



**Fundusze
Europejskie**
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH

HGT.01.5. Podstawy miksologii

w zakresie kwalifikacji

HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

wyodrębnionej w zawodzie

kelner 513101

Branża: hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna HGT

Warszawa 2021

Autorzy:

lic. Roma Maria Fleischer

mgr Jolanta Maj

mgr Robert Fleischer

Recenzenci:

Recenzent 1: nauczyciel uczący w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację lub nauczyciela konsultanta w zakresie kształcenia zawodowego mgr inż. Paulina Pudelewicz

Recenzent 2: przedstawiciel pracodawców właściwy dla danego zawodu mgr Łukasz Woźniak

Ekspert:

mgr inż. Łukasz Kania

Program opracowany we współpracy podmiotów z otoczenia społeczno-gospodarczego wskazanego we wniosku o powierzenie grantu na opracowanie modelowego kwalifikacyjnego kursu zawodowego (KKZ):

DGA S.A. (Partner Wiodący) z Gminą Miastem Toruń (Partner) reprezentowaną przez Toruński Ośrodek Doradztwa Metodycznego i Doskonalenia Nauczycieli z Torunia przy współpracy z Edukacja i Kształcenie Zawodowe. EKZ. podmiotem otoczenia społeczno-gospodarczego szkół lub placówek systemu oświaty prowadzących kształcenie zawodowe.

Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój

Oś priorytetowa II

Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji

Działanie 2.1 Rozwój narzędzi dla uczenia się przez całe życie

Konkurs nr POWR.02.14.00-IP.02-00-003/19

Opracowanie modelowych programów kwalifikacyjnych kursów zawodowych (kkz)

Warszawa 2021

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych
HGT.01.5. Podstawy miksiologii

Spis treści

PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH HGT.01.5. Podstawy miksologii

1.	Wprowadzenie.....	4
2.	Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych	9
2.1.	Pogrupowanie efektów kształcenia	9
2.2.	Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe	15
2.3.	Plan kursu umiejętności zawodowych	17
3.	Cele kształcenia kursu umiejętności zawodowych.....	18
4.	Programy poszczególnych zajęć.....	19
4.1.	Program nauczania dla przedmiotu: Wykonywanie czynności barmańskich	19
4.1.1	Cele ogólne przedmiotu	19
4.1.2	Cele szczegółowe przedmiotu	19
4.1.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	22
4.1.4	Procedury osiągnięcia celów kształcenia	23
4.1.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	25
5.	Ewaluacja programu kursu umiejętności zawodowych	26
6.	Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	27
6.1.	Wykaz literatury	27
6.2.	Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	27
7.	Sposób i forma zaliczenia kursu.....	28
8.	Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć.....	29

PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH HGT.01.5. Podstawy miksologii

1. Wprowadzenie

Charakterystyka KUZ

Kurs Umiejętności Zawodowych (dalej KUZ) to pozaszkolna forma kształcenia ustawicznego. KUZ jest prowadzony według programu nauczania uwzględniającego podstawę programową kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego w zakresie: jednej z części efektów kształcenia wyodrębnionych w ramach danej kwalifikacji albo efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów oraz wspólnych dla zawodów w ramach obszaru kształcenia stanowiących podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów, albo efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów w zakresie organizacji pracy małych zespołów.

Minimalna liczba godzin kształcenia na kursie umiejętności zawodowych:

- w przypadku kształcenia w zakresie jednej z części efektów kształcenia wyodrębnionych w ramach danej kwalifikacji – jest równa minimalnej liczbie godzin kształcenia przewidzianej dla danej części efektów kształcenia, określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego;
- w przypadku kształcenia w zakresie efektów kształcenia właściwych dla dodatkowych umiejętności zawodowych – jest równa minimalnej liczbie godzin kształcenia przewidzianych dla danej dodatkowej umiejętności zawodowej, określonej w przepisach prawa;
- w przypadku efektów wspólnych dla wszystkich zawodów wynosi 30 godzin.

Kursy umiejętności zawodowych mogą być prowadzone przez:

- publiczne i niepubliczne szkoły prowadzące kształcenie zawodowe, z wyjątkiem szkół artystycznych w zakresie zawodów, w których kształcą, oraz
- w zakresie innych zawodów przypisanych do branż, do których należą zawody, w których kształci szkoła;
- publiczne i niepubliczne placówki kształcenia ustawicznego i centra kształcenia zawodowego.

Program kursu umiejętności zawodowych dla jednostki efektów uczenia się HGT.01.5. Podstawy miksologii wyodrębnionej w zawodzie zawodu kelner przeznaczony jest dla osób dorosłych, zainteresowanych uzyskiwaniem i uzupełnianiem wiedzy ogólnej, umiejętności i kwalifikacji zawodowych. Osoby, które nie ukończyły 18 lat, podlegają obowiązkowi nauki, który spełnia się przez uczęszczanie do publicznej lub niepublicznej szkoły ponadpodstawowej/ponadgimnazjalnej, albo przez realizowanie, zgodnie z odrębnymi przepisami, przygotowania zawodowego u pracodawcy.

Program kursu ma strukturę przedmiotową/liniową. Struktura treści ułożona jest w kursie tak, aby była bardzo przydatna w procesie utrwalania wiedzy i kształtowania trwałych umiejętności i kompetencji. Ma to znaczenie w przypadku podjęcia innych kursów umiejętności zawodowych lub kursu kwalifikacji zawodowych wyróżnionych dla zawodu kelner. Program kursu realizuje treści w ramach przedmiotu praktycznego.

Kształcenie na kursie umiejętności zawodowych może być realizowany w formie stacjonarnej lub zaocznej.

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy/uczestników powinny uwzględniać:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb słuchacza/uczestnika,
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości słuchacza/uczestnika.

Wskazane jest przeprowadzenie szczegółowej diagnozy potrzeb rozwoju słuchacza/uczestnika w kontekście specyfiki przedmiotu nauczania (diagnoza posiadanych kompetencji i potrzeb rozwoju słuchacza/uczestnika powinna być wykonana przez zespół nauczycieli i wychowawców z udziałem pedagoga, psychologa, doradcy zawodowego, rodziców) oraz ustalenie sposobu pracy z słuchaczem/uczestnikiem. Dużą uwagę należy zwrócić na słuchaczy/uczestników posiadających trudności z uczeniem się. Niemniej ważni są uczniowie uzdolnieni i szczególnie zainteresowani zawodem, przedmiotem nauczania. Każdy uczeń posiadający szczególne potrzeby i możliwości powinien mieć określone właściwe dla siebie tempo i zakres pracy w obszarze przedmiotu nauczania z zachowaniem realizacji podstawy programowej.

