PROGRAM NAUCZANIA ZAWODU

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

opracowany w oparciu o projekt podstawy programowej kształcenia w zawodzie 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

Program przedmiotowy o strukturze spiralnej

SYMBOL CYFROWY ZAWODU 343404

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:

HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

STRUKTURA PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU

I. Wstęp do programu

- Opis zawodu
- Charakterystyka programu
- Założenia programowe

II. Cele kierunkowe zawodu

III. **Programy nauczania dla poszczególnych przedmiotów**

- Nazwa przedmiotu
- Cele ogólne
- Cele operacyjne
- Materiał nauczania podzielony na:

- działy programowe
- temat jednostki metodycznej
- wymagania programowe (podstawowe, ponadpodstawowe)

- Procedury osiągania celów kształcenia, propozycje metod nauczania i środków dydaktycznych do przedmiotu, obudowa dydaktyczna, warunki realizacji programu
- Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych ucznia/słuchacza
- Ewaluacja przedmiotu

IV. **Sposoby ewaluacji programu nauczania do zawodu**

V. Zalecana literatura do zawodu

I. WSTĘP DO PROGRAMU

OPIS ZAWODU:

Technik żywienia i usług gastronomicznych

symbol cyfrowy zawodu: 343404

Poziom IV Polskiej Ramy Kwalifikacji określony dla zawodu jako kwalifikacji pełnej

Branża: hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna (HGT).

KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE:

1. Przygotowanie i wydawanie dań HGT.02. (poziom PRK 3)
2. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych HGT.12. (poziom PRK 4)

Kwalifikację pierwszą HGT.02. można zdobyć, zdając egzamin prowadzony przez OKE, po zakończeniu kształcenia:

1) w branżowej szkole I stopnia BSI
2) na kwalifikacyjnych kursach zawodowych
3) dla osób dorosłych, posiadających doświadczenie w pracy w gastronomii, po zdaniu egzaminu eksternistycznego

Kwalifikację drugą HGT.12. można zdobyć zdając egzamin prowadzony przez OKE, po zakończeniu kształcenia:

1) w 5-letnim technikum żywienia i usług gastronomicznych
2) w branżowej szkole II stopnia BSII
3) na kwalifikacyjnych kursach zawodowych

Technik żywienia i usług gastronomicznych jest nowym i bardzo atrakcyjnym zawodem na rynku pracy w Polsce, a także w krajach Unii Europejskiej. W związku z dużą ilością absolwentów tego kierunku, pracujących w Europie i poza Europą, należy podczas kształcenia ucznia w technikum przygotować go do pracy w nowoczesnych warunkach, zaznajomić z nowymi technologiami i trendami żywieniowymi. W ostatnich latach wzrasta liczba lokali gastronomicznych, a liczba klientów, którzy deklarują, że w ciągu ostatnich 12 miesięcy je odwiedzili ciągle rośnie. Z deklaracji konsumentów wynika, iż wychodzenie z przyjaciółmi

jest nadal najczęstszym powodem do odwiedzania lokali gastronomicznych. Jednak równie często konsumenci odwiedzają je spontanicznie, bez szczególnej okazji i wizyty takie stają się coraz bardziej popularne. Oznacza to, że kolejne lata będą przynosić powstawanie nowych restauracji, kawiarni, barów, hoteli, pensjonatów czy sieci lokali szybkiej obsługi. Te wszystkie miejsca to obszary pracy dla technika żywienia i usług gastronomicznych.

Technik żywienia i usług gastronomicznych potrafi:

- sporządzać receptury i kalkulację potraw i napojów,
- sporządzać rozchody magazynowe surowców i kosztorysy usług gastronomicznych,
- stosować sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową oraz urządzenia do przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym,
- stosować systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,
- kontrolować procesy w produkcji gastronomicznej i je dokumentować,
- dokonywać oceny towaroznawczej/organoleptycznej żywności i rozróżniać metody jej utrwalania,
- dobierać i stosować maszyny, urządzenia i drobny sprzęt do procesów technologicznych w gastronomii,
- planować jadłospisy zgodnie z zasadami zdrowego i racjonalnego żywienia,
- określać przemiany składników odżywczych, zachodzących w organizmie człowieka,
- stosować nowoczesne techniki i metody kulinarne w sporządzaniu potraw dietetycznych i alternatywnego sposobu żywienia,
- planować produkcję gastronomiczną i obliczać zapotrzebowanie na surowce i półprodukty,
- sporządzać rozliczenia finansowe produkcji i sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych,
- sporządzać karty menu z uwzględnieniem informacji dotyczących wartości odżywczej potraw, alergenów i cen,
- zastosować i oceniać działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych,
- stosować w pracy zasady kultury i etyki oraz komunikacji interpersonalnej,
- wykazać się kreatywnością w działaniach i otwartością na wiedzę zawodową,
- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz wymagań ergonomii,
- udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w sytuacjach zagrożenia zdrowia i życia,
- organizować i udoskonalać pracę zespołu oraz wykorzystywać programy komputerowe w realizacji zadań.

