	P	C	
T.6.2(13)3. zważyć lub odmierzyć potrawy i napoje stosowane do określonej wielkości porcji;	P	C	
T.6.2(13)4. zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów;	P	C	
6.2(14)2. określić sposób monitorowania CCP w zakładach gastronomicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami;	P	C	
T.6.2(14)4. zastosować odpowiednie procedury w razie przekroczenia krytycznych punktów kontroli podczas wykonywania zadań zawodowych kucharza;	P	C	

**Planowanie zadania (ćwiczenia):**

Opracuj zasady udzielania instruktazu stanowiskowego w zakładzie gastronomicznym, w którym odbywasz praktykę dotyczącą:

1. części produkcyjnej

2. części ekspedycyjnej

Zaplanuj etapy produkcji dania obiadowego w zakładzie gastronomicznym:

1. Zorganizuj stanowisko pracy
2. Oceń żywność pod względem jakości
3. Dobierz metody i techniki wykonania potraw
4. Dobierz urządzenia produkcyjne

Wykonywanie codziennych czynności porządkowych w zakładzie gastronomicznym, zmywanie naczyń stołowych i obsługa urządzeń myjących;

Wykonywanie zadań zawodowych na różnych stanowiskach pracy: zadań związanych z ekspedycją potraw i napojów, zadań pomocnika kelnerskiego, zadań związanych z obsługą konsumentów indywidualnych, zadań pomocnika kelnera podczas obsługi przyjęć;

Obsługiwanie programów komputerowych stosowanych w gastronomii;

Uczniowie powinni ćwiczyć obsługę programów do prowadzenia gospodarki magazynowej oraz rejestracji zamówień kelnerskich pod nadzorem kelnera lub pracownika kuchni.

### **Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia**

Sprawdzanie efektów kształcenia może polegać na obserwacji pracy ucznia oraz przeprowadzeniu testu praktycznego. Kryteria oceny – postępy w wykonywaniu zadań (sprawność, płynność); postawa ucznia: przestrzeganie procedur i regulaminów obowiązujących w gastronomii, staranność wykonywania zadań, punktualność i przestrzeganie dyscypliny pracowniczej, zdolność do współpracy, gotowość do nabywania nowych umiejętności, a także wykonywanie zadań zgodnie z poleceniami. Dodatkowo można ocenić innowacyjność ucznia i umiejętność dostosowania się do pracy w organizacji oraz postępy w obsłudze programów komputerowych (sprawność, kolejność operacji).

<b>2. Planowanie usług gastronomicznych.</b>			
<b>Uszczegółowione efekty kształcenia</b>	<b>Poziom wymagań programowych*</b>	<b>Kategoria taksonomiczna**</b>	<b>Materiał kształcenia</b>
<b>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi</b>	<b>(P lub PP)</b>		
T.15.2(1)3. opracować uproszczony schemat blokowy produkcji dziennej w zakładzie gastronomicznym;	P	C	– Planowanie produkcji w zakładzie gastronomicznym. – Obsługa programów komputerowych stosowanych w gastronomii. – Oferta usług gastronomicznych zakładu gastronomicznego.
T.15.2(2)3. zaplanować produkcję potraw i napojów dla grupy konsumentów;	P	C	
T.15.2(2)4. zaprojektować produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usług;	P	C	
T.15.2(3)5. dokonać analizy przebiegu procesu produkcyjnego i podejmować w razie konieczności działania naprawcze;	PP	D	
T.15.2(4)2. ocenić jakość sporządzonych potraw i napojów pod względem	P	C	