Charakterystyka programu

Kurs umiejętności zawodowych jest jedną z pozaszkolnych form kształcenia ustawicznego. Program kursu umiejętności zawodowych dla jednostki efektów uczenia się HGT.01.5. Podstawy miksologii wyodrębnionej w zawodzie kelner 513101 przeznaczony jest dla osób dorosłych, zainteresowanych uzyskiwaniem i uzupełnianiem wiedzy ogólnej, umiejętności i kwalifikacji zawodowych. Osoby, które nie ukończyły 18 lat, podlegają obowiązkowi nauki, który spełnia się przez uczęszczanie do publicznej lub niepublicznej szkoły ponadpodstawowej/ponadgimnazjalnej, albo przez realizowanie, zgodnie z odrębnymi przepisami, przygotowania zawodowego u pracodawcy.

Kurs umiejętności zawodowych umożliwia uzyskanie zaświadczenia ukończenia kursu oraz możliwość uczestniczenia w kwalifikacyjnym kursie zawodowym. Program kursu ma strukturę przedmiotową/spiralną. Struktura treści ułożona jest w kursie tak, aby była bardzo przydatna w procesie utrwalania wiedzy i kształtowania trwałych umiejętności i kompetencji. Ma to znaczenie w przypadku podjęcia innych kursów umiejętności zawodowych lub kursu kwalifikacji zawodowych wyłonionych dla zawodu kelner. Pozwala ona kształcącym wzbogacać zakres informacji, pogłębiać treści i nabywać coraz bardziej skomplikowane umiejętności. Umożliwia również prowadzącemu zajęcia nawiązywanie do wcześniej omawianych tematów, dzięki czemu utrwalane są wiadomości i umiejętności poznane w początkowym etapie kształcenia.

Dla zawodu kelner 513101 przypisano poziom III Polskiej Ramy Kwalifikacji, określony dla zawodu jako kwalifikacji pełnej. Kwalifikacja wyodrębniona w zawodzie: HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich. Dla kwalifikacji określono poziom 3 Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych HGT.01.5. Podstawy miksologii realizowany jest w trybie stacjonarnym. Liczba godzin przewidziana na realizację programu wynosi 60 godzin i jest zgodna z minimalną liczbą godzin kształcenia zawodowego dla tej kwalifikacji wynikającej z podstawy programowej dla zawodu kelner.

Założenia programowe

Celem kształcenia zawodowego jest przygotowanie uczących się do życia w warunkach współczesnego świata, wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy. Zadania wszystkich podmiotów prowadzących kształcenie zawodowe oraz sposób ich realizacji są uwarunkowane zmianami zachodzącymi w otoczeniu gospodarczo-społecznym, na które wpływają w szczególności: idea gospodarki opartej na wiedzy, globalizacja procesów gospodarczych i społecznych, rosnący udział handlu międzynarodowego, mobilność geograficzna i zawodowa, nowe techniki i technologie, a także wzrost oczekiwań pracodawców w zakresie poziomu wiedzy i umiejętności pracowników. W procesie kształcenia zawodowego ważne jest podbudowa kształcenia ogólnego zdobytego

w procesie kształcenia szkoły podstawowej, gimnazjalnej lub średniej, w tym doskonalenie kompetencji kluczowych. Odpowiedni poziom wiedzy ogólnej powiązanej z wiedzą zawodową przyczyni się do podniesienia poziomu umiejętności zawodowych absolwentów kwalifikacyjnych kursów zawodowych, a tym samym zapewni im możliwość sprostania wyzwaniom zmieniającego się rynku pracy. Opracowany program kursu pozwala na osiągnięcie powyższych celów ogólnych kształcenia zawodowego.

Branża gastronomiczna jest obecnie jednym z najbardziej dynamicznie rozwijających się sektorów w polskiej gospodarce. Pozytywny trend w przychodach obiektów świadczących usługi gastronomiczne, który utrzymuje się na rynku od kilku lat, jest wynikiem m.in.: rosnącego PKB oraz siły nabywczej Polaków, a także znaczącej poprawy infrastruktury zarówno transportowej, jak i konferencyjnej. To również rezultat widocznego wzrostu aktywności władz lokalnych w promowaniu miast i regionów. Wzrost popytu na usługi gastronomiczne obserwuje się zwłaszcza w segmentach „MICE” i „turystyka”. Poprawa statusu materialnego społeczeństwa wpływa na zmianę stylu życia i spędzania czasu wolnego Polaków. W odpowiedzi na te trendy 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 pracowników branży gastronomicznej.

Kelner jak każdy pracownik gastronomii, jest zobowiązany do przestrzegania obowiązujących procedur zapewniających bezpieczeństwo zdrowotne i wysoką jakość żywności i żywienia. Ze względu na bezpośredni kontakt z gośćmi kelner staje się odpowiedzialny za odpowiednie ich przyjęcie, właściwą atmosferę w zakładzie gastronomicznym, jest „żywą reklamą” zakładu gastronomicznego.

Zadaniami technika usług kelnerskich nierozdzielnie połączonymi z rozwojem gastronomii, a w szczególności zakładu, w którym pracuje, jest przestrzeganie zasad obowiązujących w gastronomii, ciągłe podwyższanie standardów świadczonych usług, pełnienie roli doradcy, strażnika bezpieczeństwa zdrowia i mienia gości, stosowanie zasad „uznania Gościa”, up-sellingu przy sprzedaży potraw napojów i usług, aktywnego działania na rzecz planowania, marketingu i promowania usług gastronomicznych.

Bezpośredni kontakt z gośćmi wymaga od technika usług kelnerskich stałej dużej koncentracji, odporności na stres, szczególnych predyspozycji psychofizycznych i wysokiej kultury osobistej, pozytywnego nastawienia do ludzi oraz łatwości komunikowania się z otoczeniem. Pomocne technikowi usług kelnerskich w pracy będą również takie cechy jak: umiejętność wzbudzania zaufania, życzliwość, uprzejmość, podzielność uwagi, sprawne tempo pracy, umiejętność budowania trafnych i zwięzłych wypowiedzi. Bardzo istotną i pożądaną umiejętnością w zawodzie kelnera jest umiejętność posługiwania się językiem obcym oraz umiejętność dostosowywania się do zmiennych warunków pracy. Zawód ten łączy w sobie elementy pracy indywidualnej i zespołowej. Zazwyczaj kelner samodzielnie obsługuje gości, jednak, aby zrealizować jego zamówienie zgodnie z potrzebami gości, z wykorzystaniem nowych technik i w sposób atrakcyjny, musi współpracować z innymi pracownikami zakładu (z kelnerami, kucharzami i pionem hotelowym) często w zespołowym systemie obsługi kelnerskiej.