CHARAKTERYSTYKA PROGRAMU

1.Typ programu: przedmiotowy o strukturze spiralnej. Kształcenie odbywać będzie się w cyklu 5-letnim (technikum).

Uzasadnienie:

Wybór odpowiedniej koncepcji czy struktury programu nauczania jest uzależniony w dużej mierze od możliwości organizacyjnych i warunków realizacji szkół kształcących w zawodach ale także od wiedzy i umiejętności nauczyciela realizującego ten program. Dlatego należy dokonać szczegółowej analizy i wyboru programu, biorąc pod uwagę przedstawione zalety kształcenia z wykorzystaniem programu przedmiotowego o strukturze spiralnej.

Treści kształcenia w programie przedmiotowym to:

- zbiór znaczeń wiadomości odebranych przez ucznia i wytworzonych przez niego w trakcie uczenia się,
- zbiór planowanych czynności ucznia wyznaczonych przez materiał nauczania oraz zaplanowaną zmianę psychiczną,
- jest układem dynamicznym, zmiennym w trakcie pracy ucznia – oddającym funkcjonowanie treści poznanych.

Przyjęcie struktury spiralnej dla układu tych treści ma następujące zalety:

– umożliwia uczniom stopniowe wzbogacanie zakresu informacji, pogłębianie treści i nabywanie coraz to bardziej skomplikowanych umiejętności,

– umożliwia nauczycielowi wykonanie powtórnej ekspozycji poszczególnych tematów, co daje szansę na utrwalanie wiadomości i umiejętności poznanych na początku cyklu kształcenia.

Spiralny układ treści ma duże znaczenie w kontekście egzaminów zewnętrznych, uczeń wracając do treści poznanych na początku cyklu kształcenia wraca do nich, nadbudowując je o kolejne treści i umiejętności sprawdzane na egzaminie zawodowym.

Ponadto pracownik gastronomii, z uwagi na wykonywanie zadań zawodowych, realizuje je na różnych stanowiskach pracy, dlatego wprowadzany w programie spiralnym układ korelacji między przedmiotowych w zakresie przedmiotów ogólnokształcących i zawodowych oraz kształcenia teoretycznego i praktycznego pozwala na ich efektywne wykonywanie.

Szkolenie u pracodawcy, czyli w realnych warunkach pracy powinno się odbywać w dwóch cyklach:

- w klasie III przed egzaminem z I kwalifikacji.
- w klasie IV przed egzaminem z II kwalifikacji.

Adresaci programu:

Uczniowie 5-letniego technikum kształcącego w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

Warunki realizacji programu i etapy realizacji programu:

Kształcenie teoretyczne w gabinetach szkolnych

Kształcenie praktyczne w pracowniach szkolnych i u pracodawcy

Warunki realizacji kształcenia praktyczne go obejmują:

– pracownię przygotowania i wydawania dań.

– pracownię planowania żywienia.

– pracownię prowadzenia usług gastronomicznych..

– pracownię języka obcego w gastronomii.

Wyposażenie pracowni zostało opisane w podstawie programowej kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.

Miejsce realizacji praktyk zawodowych:

Szkoła organizuje praktyki zawodowe u pracodawców, zapewniając uczniom rzeczywiste warunki pracy, właściwe dla nauczanych kwalifikacji. W cyklu kształcenia przewiduje się organizację dwóch praktyk zawodowych:

- pierwsza praktyka gastronomiczna w II klasie. Jej program jest ściśle związany z realizacją treści zawartych w kwalifikacji HGT.02. Po uzgodnieniu z pracodawcami program praktyki powinien stanowić uzupełnienie treści realizowanych przez 3 lata w szkole i pogłębić zdobywane w tym czasie umiejętności praktyczne;
- druga praktyka – obsługa konsumenta i organizacja imprez cateringowych w IV klasie. Musi być spójna z treściami i umiejętnościami realizowanymi przez szkołę w obszarze kwalifikacji HGT.12. Okres współpracy z pracodawcami powinien uczniów przygotować do wejścia na rynek pracy i ułatwić zdanie egzaminu potwierdzającego tę kwalifikację zawodową.