<b>2. Planowanie usług gastronomicznych.</b>			
<b>Uszczegółowione efekty kształcenia</b>	<b>Poziom wymagań programowych*</b>	<b>Kategoria taksonomiczna**</b>	<b>Materiał kształcenia</b>
<b>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi</b>	<b>(P lub PP)</b>		
jakościowym i ilościowym;			<ul style="list-style-type: none"> <li>– Działania promocyjne i marketing zakładu gastronomicznego.</li> <li>– Świadczenie usług gastronomicznych.</li> <li>– Zasady zmywania i utrzymania naczyń stołowych i zastawy stołowej oraz sprzętu serwisowego.</li> <li>– Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw i napojów – w warunkach zakładu gastronomicznego.</li> <li>– Przygotowanie rozdzielni kelnerskiej przed rozpoczęciem działalności handlowej zakładu gastronomicznego.</li> <li>– Przygotowanie sali konsumenckich do przyjęcia gości w warunkach zakładu gastronomicznego oraz czynności porządkowe po zakończeniu działalności handlowej zakładu gastronomicznego.</li> <li>– Zasady i procedury obowiązujące kelnerów i pracowników odpowiedzialnych za organizację i realizację usług gastronomicznych.</li> <li>– Procedura przymowania zamówień na usługi gastronomiczne.</li> <li>– Proces planowania realizacji usługi gastronomicznej.</li> </ul>
T.15.2(5)2. identyfikować karty menu;	P	B	
T.15.2(7)2. obliczyć zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur gastronomicznych;	P	C	
T.15.2(7)3. zsumować zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do produkcji dziennej;	P	C	
T.15.2(8)2. przeliczyć koszty produkcji z uwzględnieniem ryczałtu i marży;	P	C	
T.15.2(8)3. skorzystać z rabatu przy kalkulacji ceny gastronomicznej;	P	C	
T.15.2(8)4. obliczyć ceny na potrawy i napoje;	P	C	
T.15.2(8)5. obliczyć cenę gastronomiczną wybranej potrawy lub napoju;	P	C	
T.15.2(9)1. opracować receptury na potrawy i napoje;	P	C	
T.15.2(10)2. zastosować programy komputerowe do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej;	P	C	
T.15.3(2/4)2. zaplanować oferty na usługi gastronomiczne;	P	C	
T.15.3(2/4)3. sporządzić ofertę usługi zgodną ze zleceniem klienta zakładu gastronomicznego;	P	C	
T.15.3(2/4)4. opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego;	P	C	
T.15.3(5)3. dobrać proponowane działania promocyjne do typu klienta;	P	C	
T.15.3(5)5. zaproponować działania promocyjne usług;	P	C	
T.15.3(7)4. zastosować procedury reklamacji i usług;	P	C	
T.15.3(7)5. rozliczyć koszty wykonywanych usług;	P	C	
T.15.3(9)3. dobrać metodą obsługi do świadczonych usług gastronomicznych;	P	C	
T.15.3(9)4. zastosować różnorodne metody obsługi klientów;	P	C	
T.15.3(10)1. zastosować zasady ustawiania stołów;	P	C	
T.15.3(10)4. wyznaczyć miejsce ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas różnego typu usług;	P	B	
T.15.3(10)7. zaplanować dekorację stołu;	P	C	
T.15.3(11)3. dobrać bieliznę stołową do okoliczności, rodzaju menu;	P	C	
T.15.3(11)6. zestawiać zastawę i bieliznę stołową w zależności świadczonych	P	C	