Potrzebę kształcenia w tym zawodzie uzasadnia wciąż wzrastająca się liczba hoteli różnych placówek gastronomicznych, włączając tradycyjne restauracje i kawiarnie, cafeterie (kawiarnie o ograniczonym zestawie posiłków), różnego rodzaju bary, placówki typu café shop, puby, kluby nocne, rotyserie, brasserie, tawerny, lokale rozrywkowe, dyskoteki, lokale narodowe (o wyspecjalizowanych kuchniach narodowych i folklorystycznym wystroju), ogródki i tarasy restauracji i kawiarni, gabinety gastronomiczne i sale bankietowe.

Coraz częściej spożywa się posiłki poza domem, a korzystający z placówek żywieniowych, oprócz jedzenia chcą być mile, dobrze, wyjątkowo wręcz obsłużeni. Outsourcing usług gastronomicznych (świadczenie ich w miejscach pracy, użytku publicznego oraz w domu klienta) pozostawia w zakładzie jedną kuchnię z tą samą obsadą pracowników, a zwiększa ilość zatrudnianych kelnerów. Automatycznie przekłada się to na wzrost możliwości zatrudnienia kelnerów.

Dodatkowym atutem tego zawodu jest praca w ciągłym kontakcie z ludźmi. Pozwala to rozwijać u kelnera różne umiejętności, poznawać zwyczaje, kulturę różnych narodów, pogłębiać umiejętności językowe. To wszystko ułatwia przeniesienie się na rynek pracy za granicą, gdzie o zatrudnienie w tej branży osobom ze znajomością języka nigdy nie nastroczało kłopotów, jak podają dane rynku pracy.

Ponadto z danych statystycznych prowadzonych przez Europejskie Służby Zatrudnienia wynika, że najchętniej widziani są kucharze, kelnerzy i barmani.

Trendy rozwojowe i doświadczenia wielu krajów na całym świecie wskazują, że jest to zawód rozwojowy i wymagający coraz wyższych kwalifikacji, ponieważ wymagania klientów ciągle rosną i aby im sprostać należy cały czas podnosić ogólny standard usług. W tej pracy na pewno nie można popaść w rutynę – wynika to z nieustannie zmieniających się gości i konieczności indywidualizowanego podejścia do ich potrzeb i wymagań.

Poziom usług świadczonych przez pracownika, obok ceny, jest podstawowym kryterium przesądzającym o wyborze obiektu świadczącego usługi gastronomiczne. W konsekwencji pracodawcy poszukują wykwalifikowanych pracowników, którzy posiadają udokumentowane kwalifikacje zawodowe. Program nauczania kursu umiejętności zawodowych HGT.01.5. Podstawy miksologii został tak skonstruowany, aby w oparciu o podstawę programową sprostać wymaganiom pracodawców oraz wyjść naprzeciw potrzebom rynku pracy w branży gastronomicznej.

Realizacja procesu kształcenia w zakresie HGT.01.5. Podstawy miksologii wymaga więc wysoko wykwalifikowanej kadry nauczycieli/prowadzących zajęcia wyposażonych w kompetencje w zakresie obsługi sprzętu komputerowego i nowoczesnych urządzeń stanowiących wyposażenie pracowni szkolnych oraz merytoryczną, uaktualnianą wiedzę dostosowaną do nowej podstawy programowej. Prawidłowa realizacja procesu kształcenia w zawodzie kelner wymaga prowadzenia części zajęć praktycznych.

Cele kierunkowe programu kursu umiejętności zawodowych

Uczestnik kursu umiejętności zawodowych HGT.01.5. Podstawy miksologii powinien posiadać wiedzę z zakresu:

- Określania predyspozycji, wymagań i umiejętności niezbędnych do wykonywania zadań barmana
- Planowania pracy barmana
- Rozróżniania składników napojów mieszanych
- Planowania sporządzania napojów mieszanych
- Sporządzania napojów mieszanych
- Planowania i organizacji pracy baru

Powiązanie KUZ z jednostkami efektów kształcenia występującymi w podstawie programowej KKZ

Kurs Umiejętności Zawodowych (KUZ) jest prowadzony według programu nauczania uwzględniającego podstawę programową kształcenia w zawodach, w zakresie:

- jednej części efektów kształcenia wyodrębnionych w ramach danej kwalifikacji lub:
- efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów oraz wspólnych dla zawodów w ramach obszaru kształcenia stanowiących podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów.

Kurs Umiejętności Zawodowych (KUZ)

Kurs umiejętności zawodowych jest, podobnie jak kwalifikacyjny kurs zawodowy, prowadzony według programu nauczania uwzględniającego podstawę programową kształcenia w zawodach. Obejmuje on jednak tylko część tej podstawy.

Osoba, która ukończyła kurs umiejętności zawodowych i podejmuje kształcenie na kwalifikacyjnym kursie zawodowym, jest zwalniana z zajęć prowadzonych w ramach kursu umiejętności zawodowych, na swój wniosek, na podstawie przedłożonego zaświadczenia o ukończeniu tego kursu. Takie rozstrzygnięcie umożliwia stopniowe osiąganie efektów kształcenia realizowanych na kwalifikacyjnym kursie zawodowym poprzez uczenie się na krótszych kursach umiejętności zawodowych, przy czym gwarantuje się możliwość zaliczenia efektów tego kształcenia przy podejmowaniu dalszej nauki na kwalifikacyjnym kursie zawodowym. Jest to rozwiązanie wychodzące naprzeciw potrzebom osób dorosłych, podejmujących dalsze kształcenie lub doskonalenie zawodowe w trakcie pracy zawodowej. Nowy model kształcenia zawodowego wychodzi naprzeciw potrzebom osób dorosłych, podejmujących dalsze kształcenie lub doskonalenie zawodowe w trakcie pracy zawodowej. Umożliwia on również zwiększenie mobilności zawodowej osób dorosłych oraz szybsze reagowanie na potrzeby rynku pracy i gospodarki.