Propozycje miejsc realizacji praktyk zawodowych dla nauczanych kwalifikacji:

– 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.

Czas przeznaczony na realizację obu praktyk: 8 tygodni.

Program jest podzielony na 2 etapy kształcenia, które są określone w kwalifikacjach niezbędnych do uzyskania zawodu technika żywienia i usług gastronomicznych.

Treści kształcenia są zgodne ze sztuką gastronomiczną i planowaniem w gastronomii oraz umiejętnościami oczekiwanymi przez pracodawcę.

Kwalifikacja HGT.02. obejmuje zagadnienia:

1) przechowywania żywności,

2) produkcji potraw i napojów,

3) ekspedycji potraw i napojów.

Szkoła przygotowuje ucznia w procesie kształcenia do egzaminu potwierdzającego kwalifikację HGT.02., który odbywa się w klasie III.

Kwalifikacja HGT.12. obejmuje zagadnienia:

1) oceniania jakości żywności,

2) planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia,

3) organizowanie żywienia w produkcji gastronomicznej,

4) wykonywania usług gastronomicznych,

Egzamin potwierdzający umiejętności zawodowe – na zakończenie klasy V.

W procesie kształcenia zawodowego ważne jest integrowanie i korelowanie kształcenia ogólnego i zawodowego, w tym doskonalenie kompetencji kluczowych nabytych w procesie kształcenia ogólnego, z uwzględnieniem poziomu uzdolnień, wiedzy i umiejętności ucznia, które są pomocne do wykonywania tego zawodu.

W procesie kształcenia zawodowego są podejmowane działania wspomagające rozwój każdego uczącego się, stosownie do jego potrzeb i możliwości, ze szczególnym uwzględnieniem indywidualnych ścieżek edukacji i kariery, możliwości podnoszenia poziomu wykształcenia i kwalifikacji zawodowych oraz zapobiegania przedwczesnemu kończeniu nauki.

Opracowany program nauczania pozwoli na osiągnięcie powyższych celów ogólnych kształcenia zawodowego.

Szkoła realizująca program musi dostosować go do warunków szkoły, możliwości uczniów i predyspozycji dydaktycznych nauczycieli. Rzeczywista liczba godzin wynika z tygodniowego rozkładu zajęć w pięcioletnim technikum oraz ze szkolnego planu nauczania w klasach czteroletniego technikum funkcjonujących w pięcioletnim technikum. Program jest propozycją autorów, która wymaga dostosowania do rzeczywistych warunków każdej szkoły, aby spełniał wszystkie niezbędne warunki realizacji.

ZAŁOŻENIA PROGRAMOWE

Kształcenie w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych przygotowuje uczniów i słuchaczy świadczenia usług gastronomicznych oraz cateringowych. Dotyczą one planowania żywienia, sporządzania potraw, jak również organizacji przyjęć i usług cateringowych. Rynek usług gastronomicznych rozwija się bardzo dynamicznie. Coraz wyższe dochody gospodarstw domowych powodują chęć spędzania czasu poza domem wraz z rodziną. Nie gotujemy w domach, ale udajemy się do wyspecjalizowanych miejsc lub zamawiamy usługę cateringową do domu. Taki model funkcjonowania rodziny obejmuje również, do niedawna zarezerwowane dla kuchni domowych, tradycyjne uroczystości świąteczne. Dlatego też będą powstawać nowe miejsca pracy dla osób posiadających zawód technika żywienia i usług gastronomicznych. Pracę w gastronomii jest bardzo łatwo znaleźć zarówno w kraju, jak i zagranicą. Osoba dobrze przygotowana zawodowo, posiadająca wykształcenie technika żywienia i usług gastronomicznych jest także przygotowana do prowadzenia własnej działalności gospodarczej. Posiadacz dyplomu musi uzyskać wykształcenie co najmniej średnie oraz zdać egzaminy potwierdzające kwalifikacje: HGT.02. Sporządzanie potraw i napojów i HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.