<b>2. Planowanie usług gastronomicznych.</b>			
<b>Uszczegółowione efekty kształcenia</b>	<b>Poziom wymagań programowych*</b>	<b>Kategoria taksonomiczna**</b>	<b>Materiał kształcenia</b>
<b>Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi</b>	<b>(P lub PP)</b>		
usług;			– Rozliczenie kosztów wykonywanych usług.
T.15.3(11)7. zaplanować bieliznę i zastawę stołową na przyjęcia różnego rodzaju, typu;	P	C	
T.15.3(12)2. zaplanować sprzęt i urządzenia do wykonania usługi gastronomicznej;	P	C	
T.15.3(12)3. obliczyć ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomicznej;	P	C	
T.15.3(13)2. korzystać ze sprzętu i urządzeń w czasie wykonywania usług;	P	C	
T.15.3(14)1. zastosować zasady mycia sprzętu i zastawy;	P	C	
T.15.3(14)2. zastosować zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy stołowej i bielizny;	P	C	
T.15.3(14)3. kontrolować stan sprzętu wydawanego i zdanego;	P	C	
T.15.3(15)1. posługiwać się specjalistycznym programem do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych;	P	C	
JOZ(1)3. porozumieć się z klientami na sali konsumenckiej;	P	C	
JOZ(4)2. przekazać w języku obcym informacje dotyczące wykonywanych prac;	P	C	
JOZ(5)1. skorzystać z obcojęzycznych zasobów Internetu związanych z tematyką zawodową;	P	C	
PDG(9)1. dobrać urządzenia biurowe do wykonywania różnych prac;	P	C	
PDG(9)4. zastosować zasady bhp podczas prac biurowych;	P	C	
PDG(9)2. obsłużyć biurowe urządzenia techniczne stosowane w zakładzie gastronomicznym;	P	C	
PDG(10)4. przeprowadzić badanie ankietowe w zakresie preferencji klientów zakładu gastronomicznego;	P	D	
PDG(10)5. dokonać analizy potrzeb klientów na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych;	P	D	

## **Planowanie zadania (ćwiczenia)**

Na podstawie otrzymanego zlecenia:

1. Zaplanuj potrawy i napoje dla grupy wycieczkowej
2. Oblicz zapotrzebowanie na surowce i półprodukty
3. Zaplanuj sprzęt i zastawę stołową
4. Rozlicz koszty wykonania usług

Przyjmowanie zleceń na wykonywanie usługi zgodnie z procedurami obowiązującymi w zakładzie.

Sporządzenie planu wykonania usługi gastronomicznej na podstawie zlecenia.

Sporządzanie harmonogramu prac dla pracowników części handlowej zakładu gastronomicznego.

## **Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia**

Sprawdzanie efektów kształcenia może polegać na obserwacji pracy ucznia oraz przeprowadzeniu testu praktycznego. Kryteria oceny – postępy w wykonywaniu zadań (sprawność, płynność); postawa ucznia: przestrzeganie procedur i regulaminów obowiązujących w gastronomii, staranność wykonywania zadań, punktualność i przestrzeganie dyscypliny pracowniczej, zdolność do współpracy, gotowość do nabywania nowych umiejętności, a także wykonywanie zadań zgodnie z poleceniami. Dodatkowo można ocenić innowacyjność ucznia i umiejętność dostosowania się do pracy w organizacji oraz postępu w obsłudze programów komputerowych (sprawność, kolejność operacji).

## **Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne**

Praktyki zawodowe powinny odbywać się w zakładach gastronomicznych lub w Centrum Kształcenia Praktycznego oferujących różnorodny zakres produkcji i usług gastronomicznych, wyposażonych w urządzenia, narzędzia i sprzęt do produkcji, ekspedycji, planowania oraz rozliczania produkcji i usług gastronomicznych. Uczniowie muszą zapoznać się z procesem produkcyjnym oraz działalnością usługową zakładu gastronomicznego poprzez wykonywanie pracy na różnych stanowiskach.

Środki dydaktyczne -przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisy prawne dotyczące prawa pracy, instrukcje obsługi i procedury stanowiskowe, receptury, surowce i materiały, wyposażenie zakładu gastronomicznego (urządzenia, narzędzia, sprzęt gastronomiczny oraz urządzenia, bielizna i sprzęt do obsługi konsumenta). Zdjęcia potraw, aranżacji sal na różne imprezy okolicznościowe, foldery, druki dokumentów, komputer dostępem do Internetu oraz z oprogramowaniem użytkowym stosowanym w gastronomii, drukarka, fax.

Dominującą formą praktyk zawodowych powinno być wykonywanie ćwiczeń praktycznych oraz elementy pracy produkcyjne (usługowej), czyli wykonywane zadań zawodowych pod nadzorem nauczyciela/instruktora pnz. w rzeczywistych warunkach.