Informacja o Kursach Umiejętności Zawodowych (KUZ) w Kwalifikacyjnym Kursie Zawodowym (KKZ)

Program kursu kształcenia zawodowego oferuje uczestnikom przygotowanie do nabycia dodatkowych uprawnień zawodowych w zakresie wybranych umiejętności zawodowych lub kwalifikacji rynkowych funkcjonujących w Zintegrowanym systemie kwalifikacji. W ramach kursu umiejętności zawodowych w kwalifikacyjnym kursie zawodowym HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich wyodrębnione zostały:

HGT.01.2. Podstawy gastronomii

HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego

HGT.01.4. Obsługiwanie gości

HGT.01.5. Podstawy miksiologii

HGT.01.6. Rozliczanie usług kelnerskich

2. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia

Tabela 1. Przyporządkowanie efektów kształcenia wraz z kryteriami weryfikacji do poszczególnych przedmiotów

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Łączna liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Wykonywanie czynności barmańskich
A	B	C	D
HGT.01.5. Podstawy miksologii			
określa predyspozycje, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań barmana (ew)	5	opisuje cechy psychofizyczne i kompetencje barmana	x
		opisuje zadania barmana	x
		wskazuje zagrożenia występujące w pracy barmana	x
		wskazuje zasady etyki i kultury spożywania napojów alkoholowych mieszanych	x
		określa odpowiedzialność moralną i prawną barmana	x
		rozdziela sposoby pozyskiwania gości	x
		wymienia przepisy prawa dotyczące sposobu sprzedaży i spożywania alkoholu	x
		określa konsekwencje nieprzestrzegania przepisów dotyczących zasad sprzedaży i spożywania alkoholu	x
		określa rolę barmana w kształtowaniu kultury spożywania alkoholu	x
planuje pracę barmana: urządza miejsce pracy barmana obsługuje urządzenia barmańskie posługuje się sprzętem barmańskim (ek)	8	planuje rozmieszczenie mebli, urządzeń i sprzętu barowego	x
		ocenia układ funkcjonalny baru	x
		przygotowuje bar do rozpoczęcia pracy	x

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Łączna liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Wykonywanie czynności barmańskich
rozdziela składniki napojów mieszanych (ew)	7	klasyfikuje składniki napojów mieszanych	x
		określa właściwości głównych lub bazowych składników mieszanych napojów alkoholowych (wódki, wina)	x
		dobiera modyfikatory do napojów mieszanych (wódki aperitifowe, likiery)	x
		rozdziela składniki dodatkowe i szprycujące napojów mieszanych (soki, syropy owocowe i smakowe, produkty nabiałowe, napary kawowe, herbaciane i ziołowe, napoje gazowane, spieniacze)	x
		rozdziela stosowane w sporządzaniu napojów mieszanych przyprawy oraz bonifikatory	x
		dobiera składniki dekoracyjne i komplementarne do wykończenia napojów mieszanych	x
planuje sporządzanie napojów mieszanych (ew)	10	klasyfikuje napoje mieszane	x
		charakteryzuje klasyczne grupy napojów mieszanych	x
		oblicza ilości składników napojów mieszanych na podstawie receptur proporcjonalnych i częściowych oraz miar umownych	x
		oblicza zawartość alkoholu w napojach mieszanych	x
sporządza napoje mieszane (ek)	15	rozdziela metody miksowania	X
		stosuje zasady łączenia składników napojów mieszanych	X
		dobiera metody miksowania do rodzaju napoju mieszanego lub upodobań gościa	X
		dobiera naczynia do podawania napojów mieszanych	X
		stosuje sprzęt i urządzenia do sporządzania napojów mieszanych	X
		przestrzega algorytmu sporządzania napojów mieszanych	X
		dekoruje napoje mieszane	X
		podaje napoje mieszane	X
planuje i organizuje pracę baru (ew)	15	sporządza zapotrzebowanie na produkty i materiały pomocnicze do baru na podstawie karty barowej i stosowanych receptur	X
		rozlicza bar po zakończeniu pracy	X
		planuje pracę dzienną lub tygodniową pracowników baru	X

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Łączna liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Wykonywanie czynności barmańskich
		sporządza wykaz czynności kontrolujących bar przed otwarciem zakładu, w czasie zmiany roboczej i po zakończeniu pracy	x
HGT.01.Kompetencje personalne i społeczne			
wykazuje znajomość indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym		rozdziela metody rozpoznawania indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym	x
		określa potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym	x
		planuje realizację usługi w odpowiedzi na zidentyfikowane potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym	x
współpracuje w zespole		wymienia cechy członków zespołu sprzyjające osiągnięciu celów w pracy zespołowej	x
		uwzględnia opinie i pomysły innych członków zespołu	x
		angażuje się w realizację przypisanych zadań	x
		modyfikuje własne działania zgodnie z wspólnie wypracowanym stanowiskiem	x
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	60		

Prowadzący wszystkie obowiązkowe zajęcia edukacyjne z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać słuchaczom/uczestnikom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych.

Tabela 2. Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia i nadawanie nazw tym zajęciom

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep))	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Liczba godzin
A	B	C	D	E
HGT.01.5. Podstawy miksologii	określa predyspozycje, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań barmana (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje cechy psychofizyczne i kompetencje barmana – opisuje zadania barmana – wskazuje zagrożenia występujące w pracy barmana – wskazuje zasady etyki i kultury spożywania napojów alkoholowych mieszanych – określa odpowiedzialność moralną i prawną barmana – rozróżnia sposoby pozyskiwania gości – wymienia przepisy prawa dotyczące sposobu sprzedaży i spożywania alkoholu – określa konsekwencje nieprzestrzegania przepisów dotyczących zasad sprzedaży i spożywania alkoholu – 9) określa rolę barmana w kształtowaniu kultury spożywania alkoholu 	Wykonywanie czynności barmańskich	5
HGT.01.5. Podstawy miksologii	planuje pracę barmana: <ol style="list-style-type: none"> urządza miejsce pracy barmana obsługuje urządzenia barmańskie posługuje się sprzętem barmańskim (ek) 	<ul style="list-style-type: none"> – planuje rozmieszczenie mebli, urządzeń i sprzętu barowego – ocenia układ funkcjonalny baru – przygotowuje bar do rozpoczęcia pracy 	Wykonywanie czynności barmańskich	8

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep))	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Liczba godzin
	rozdziela składniki napojów mieszanych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikuje składniki napojów mieszanych – określa właściwości głównych lub bazowych składników mieszanych napojów alkoholowych (wódki, wina) – dobiera modyfikatory do napojów mieszanych (wódki aperitifowe, likiery) – rozdziela składniki dodatkowe i szprycujące napojów mieszanych (soki, syropy owocowe i smakowe, produkty nabiałowe, napary kawowe, herbaciane i ziołowe, napoje gazowane, spieniacze) – rozdziela stosowane w sporządzaniu napojów mieszanych przyprawy oraz bonifikatory – dobiera składniki dekoracyjne i komplementarne do wykończenia napojów mieszanych 		7
HGT.01.5. Podstawy miksologii	planuje sporządzanie napojów mieszanych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikuje napoje mieszane – charakteryzuje klasyczne grupy napojów mieszanych – oblicza ilości składników napojów mieszanych na podstawie receptur proporcjonalnych i częściowych oraz miar umownych – oblicza zawartość alkoholu w napojach mieszanych 	Wykonywanie czynności barmańskich	10
	sporządza napoje mieszane (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozdziela metody miksowania – stosuje zasady łączenia składników napojów mieszanych – dobiera metody miksowania do rodzaju napoju mieszanego lub upodobań gościa 		15