Wyniki badań statystycznych przeprowadzanych przez Wojewódzkie Urzędy Pracy wskazują, iż zawody gastronomiczne są bardzo deficytowe w Polsce. A zatem w najbliższych latach nie powinno być trudności ze znalezieniem pracy dla techników żywienia i usług gastronomicznych, gdyż zapotrzebowanie pracodawców będzie w ich przypadku duże, a podaż pracowników chętnych do podjęcia zatrudnienia i mających odpowiednie kwalifikacje – niewielka. W województwie małopolskim przewiduje się pogłębienie tendencji obserwowanych na rynku pracy w latach poprzednich. W raporcie będącym wynikiem badań wskazanych zostało znacznie więcej zawodów deficytowych niż nadwyżkowych, w wielu województwach zawody gastronomiczne występują jako deficytowe i to w kilku kolejnych edycjach takich analiz. Wyniki wskazują jednoznacznie, że problem z rekrutacją pracowników będzie się nasilać w stosunku do poprzedniego roku. Z perspektywy kandydatów gotowych do podjęcia zatrudnienia jest to sytuacja korzystna, ponieważ pracodawcy stają się bardziej skłonni do dostosowywania warunków do oczekiwań pracowników. W szerszej perspektywie jest to jednak zjawisko niekorzystne, mające istotny wpływ na ogólną kondycję gospodarczą, powodując spowolnienie, które będzie miało przełożenie także na rynek pracy. Stąd też wynika potrzeba kształcenia w zawodach gastronomicznych, takich jak kucharz, kelner czy technik żywienia i usług gastronomicznych.

Pracodawcy zarekomendowali organizację w szkole takich kierunków specjalizacji, jakie pracownik może obecnie uzyskiwać jedynie, kształcąc się na kursach (jednocześnie pracując w zawodzie). Można również łączyć umiejętności w ramach jednej specjalizacji (np. barista, sommelier, barman).

Do decyzji dyrektora szkoły należy uruchomienie specjalizacji (programy autorskie) zgodnie z rekomendacją pracodawców w tym zawodzie, tj.:

1) managera gastronomii,
2) cateringu,
3) dietetyki.

Przedmioty:

Nazwa i symbol kwalifikacji: HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

Przedmioty teoretyczne zawodowe:

1.Bezpieczeństwo i higiena pracy – 60 godz.

2.Przyjmowanie i magazynowanie żywności – 90 godz.

3.Wyposażenie w gastronomii – 60 godz.

4.Język obcy zawodowy – 80 godz.

5. Podstawy żywienia i gastronomii – 225 godz.

Przedmioty realizowane w formie zajęć praktycznych:

1.Przygotowywanie i wydawania dań – 570 godz.

Nazwa i symbol kwalifikacji: HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Przedmioty teoretyczne zawodowe:

1. Organizowanie produkcji gastronomicznej – 180 godz.
2. Język obcy w zawodowy – 85 godz.

Przedmioty realizowane w formie zajęć praktycznych:;

1.Planowanie żywienia – 150 godz.
2.Prowadzenie usług gastronomicznych – 180 godz.
3.Praktyka zawodowa – 320 godz.

II. CELE KIERUNKOWE ZAWODU

1. Ocenianie jakości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych oraz ich przechowywanie;
2. Planowanie i organizowanie procesów technologicznych sporządzania potraw i napojów;
3. Sporządzanie potraw i napojów zgodnie z prawem żywnościowym i systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia;
4. Korzystanie z urządzeń i sprzętu stosowanego w produkcji gastronomicznej, ekspedycji potraw i napojów i innych usługach gastronomicznych;
5. bielizny stołowej, zastawy stołowej, sztućców, elementów dekoracyjnych w usługach gastronomicznych i cateringowych;
6. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych i ekspedycyjnych w zakładach gastronomicznych;
7. Wykonywanie czynności związanych z przyjmowaniem, obsługą i rozliczaniem gości;
8. Poznanie zagadnień związanych z dietoprofilaktyką i leczeniem dietetycznym;
9. Planowanie jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia;
10. Planowanie, organizowanie i realizacja dodatkowych usług gastronomicznych;
11. Kalkulowanie kosztów i rozliczanie produkcji żywności i dodatkowych usług gastronomicznych;
12. Dobieranie działań promocyjnych do usługi gastronomicznej;
13. Posługiwanie się językiem obcym podczas wykonywania czynności zawodowych;
14. Stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań w branży gastronomicznej.