Stosować należy metody kształcenia praktycznego – instruktaż, pokaz, ćwiczenia oraz metodę pracy produkcyjnej (tym wypadku usługowej). Metoda pracy produkcyjnej (usługowej) może zostać zastosowana po opanowaniu przez uczniów prostych czynności i operacji zawodowych, które były wcześniej kształtowane na przedmiotach praktycznych w szkole. Umiejętności i sprawność manualna uczniów kształtowane są w wyniku wielokrotnego powtarzania czynności – działań zawodowych. Wykonywanie z pozoru takich samych zadań zawodowych w pracowni szkolnej i rzeczywistych warunkach pracy wymaga

od uczniów innych umiejętności. Chodzi nie tylko o większą sprawność, ale również inna jest organizacja pracy – planowanie, czas wykonania. W warunkach pracy używa się bardziej skomplikowanych narzędzi, podlega rzeczywistej ocenie gości. Celem zajęć produkcyjnych (usługowych) jest nie tylko podniesienie sprawności uczniów, ale także osiągnięcie dyscypliny technologicznej oraz dyscypliny obowiązującej podczas procesu usługowego, odpowiedzialności za jakość produkcji i usług, przestrzeganie norm czasowych i organizacyjnych.

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie lub grupowo maksymalnie 3 – osobowych.

Formy pracy należy dostosować do zadań, część zadań powinno być wykonywane indywidualnie przez ucznia, a część w zespole pracowników (np. w grupie kelnerów przygotowujących miejsce do wykonywania usługi).

Dominującą formą powinna być forma indywidualnej pracy, wykonywanej samodzielnie w wypadku prostych zadań lub pod pełnym nadzorem, zwłaszcza w sytuacji wykonywania zadań wiążących się z dużą odpowiedzialnością materialną, rozliczeniami z gośćmi oraz odpowiedzialnością za bezpieczeństwo gości.

Zajęcia w rzeczywistych warunkach pracy pozwalają uczniowi na skonfrontowanie dotychczas nabytych wiadomości i umiejętności z wymogami na stanowiskach pracy w zakładzie gastronomicznym. Zajęcia należy rozpocząć od zapoznania uczniów z zakładem gastronomicznym oraz bezwzględnie stosować instruktaż stanowiskowy, zwłaszcza w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz obsługi urządzeń gastronomicznych, przed rozpoczęciem pracy. W zakładzie gastronomicznym uczniowie „przechodzą” przez kolejne stanowiska pracy, rozpoczynając od czynności pomocniczych. Istotnym efektem zajęć jest wykształcenie nawyków bezpiecznych zachowań i przestrzeganie zasad zapewniających bezpieczeństwo żywności oraz procedur obowiązujących pracowników na stanowiskach pracy w kuchni i sali restauracyjnej.

Uczeń pracuje na różnych stanowiskach pracy, wykonując coraz bardziej złożone czynności zawodowe. Podlega dyscyplinie i kontroli zbliżonej do kontroli pracowniczej. Aby osiągnąć zamierzony cel powinien otrzymywać jasne, dobrze sprecyzowane polecenia oraz pomoc w razie napotkania trudności. Wymaga to stałej dyskretnej obserwacji pracy ucznia i rzetelnej informacji zwrotnej, ilość uczniów, którzy równocześnie odbywają praktyki w jednym miejscu jest uzależniona od możliwości organizacyjnych zakładu, tak aby uczniowie mogli w pełni realizować program praktyk.

Dopełnieniem jest doskonalenie umiejętności obsługi komputerowych programów gastronomicznych do realizacji usług oraz poznanie zasad funkcjonowania zakładu gastronomicznego jako przedsiębiorstwa.

#### **Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:**

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb ucznia,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości ucznia.

#### **Objaśnienia:**

\* Poziom wymagań programowych: P - wymagania podstawowe, PP - wymagania ponadpodstawowe,

\*\* Kategoria taksonomiczna: A - zapamiętywanie wiadomości, B - zrozumienie wiadomości, C - stosowanie wiadomości w sytuacjach typowych, D - stosowanie wiadomości w sytuacjach problemowych.