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep))	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Liczba godzin
		<ul style="list-style-type: none"> – dobiera naczynia do podawania napojów mieszanych – stosuje sprzęt i urządzenia do sporządzania napojów mieszanych – przestrzega algorytmu sporządzania napojów mieszanych – dekoruje napoje mieszane – podaje napoje mieszane 		
HGT.01.5. Podstawy miksologii	planuje i organizuje pracę baru (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – sporządza zapotrzebowanie na produkty i materiały – pomocnicze do baru na podstawie karty barowej i stosowanych receptur – rozlicza bar po zakończeniu pracy – planuje pracę dzienną lub tygodniową pracowników baru – sporządza wykaz czynności kontrolujących bar przed otwarciem zakładu, w czasie zmiany roboczej i po zakończeniu pracy 	Wykonywanie czynności barmańskich	15

2.2. Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe

Tabela 3. Określenie liczby godzin poszczególnych zajęć z podziałem na zajęcia teoretyczne i praktyczne

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
Wykonywanie czynności barmańskich		60	określa predyspozycje, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań barmana (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje cechy psychofizyczne i kompetencji barmana – opisuje zadania barmana – wskazuje zagrożenia występujące w pracy barmana – wskazuje zasady etyki i kultury spożywania napojów alkoholowych mieszanych – określa odpowiedzialność moralną i prawną barmana – rozróżnia sposoby pozyskiwania gości – wymienia przepisy prawa dotyczące sposobu sprzedaży i spożywania alkoholu – określa konsekwencje nieprzestrzegania przepisów dotyczących zasad sprzedaży i spożywania alkoholu – określa rolę barmana w kształtowaniu kultury spożywania alkoholu
			planuje pracę barmana: a. urządza miejsce pracy barmana b. obsługuje urządzenia barmańskie c. posługuje się sprzętem barmańskim (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – planuje rozmieszczenie mebli, urządzeń i sprzętu barowego – ocenia układ funkcjonalny baru – przygotowuje bar do rozpoczęcia pracy
			rozróżnia składniki napojów mieszanych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikuje składniki napojów mieszanych – określa właściwości głównych lub bazowych składników mieszanych napojów alkoholowych (wódki, wina) – dobiera modyfikatory do napojów mieszanych (wódki aperitifowe, likiery)

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
				<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia składniki dodatkowe i szprycujące napojów mieszanych (soki, syropy owocowe i smakowe, produkty nabiałowe, napary kawowe, herbaciane i ziołowe, napoje gazowane, spieniacze) – rozróżnia stosowane w sporządzaniu napojów mieszanych przyprawy oraz bonifikatory – dobiera składniki dekoracyjne i komplementarne do wykończenia napojów mieszanych
Wykonywanie czynności barmańskich			planuje sporządzanie napojów mieszanych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikuje napoje mieszane – charakteryzuje klasyczne grupy napojów mieszanych – oblicza ilości składników napojów mieszanych na podstawie receptur proporcjonalnych i częściowych oraz miar umownych – oblicza zawartość alkoholu w napojach mieszanych
			sporządza napoje mieszane (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia metody miksowania – stosuje zasady łączenia składników napojów mieszanych – dobiera metody miksowania do rodzaju napoju mieszanego lub upodobań gościa – dobiera naczynia do podawania napojów mieszanych – stosuje sprzęt i urządzenia do sporządzania napojów mieszanych – przestrzega algorytmu sporządzania napojów mieszanych – dekoruje napoje mieszane – podaje napoje mieszane
			planuje i organizuje pracę baru (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – sporządza zapotrzebowanie na produkty i materiały pomocnicze do baru na podstawie karty barowej i stosowanych receptur – rozlicza bar po zakończeniu pracy – planuje pracę dzienną lub tygodniową pracowników baru

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
				– sporządza wykaz czynności kontrolujących bar przed otwarciem zakładu, w czasie zmiany roboczej i po zakończeniu pracy

2.3. Plan kursu umiejętności zawodowych

Tabela 4. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

Nazwa zajęć	Liczba godzin	Uwagi o realizacji
Wykonywanie czynności barmańskich	60	Kształcenie praktyczne
Łączna liczba godzin zajęć	60	

3. Cele kształcenia kursu umiejętności zawodowych

Absolwent kursu umiejętności zawodowych powinien posiadać wiedzę z zakresu:

- Określania predyspozycji, wymagań i umiejętności niezbędnych do wykonywania zadań barmana
- Planowania pracy barmana
- Rozróżniania składników napojów mieszanych
- Planowania sporządzania napojów mieszanych
- Sporządzania napojów mieszanych
- Planowania i organizacji pracy baru.

4. Programy poszczególnych zajęć

4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Wykonywanie czynności barmańskich

4.1.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- Określanie predyspozycji, wymagań i umiejętności niezbędnych do wykonywania zadań barmana
- Planowanie pracy barmana
- Rozróżnianie składników napojów mieszanych
- Planowanie sporządzania napojów mieszanych
- Sporządzanie napojów mieszanych
- Planowanie i organizacja pracy baru
- Wykazywanie znajomości indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym
- Współpracowanie w zespole

4.1.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele operacyjne przedmiotu to:

Uczestnik potrafi:

- opisać cechy psychofizyczne i kompetencje barmana
- opisać zadania barmana
- wskazać zagrożenia występujące w pracy barmana
- wskazać zasady etyki i kultury spożywania napojów alkoholowych mieszanych
- określać odpowiedzialność moralną i prawną barmana
- rozróżniać sposoby pozyskiwania gości

- wymieniać przepisy prawa dotyczące sposobu sprzedaży i spożywania alkoholu
- określać konsekwencje nieprzestrzegania przepisów dotyczących zasad sprzedaży i spożywania alkoholu
- określać rolę barmana w kształtowaniu kultury spożywania alkoholu
- planować rozmieszczenie mebli, urządzeń i sprzętu barowego
- oceniać układ funkcjonalny baru
- przygotować bar do rozpoczęcia pracy
- klasyfikować składniki napojów mieszanych
- określać właściwości głównych lub bazowych składników mieszanych napojów alkoholowych (wódki, wina)
- dobierać modyfikatory do napojów mieszanych (wódki aperitifowe, likiery)
- rozróżniać składniki dodatkowe i szprycujące napojów mieszanych
- rozróżniać stosowane w sporządzaniu napojów mieszanych przyprawy oraz bonifikatory
- dobierać składniki dekoracyjne i komplementarne do wykończenia napojów mieszanych
- klasyfikować napoje mieszane
- charakteryzować klasyczne grupy napojów mieszanych
- obliczać ilości składników napojów mieszanych na podstawie receptur proporcjonalnych i częściowych oraz miar umownych
- obliczać zawartość alkoholu w napojach mieszanych
- rozróżniać metody miksowania
- stosować zasady łączenia składników napojów mieszanych
- dobierać metody miksowania do rodzaju napoju mieszanego lub upodobań gościa
- dobierać naczynia do podawania napojów mieszanych
- stosować sprzęt i urządzenia do sporządzania napojów mieszanych
- przestrzegać algorytmu sporządzania napojów mieszanych
- dekorować napoje mieszane