NAZWA PRZEDMIOTU: PRAKTYKA ZAWODOWA I

realizacja w klasie II

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.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	**Tematy jednostek metodycznych**	**Wymagania programowe**		**Uwagi o realizacji**
		Podstawowe **Uczeń potrafi:**	**Ponadpodstawowe** **Uczeń potrafi:**	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	Klasa II
II. Wykonywanie czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w	1. Praktyczne zastosowanie przepisów i procedur obowiązujących w	– stosować się do instruktażu stanowiskowego – zastosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań	– zastosować zasady ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych na stanowiskach części	Klasa II

zakładach gastronomicznych	zakładzie gastronomicznym	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	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	
	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	– określić sposób postępowania ze środkiem żywności, w którym zaszły zmiany podczas przechowywania – odczytywać wskazania aparatury kontrolno-pomiarowej stosowanej w magazynach	Klasa II

		– rozróżniać sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową, stosowaną w magazynach		
	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	Klasa II
	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	Klasa II
	5. Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw i napojów w warunkach zakładu gastronomicznego	– dobrać urządzenia gastronomiczne do ekspedycji potraw lub napojów w warunkach zakładu – dobrać zastawę stołową do sporządzanej potrawy lub napoju – zastosować zasady utrzymania czystości zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów	– oceniać jakość sporządzonych potraw i napojów – porcjować, dekorować potrawy, stosując powtarzalność, zgodnie z ustalonym wzorcem porcji przykładowej potrawy lub zestawu potraw	Klasa II
	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	– dbać o urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym	Klasa II

		– obsługiwać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany do zmywania i utrzymania czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym		
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	Klasa II
	2. Działalność promocyjna i reklamowa zakładu gastronomicznego	– 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	Klasa II
	3. Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych	– 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	– 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	Klasa II
Razem				

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Propozycje metod nauczania: ćwiczenia praktyczne, pokaz, pogadanka

Propozycja ćwiczeń praktycznych:

Wykonywanie obróbki wstępnej surowców spożywczych.

Przygotowywanie półproduktów w warunkach zakładu gastronomicznego.

Wykonywanie obróbki cieplnej surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw.

Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw i napojów w warunkach zakładu gastronomicznego.

Przygotowywanie posiłków codziennych i okolicznościowych w warunkach zakładu gastronomicznego.

Wypełnianie dokumentacji zakładu gastronomicznego – dokumenty magazynowe, produkcyjne.

Obsługa programów komputerowych stosowanych w gastronomii.

Wykonywanie czynności porządkowych jako krytycznych punktów kontroli w zakładzie gastronomicznym.

Zmywanie i utrzymanie czystości naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym.

Środki dydaktyczne

- instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy,
- instrukcje przeciwpożarowe,
- instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych,
- środki myjące i dezynfekujące,
- surowce i dodatki do produkcji potraw i napojów,
- druki dokumentów stosowanych w placówkach żywienia,
- przykładowe zakresy obowiązków na różnych stanowiskach pracy,
- komputer i programy komputerowe do planowania i rozliczania produkcji,
- urządzenia, narzędzia i sprzęt będący na stanie w pomieszczeniach działu produkcyjnego.

Uwagi o realizacji

Praktyka zawodowa ma na celu doskonalenie umiejętności praktycznych, nabytych w procesie kształcenia zawodowego, w rzeczywistych warunkach pracy. Praktykę zawodową uczniowie powinni odbywać w placówkach żywienia, w których istnieje możliwość realizacji założonych w programie celów kształcenia. Powinny być one 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.

Podczas odbywania praktyki zawodowej uczeń powinien zapoznać się z funkcjonowaniem placówki żywienia w warunkach gospodarki rynkowej.

Praktykę zawodową uczniowie mogą odbywać zarówno w kraju, jak i poza jego granicami. Program praktyki zawodowej można traktować w sposób elastyczny. Ze względów organizacyjnych dopuszcza się odstępstwa w kolejności realizacji działów tematycznych zamieszczonych w programie.

W trakcie realizacji praktyki zawodowej uczniowie powinni obserwować czynności zawodowe pracowników (*job shadowing*), 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.