- podać napoje mieszane
- sporządzać zapotrzebowanie na produkty i materiały pomocnicze do baru na podstawie karty barowej i stosowanych receptur
- rozliczać bar po zakończeniu pracy
- planować pracę dzienną lub tygodniową pracowników baru
- sporządzać wykaz czynności kontrolujących bar przed otwarciem zakładu, w czasie zmiany roboczej i po zakończeniu pracy
- rozróżniać metody rozpoznawania indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym
- określać potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym
- planować realizację usługi w odpowiedzi na zidentyfikowane potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym
- uwzględniać opinie i pomysły innych członków zespołu
- angażować się w realizację przypisanych zadań.

4.1.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tematy zajęć	Liczba godz.	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
Określanie predyspozycji do wykonywania zadań barmana	5	<ul style="list-style-type: none"> - opisać cechy psychofizyczne i kompetencje barmana - opisać zadania barmana - wskazać zagrożenia występujące w pracy barmana - wskazać zasady etyki i kultury spożywania napojów alkoholowych mieszanych - określać odpowiedzialność moralną i prawną barmana - rozróżniać sposoby pozyskiwania gości - wymieniać przepisy prawa dotyczące sposobu sprzedaży i spożywania alkoholu - określać konsekwencje nieprzestrzegania przepisów dotyczących zasad sprzedaży i spożywania alkoholu - uwzględniać opinie i pomysły innych członków zespołu
Planowanie pracy barmana	8	<ul style="list-style-type: none"> - planować rozmieszczenie mebli, urządzeń i sprzętu barowego - oceniać układ funkcjonalny baru - przygotować bar do rozpoczęcia pracy
Składniki napojów mieszanych	7	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować składniki napojów mieszanych - określać właściwości głównych lub bazowych składników mieszanych napojów alkoholowych (wódki, wina) - dobierać modyfikatory do napojów mieszanych (wódki aperitifowe, likiery) - rozróżniać składniki dodatkowe i szprycujące napojów mieszanych - rozróżniać stosowane w sporządzaniu napojów mieszanych przyprawy oraz bonifikatory - dobierać składniki dekoracyjne i komplementarne do wykończenia napojów mieszanych
Planowanie sporządzenia napojów mieszanych	10	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować napoje mieszane - charakteryzować klasyczne grupy napojów mieszanych - obliczać ilości składników napojów mieszanych na podstawie receptur proporcjonalnych i częściowych oraz miar umownych - obliczać zawartość alkoholu w napojach mieszanych
Sporządzenie napojów mieszanych	20	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać metody miksowania - stosować zasady łączenia składników napojów mieszanych - dobierać metody miksowania do rodzaju napoju mieszanego lub upodobań gościa - dobierać naczynia do podawania napojów mieszanych - stosować sprzęt i urządzenia do sporządzania napojów mieszanych - przestrzegać algorytmu sporządzania napojów mieszanych

Tematy zajęć	Liczba godz.	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
		<ul style="list-style-type: none"> - dekorować napoje mieszane - podać napoje mieszane - angażować się w realizację przypisanych zadań
Planowanie i organizacja pracy baru	10	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać zapotrzebowanie na produkty i materiały pomocnicze do baru na podstawie karty barowej i stosowanych receptur - rozliczać bar po zakończeniu pracy - planować pracę dzienną lub tygodniową pracowników baru - sporządzać wykaz czynności kontrolujących bar przed otwarciem zakładu, w czasie zmiany roboczej i po zakończeniu pracy - planować realizację usługi w odpowiedzi na zidentyfikowane potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym - uwzględniać opinie i pomysły innych członków zespołu - angażować się w realizację przypisanych zadań

Prowadzący wszystkie obowiązkowe zajęcia edukacyjne z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać słuchaczom/uczestnikom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych.

4.1.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania

Należy stosować aktywizujące metody nauczania związane z różnym stopniem aktywności słuchaczy/uczestników, ze szczególnym uwzględnieniem metod podających, eksponujących, wzrokowych i wzrokowo-słuchowych. Wyborowi metody towarzyszy namysł nad celami zajęć, poziomem intelektualnym słuchaczy/uczestników, predyspozycji uczącego oraz dostępnością mediów, środków dydaktycznych.

Proponowane metody nauczania:

- aplikacje internetowe (Quizizz, Quizlet, Kahoot, Learning App)
- filmy dydaktyczne
- praktyczne (pokaz z objaśnieniem, pokaz z instruktą, ćwiczenia, metoda projektów, metoda przewodniego tekstu, metoda zajęć praktycznych)
- metody podające (opis, opowiadanie, pogadanka, wykład informacyjny, objaśnienia, praca ze źródłem drukowanym)
- metody oglądowe (pokaz, obserwacja, demonstracja, prezentacja)

- metody aktywizujące: metodę przypadków, metodę sytuacyjną, inscenizację, gry dydaktyczne, seminarium, dyskusję dydaktyczną (techniki realizacji dyskusji: okrągły stół, wielokrotna, panelowa, metaplan, burza mózgów lub giełda pomysłów)
- udział w prelekcjach i spotkaniach z pracownikami branży gastronomicznej
- wycieczka zorganizowana np. restauracja (sekcja barowa)
- metody problemowe (nauczanie problemowe, wykład problemowy, metoda badawcza).

Obudowa dydaktyczna

Materiały dydaktyczne: stanowiska komputerowe, zasoby internetowe, materiały multimedialne (prezentacje), filmy edukacyjne (filmy na CD, DVD), nagrania audio, audiobooki, pliki mp3, mp4, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń; bibliotekę zawodową wyposażoną w dokumentację, instrukcje, przewodniki, regulaminy, przepisy prawa właściwe dla danego stanowiska, zestaw aktów prawnych i regulaminów dotyczących działalności gastronomicznej, wzory dokumentów stosowanych w działalności gastronomicznej, czasopisma i publikacje branżowe.

Literatura przedmiotu

- 1) Arera, O. Szkoła barmanów. Shake it!, Wydawnictwo Rea, 2007
- 2) Janasik, A., Zarczuk, D. Sztuka usługiwania, CeDeWu, 2013
- 3) Jargoń R., Obsługa konsumenta, cz. 1 i 2, WSiP, Warszawa 2000
- 4) Ribbat, C., W restauracji. Media Rodzina,
- 5) Siwiec, P, Pawłowski A., Gościnność – Sztuka dobrej obsługi w gastronomii, Take Eat Easy,
- 6) Szajna R., Ławniczak D., Obsługa kelnerska. Podręcznik do nauki zawodu kelner. Część 1, WSIP, Warszawa 2013.
- 7) Szajna R., Ławniczak D., Obsługa kelnerska. Podręcznik do nauki zawodu kelner. Część 2, WSIP, Warszawa 2015
- 8) Szajna R., Ławniczak D., Usługi gastronomiczne, kwalifikacja T.15.3, WSiP, Warszawa 2015.
- 9) Szajna R., Ławniczak D., Usługi kelnerskie, kwalifikacja T.10. Podręcznik do nauki zawodu kelner, WSIP, Warszawa 2015.

Warunki realizacji

Zajęcia powinny być prowadzone w pracowni sporządzania potraw i napojów, w której powinny być zorganizowane następujące stanowiska:

- a) stanowisko komputerowe dla prowadzącego zajęcia z dostępem do internetu, oprogramowaniem biurowym i oprogramowaniem do zarządzania gastronomią i układania menu,

- b) tablicę szkolną białą suchościerną, projektor, ekran projekcyjny,
- c) stanowisko do mycia rąk wyposażone w umywalkę z instalacją ciepłej i zimnej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,
- d) stanowiska do sporządzania potraw i napojów (jedno stanowisko dla trzech słuchaczy/uczestników), wyposażone w wózki do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu lub stoły produkcyjne z szafkami i szufladami na drobny sprzęt niezbędny do sporządzania potraw w obecności gości, deskę do tranżerowania, deskę do serów, deskę do warzyw, komplet noży kuchennych, komplet ośmioczęściowy noży dekoracyjnych, komplet wykrojników i skrobaki, wydrążacz do owoców, matówkę, mini trzepaczkę różgową, łopatki, mikser, sokowirówkę, komplet garnków ceramicznych lub szklanych, komplet rondli i patelni w trzech wielkościach z pokrywami, wok, komplet pojemników ceramicznych lub szklanych na składniki sałatek, potraw, zestaw zastawy stołowej, taki jak: talerze, półmiski, salaterki, sosjerki, filiżanki, szklanki w pełnym asortymencie, sztuczne stołowe podstawowe i serwisowe, płytę grzewczą, grill, kuchenkę indukcyjną, piekarnik, zlewozmywak z instalacją ciepłej i zimnej wody, robot wieloczynnościowy,
- e) maszyny, urządzenia, sprzęt i narzędzia, takie jak: piec konwekcyjno-parowy, grill na lawie, ruszt, naleśnikarka, salamandra, palnik gazowy, zestaw do sushi (jeden zestaw dla trzech słuchaczy/uczestników), otwieracz elektryczny do puszek, otwieracz do słoików, ostrzałka do noży, chłodziarka z zamrażarką, zlewozmywak, zmywarka naczyń,
- f) biblioteczkę zawodową wyposażoną w zestaw książek zawodowych, słowniki, encyklopedie zawodowe, zbiory receptur gastronomicznych, dokumentację Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) dla gastronomii, schematy układu funkcjonalnego części produkcyjno-magazynowej zakładu gastronomicznego, filmy dydaktyczne z zakresu gastronomii (instruktażowe), instrukcje obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się w pracowni.

4.1.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć słuchaczy powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie kryteriów określonych na początkowych zajęciach. Wiedza słuchaczy może być sprawdzana za pomocą zadań praktycznych np. odgrywanych scenek w planowaniu pracy i sporządzaniu napoi, obserwacji czynności słuchaczy podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych oraz oceny przykładowych projektów.

5. Ewaluacja programu kursu umiejętności zawodowych

Efekt kształcenia z podstawy programowej (oznaczony w programie kursu jako kluczowy dla kwalifikacji lub jednostki efektów)	Wskaźniki potwierdzające osiągnięcie efektu kształcenia	Metody/techniki badania	Termin badania
<p>planuje pracę barmana:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. urządza miejsce pracy barmana b. obsługuje urządzenia barmańskie c. posługuje się sprzętem barmańskim (ek) 	<p>Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez prowadzących zajęcia. – Samoocena dokonywana przez prowadzących zajęcia. – Samoocena dokonywana przez autora i realizatora programu. – Opinie pracodawców oraz słuchaczy/uczestników. 	<ul style="list-style-type: none"> – Badanie na bieżąco w czasie trwania KUZ – Badanie osiągnięć edukacyjnych słuchaczy/uczestników po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu – Wyniki i analiza osiągnięć edukacyjnych słuchaczy/uczestników po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu
<p>sporządza napoje mieszane (ek)</p>	<p>Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez prowadzących zajęcia. – Samoocena dokonywana przez prowadzących zajęcia. – Samoocena dokonywana przez autora i realizatora programu. – Opinie pracodawców oraz słuchaczy/uczestników. 	<ul style="list-style-type: none"> – Ponowne badanie pod koniec kursu – Porównanie wyników, analiza - ponownego badania (koniec II etapu) – Ewentualne wnioski powinny posłużyć do modyfikacji programu nauczania.

6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

6.1. Wykaz literatury

Literatura:

- 1) Arera, O. Szkoła barmanów. Shake it!, Wydawnictwo Rea, 2007
- 2) Granecka-Wrzosek B., Usługi żywieniowe w hotelarstwie, WSiP, Warszawa 2013
- 3) Janasik, A., Zarczuk, D. Sztuka usługiwania, CeDeWu, 2013
- 4) Jargoń R., Obsługa konsumenta, cz. 1 i 2, WSiP, Warszawa 2000
- 5) Ribbat, C., W restauracji. Media Rodzina,
- 6) Siwiec, P, Pawłowski A., Gościnność – Sztuka dobrej obsługi w gastronomii, Take Eat Easy,
- 7) Szajna R., Ławniczak D., Obsługa kelnerska. Podręcznik do nauki zawodu kelner. Część 1, WSIP, Warszawa 2013.
- 8) Szajna R., Ławniczak D., Obsługa kelnerska. Podręcznik do nauki zawodu kelner. Część 2, WSIP, Warszawa 2015
- 9) Szajna R., Ławniczak D., Usługi gastronomiczne, kwalifikacja T.15.3, WSiP, Warszawa 2015.
- 10) Szajna R., Ławniczak D., Usługi kelnerskie, kwalifikacja T.10. Podręcznik do nauki zawodu kelner, WSIP, Warszawa 2015.
- 11) Czasopisma specjalistyczne: „Hotele i Restauracje”, „Kuchnia”, „Poradnik Restauratora”, „Przegląd Gastronomiczny”.