Uczniowie mają obowiązek prowadzić dzienniki praktyki, w których powinni dokonywać zapisów z każdego dnia praktyki dotyczących: stanowiska pracy praktykanta, zakresu wykonywanych czynności, godzin praktyki oraz wniosków i spostrzeżeń. Na zakończenie każdego dnia praktyki zapis czynności wykonywanych przez ucznia powinien być potwierdzony w dzienniczku przez opiekuna praktyki.

Uczniowie powinni odbywać praktykę zawodową w ubiorach, jakie obowiązują w placówce żywienia.

Zajęcia należy prowadzić z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo (tj. praca indywidualna, praca w parach, praca w grupach).

Należy dostosowywać warunki, środki, metody i formy kształcenia do potrzeb i możliwości ucznia.

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. Kryteria oceniania powinny dotyczyć:

- 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

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.

NAZWA PRZEDMIOTU: PRAKTYKA ZAWODOWA II

realizacja w klasie IV

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.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	**Tematy jednostek metodycznych**	**Wymagania programowe**		**Uwagi o realizacji**
		Podstawowe **Uczeń potrafi:**	**Ponadpodstawowe** **Uczeń potrafi:**	**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	Klasa IV
	2. Oferty usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie	– wskazać rynek usług gastronomicznych icateringowych z uwzględnieniem popytu – wymienić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych – wymienić rodzaje usług gastronomicznych i cateringowych stosowane w zakładzie	– analizować rynek usług gastronomicznych i cateringowych z 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	Klasa 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	Klasa IV

			– zaplanować ofertę na usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy	
	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	Klasa 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 *food cost* – sporządzić wstępną kalkulację kosztów organizowanego przyjęcia okolicznościowego, jako podstawę do zawarcia umowy	Klasa IV
II. Wykonywanie czynności związanych z obsługą gości i usług gastronomicznych	1. Wizerunek zawodowy kelnera i jego miejsca pracy	– określić cechy osobowości kelnera, konieczne i przydatne w pracy na różnych stanowiskach	– stosować elementy osobistego wyposażenia kelnera w obsłudze gości – przygotować stanowiska pracy kelnera do świadczenia usług	Klasa IV

		– dobrać elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości – rozróżnić pomieszczenia części handlowo-usługowej i określić ich funkcję – rozróżnić urządzenia i sprzęt wykorzystywany w części handlowo-usługowej zakładu – rozróżnić asortyment wyposażenia części handlowo-usługowej – wskazać miejsca pracy kelnera – stosować zasady bezpiecznego posługiwania się sprzętem i urządzeniami podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera – utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera – współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej – przestrzegać i wdrażać w praktyce reguły i procedury przyjęte w zakładzie – ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania	gastronomicznych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska – wykonywać czynności w miejscach pracy kelnera – korzystać z wyposażenia w części handlowo-usługowej – planować działania związane z wprowadzaniem innowacyjnych rozwiązań – aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe – ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań	
	2. 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 gości	Klasa IV
	3. 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	– zastosować zasady ustawiania stołów – wyznaczyć miejsce ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas różnego typu usług	Klasa IV

		– dobierać wyposażenie do usług cateringowych – zastosować zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy stołowej i bielizny – kontrolować stan sprzętu wydawanego i zdawanego	– zestawiać zastawę i bieliznę stołową w zależności świadczonych usług – zaplanować sprzęt i urządzenia do wykonania usługi gastronomicznej – obliczyć ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomicznej	
	4. Dekoracja sali, stołów i innych miejsc usług gastronomicznych i cateringowych	– zaproponować dekorację sali stosownie do świadczonej usługi – zaproponować dekorację stołów konsumenckich i bufetów stosownie do świadczonej usługi	– tworzyć dekorację stołów konsumenckich i bufetów stosownie do świadczonej usługi	Klasa IV
	5. Rodzaje posiłków	– rozróżnić rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu – ustalić kolejność podawania potraw zestawionych w posiłkach	– dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji	Klasa IV
	6. Napoje bezalkoholowe zimne i gorące	– przygotować bufet/bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych – przestrzegać warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych – podawać napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach, w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych gościom przy stole – dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady – przygotować naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady – określać kolejność podawania napojów zimnych i gorących bezalkoholowych – sprawdzać jakość i estetykę podawanych potraw i napojów	– dobierać dodatki do napojów – podawać napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach, w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych gościom przy stole – serwować kawę, herbatę różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków	Klasa IV