6.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

Zajęcia powinny być prowadzone w pracowni obsługi gości, w której powinny być zorganizowane następujące stanowiska: a) stanowiska barowe (jedno stanowisko dla dziesięciu słuchaczy/uczestników), wyposażone w: ladę barową, stołki barowe, zlewozmywak, chłodziarkę barową, dystrybutor napojów zimnych, kostkarkę do lodu, ekspres do kawy i do herbaty, walizkę barmańską dużą, mikser barowy, pojemniki termoizolacyjne, kruszarkę do lodu, wyciskacz do cytrusów, naczynia do przyrządzania napojów gorących i zimnych, blender, dozowniki i miarki do napojów i produktów sypkich, naczynia do napojów, b) stanowiska zmywania naczyń (jedno stanowisko dla dziesięciu słuchaczy/uczestników), wyposażone w: zlewozmywak trzykomorowy, pojemniki na odpadki, maszynę do mycia naczyń, sprzęt i środki myjące, pralko-suszarkę, kosze na talerze i naczynia. Ponadto pracownia powinna być wyposażona w: stoły restauracyjne (jeden stół dla trzech słuchaczy/uczestników) krzesła, pomocniki kelnerskie stałe, wózki kelnerskie do uzupełniania zastawy, do serwowania dań gorących, do flambierowania, do tranżerowania, witryny chłodzone do ekspozycji i podawania potraw, kredensy kelnerskie, podgrzewacze do potraw i talerzy, urządzenia do parzenia kawy, sztucce podstawowe i systemowe naczynia porcelanowe i ceramikę żaroodporną, naczynia szklane, bieliznę stołową, ozdoby stołowe, kasę kelnerską, czytnik kart kredytowych. W trakcie zajęć edukacyjnych w sali wykładowej należy wykorzystywać flipchart, tablice interaktywne, sprzęt multimedialny, ułatwiający prowadzenie zajęć i zapamiętywanie przekazywanych treści.

7. Sposób i forma zaliczenia kursu

- zaliczeniu zajęć edukacyjnych w kształceniu teoretycznym i praktycznym decyduje prowadzący te zajęcia na podstawie zaliczenia testu wiedzy, zadania praktycznego (scenki sytuacyjnej np. obsługa gości w restauracji, nakrycie stołu, przygotowanie potrawy). Test uznany jest za zaliczony, gdy uzyskano co najmniej 50% punktów możliwych do zdobycia.
- Uczestnik kursu doskonalenia umiejętności zawodowych, który otrzymał zaliczenie otrzymuje certyfikat o ukończeniu kursu. Certyfikat wydaje się w ciągu 14 dni od daty ostatnich zajęć na kursie.

8. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć

Tabela 5. Weryfikacja programu nauczania KUZ pod kątem zgodności z przepisami prawa oświatowego

Lp.	Program kursu umiejętności zawodowych uwzględnia	Zawartość opracowanego programu zajęć (T/N)
1	Cele kształcenia (zadania zawodowe)	T
2	Efekty kształcenia	T
3	Kryteria weryfikacji	T
4	Warunki realizacji kształcenia w kwalifikacji (lub niezbędne do realizacji danej jednostki efektów)	T
5	Minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie lub jednostki efektów	T

Tabela 6. Weryfikacja programu KUZ pod kątem kompletności efektów kształcenia

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.01.5. Podstawy miksologii		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
określa predyspozycje, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań barmana (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – opisuje cechy psychofizyczne i kompetencje barmana – opisuje zadania barmana – wskazuje zagrożenia występujące w pracy barmana – wskazuje zasady etyki i kultury spożywania napojów alkoholowych mieszanych – określa odpowiedzialność moralną i prawną barmana – rozróżnia sposoby pozyskiwania gości – wymienia przepisy prawa dotyczące sposobu sprzedaży i spożywania alkoholu – określa konsekwencje nieprzestrzegania przepisów dotyczących zasad sprzedaży i spożywania alkoholu – określa rolę barmana w kształtowaniu kultury spożywania alkoholu 	Określanie predyspozycji do wykonywania zadań barmana

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<p>planuje pracę barmana:</p> <p>a. urządza miejsce pracy barmana</p> <p>b. obsługuje urządzenia barmańskie</p> <p>c. posługuje się sprzętem barmańskim (ek)</p>	<ul style="list-style-type: none"> – planuje rozmieszczenie mebli, urządzeń i sprzętu barowego – ocenia układ funkcjonalny baru – przygotowuje bar do rozpoczęcia pracy 	Planowanie pracy barmana
rozdziela składniki napojów mieszanych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikuje składniki napojów mieszanych – określa właściwości głównych lub bazowych składników mieszanych napojów alkoholowych (wódki, wina) – dobiera modyfikatory do napojów mieszanych (wódki aperitifowe, likiery) – rozróżnia składniki dodatkowe i szprycujące napojów mieszanych (soki, syropy owocowe i smakowe, produkty nabiałowe, napary kawowe, herbaciane i ziołowe, napoje gazowane, spieniacze) – rozróżnia stosowane w sporządzaniu napojów mieszanych przyprawy oraz bonifikatory – dobiera składniki dekoracyjne i komplementarne do wykończenia napojów mieszanych 	Składniki napojów mieszanych
planuje sporządzanie napojów mieszanych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – klasyfikuje napoje mieszane – charakteryzuje klasyczne grupy napojów mieszanych – oblicza ilości składników napojów mieszanych na podstawie receptur proporcjonalnych i częściowych oraz miar umownych – oblicza zawartość alkoholu w napojach mieszanych 	Planowanie sporządzenia napojów mieszanych
sporządza napoje mieszane (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia metody miksowania – stosuje zasady łączenia składników napojów mieszanych – dobiera metody miksowania do rodzaju napoju mieszanego lub upodobań gościa – dobiera naczynia do podawania napojów mieszanych – stosuje sprzęt i urządzenia do sporządzania napojów mieszanych – przestrzega algorytmu sporządzania napojów mieszanych – dekoruje napoje mieszane – podaje napoje mieszane 	Sporządzenie napojów mieszanych

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
planuje i organizuje pracę baru (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – sporządza zapotrzebowanie na produkty i materiały pomocnicze do baru na podstawie karty barowej i stosowanych receptur – rozlicza bar po zakończeniu pracy – planuje pracę dzienną lub tygodniową pracowników baru – sporządza wykaz czynności kontrolujących bar przed otwarciem zakładu, w czasie zmiany roboczej i po zakończeniu pracy 	Planowanie i organizacja pracy baru