	7. Napoje alkoholowe	– przygotować wina, wódki, piwa do podawania – dobierać naczynia do podawania win, wódek, piwa	– dobierać wina, wódki, piwa do potraw, deserów, napojów i jako digestify – podawać wódki, wina, piwa	Klasa IV
	8. Napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe sporządzane zgodnie z zasadami miksologii	– obsługiwać urządzenia barmańskie – korzystać ze sprzętu barmańskiego	– dobierać sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe – organizować stanowisko pracy dla barmana – sporządzać koktajle i cocktaile zgodnie z miksologią	Klasa IV
	9. 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 przyjmowaniem gości – 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 współpracować w zespole – kierować wykonaniem przydzielonych zadań	– stosować zasady zestawiania potraw i napojów w posiłki – stosować zasady sprzedaży sugerowanej – stosować zasady up-sellingu w poszerzaniu zamówienia – stosować zasady cross-sellingu w poszerzaniu zamówienia – modyfikować karty menu	Klasa 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 usług gastronomicznych 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	Klasa IV
Razem				

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Propozycje metod nauczania: rozmowy dydaktyczne, ćwiczenia praktyczne, pokaz, metoda projektów, metoda tekstu przewodniego.

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.

Środki dydaktyczne:

- bielizna stołowa: moltony, obrusy, napperony, laufry, serwety indywidualnego użytku, skirtingi,
- zastawa stołowa: ceramiczna, metalowa, szklana, sztućce(podstawowe, specjalne, pomocnicze),
- drobna zastawa stołowa: elementy ozdobne, świeczniki, menaże, serwetki,
- tace kelnerskie,
- stoły, krzesła, pomocnik kelnerski, wózek kelnerski, tray jack,
- elementy dekoracji stołów,
- karty menu,
- komputer i programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich,
- ekspres wysokociśnieniowy,
- zmywarka do szkła,
- sprzęt i narzędzia barmańskie.

Uwagi o realizacji

Praktyka zawodowa ma na celu doskonalenie umiejętności praktycznych, nabytych w procesie kształcenia zawodowego, w rzeczywistych warunkach pracy. Praktykę zawodową uczniowie powinni odbywać w placówkach żywienia, w których istnieje możliwość realizacji założonych w programie celów kształcenia. Powinny być one 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. Podczas odbywania praktyki zawodowej uczeń powinien zapoznać się z funkcjonowaniem placówki żywienia w warunkach gospodarki rynkowej. Praktykę zawodową uczniowie mogą odbywać zarówno w kraju, jak i poza jego granicami. Program praktyki zawodowej można traktować w sposób elastyczny. Ze względów organizacyjnych dopuszcza się odstępstwa w kolejności realizacji działów tematycznych zamieszczonych w programie. 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. Uczniowie mają obowiązek prowadzić dzienniki praktyki, w których powinni dokonywać zapisów z każdego dnia praktyki dotyczących: stanowiska pracy praktykanta, zakresu wykonywanych czynności, godzin praktyki oraz wniosków i spostrzeżeń. Na zakończenie każdego dnia praktyki zapis czynności wykonywanych przez ucznia powinien być potwierdzony w dzienniczku przez opiekuna praktyki. Uczniowie powinni odbywać praktykę zawodową w strojach jakie obowiązują w placówce żywienia, dziale handlowo-konsumenckim z oznaczeniem: uczeń praktykant.

Zajęcia należy prowadzić z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo (tj. praca indywidualna, praca w parach, praca w grupach, praca z klasą).

Należy dostosowywać warunki, środki, metody i formy kształcenia do potrzeb i możliwości ucznia.

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. Kryteria oceniania powinny dotyczyć:

- kultury osobistej i wyglądu zewnętrznego,
- organizacji stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, bhp,
- organizacji czasu pracy,
- samodzielności w planowaniu pracy i rozwiązywaniu problemów,
- doboru technik, metod i sprzętu do prawidłowego wykonania zadań
- posługiwania się narzędziami i sprzętem zgodnie z instrukcjami ich użytkowania,
- użytkowania i konserwacji maszyn i urządzeń stosowanych w bezpośredniej obsłudze gościa oraz innych usługach gastronomicznych

- obliczania kosztów produkcji i sprzedaży,
- prowadzenia rozliczeń kosztów usług,
- 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

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.