



**Fundusze
Europejskie**
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



PROGRAM NAUCZANIA
KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH

HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości

w zakresie kwalifikacji

HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne

wyodrębnionej w zawodzie

pracownik pomocniczy gastronomii 941203

Branża: hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna (HGT)

Warszawa 2021

Autorzy:

mgr Jolanta Maj

lic. Roma Maria Fleischer

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. Jolanta Kowalczyk-Bukowska

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 2.14. 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

Spis treści

PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości

1.	Wprowadzenie.....	4
2.	Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych	10
2.1.	Pogrupowanie efektów kształcenia	10
2.2.	Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe	15
2.3.	Plan kursu umiejętności zawodowych	16
3.	Cele kształcenia kursu umiejętności zawodowych.....	17
4.	Programy poszczególnych zajęć.....	18
4.1.	Program nauczania dla przedmiotu: Prace pomocnicze związane z obsługą gości	18
4.1.1	Cele ogólne przedmiotu	18
4.1.2	Cele szczegółowe przedmiotu	18
4.1.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	20
4.1.4	Procedury osiągania celów kształcenia	21
4.1.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	24
5.	Ewaluacja programu kursu umiejętności zawodowych.....	25
6.	Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	26
6.1.	Wykaz literatury	26
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.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości

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:

- 1) 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;
- 2) publiczne i niepubliczne placówki kształcenia ustawicznego i centra kształcenia zawodowego.

Kurs umiejętności zawodowych jest jedną z pozaszkolnych form kształcenia ustawicznego. Program kursu umiejętności zawodowy dla jednostki efektów uczenia się HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości wyodrębnionej w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii; symbol cyfrowy 941203 przeznaczony jest wyłącznie dla osób dorosłych z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim, 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/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 technik usług kelnerskich. 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.

Formy indywidualizacji pracy uczniów powinny uwzględniać:

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

Wskazane jest przeprowadzenie szczegółowej diagnozy potrzeb rozwoju ucznia w kontekście specyfiki przedmiotu nauczania (diagnoza posiadanych kompetencji i potrzeb rozwoju ucznia powinna być wykonana przez zespół nauczycieli i wychowawców z udziałem pedagoga, psychologa, doradcy zawodowego, rodziców) oraz ustalenie sposobu pracy z uczniem. Dużą uwagę należy zwrócić na uczniów 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.

Kurs umiejętności zawodowych HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości kończy się zaliczeniem w formie ustalonej przez podmiot prowadzący kurs. Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych. Osoba, która ukończyła KUZ i podejmuje kształcenie na kwalifikacyjnym kursie zawodowym w obrębie tej samej kwalifikacji, może być zwalniana, na swój wniosek złożony podmiotowi prowadzącemu kwalifikacyjny kurs zawodowy, z zajęć dotyczących odpowiednio treści kształcenia lub efektów kształcenia zrealizowanych w dotychczasowym procesie kształcenia, o ile sposób organizacji kształcenia na kwalifikacyjnym kursie zawodowym umożliwi takie zwolnienie.

Dla zawodu pracownik pomocniczy gastronomii przypisano poziom II Polskiej Ramy Kwalifikacji, określony dla zawodu jako kwalifikacji pełnej. Kwalifikacja wyodrębniona w zawodzie: HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne. Dla kwalifikacji określono poziom 2 Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Kurs umiejętności zawodowych HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości może być prowadzony w formie:

- dziennej – nauka odbywa się przez 5 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (1,383 miesiący x 120 godz. (1 miesiąc) = 220 godz.)
- stacjonarnej – nauka odbywa się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (3,05 miesiący x 72 godz. (1 miesiąc) = 220 godz.)
- zaocznej: nauka odbywa się co 2 tygodnie przez 2 dni, a w uzasadnionych przypadkach – co tydzień przez 2 dni po 10 godzin dziennie (minimum 65% z 220 godzin = 143 godzin).

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości został opracowany do realizacji w formie:

- stacjonarnej zajęcia odbywają się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (3,05 tygodni x 72 godz. (1 miesiąc) = 220 godz.).

Zajęcia są realizowane na przedmiotach kształcenia praktycznego (220 godz.).

Liczba godzin przewidziana na realizację programu wynosi 220 godzin i jest zgodna z minimalną liczbą godzin kształcenia zawodowego dla tej kwalifikacji wynikającej z podstawy programowej dla zawodu pracownik pomocniczy gastronomii.

Jednocześnie wszystkie osoby prowadzące zajęcia na Kursie mają obowiązek realizować tematykę (wiadomości, umiejętności i postawy – kompetencje) z obszarów kompetencji personalnych i społecznych, zgodnie z treściami Podstawy Programowej Kształcenia w Zawodach szkolnictwa branżowego dla zawodu technik usług kelnerskich.

HGT.04.7. Kompetencje personalne i społeczne

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.

Absolwenci kursu umiejętności zawodowych dla jednostki efektów uczenia się HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości mogą:

- podjąć pracę w obiektach zbiorowego żywienia tj. restauracjach, stołówkach, hotelach, ośrodkach wypoczynkowych,
- wykonywać prace pomocnicze związane z ekspedycją potraw i napojów,
- wspomagać innych pracowników zakładu gastronomicznego przy wykonywaniu rozmaitych zadań.

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 zindywidualizowanego 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.

Zakres merytoryczny programu nauczania kursu umiejętności zawodowych obejmuje podstawę programową kształcenia w zawodzie, a także zawiera elementy materiału nauczania wykraczające poza wspomnianą podstawę programową, co pozwala uatrakcyjnić proces kształcenia i otworzyć się na dynamiczne zmiany, zachodzące w całej branży gastronomicznej w kraju oraz innych państwach Unii Europejskiej. Prawidłowa realizacja procesu kształcenia dla jednostki efektów uczenia HGT.04.5.

Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości wymaga prowadzenia zajęć praktycznych w formie dydaktycznych wycieczek zawodowych oraz zajęć terenowych podczas których uczniowie poznają innowacyjne rozwiązania techniczne i organizacyjne stosowane w obiektach świadczących usługi gastronomiczne.

W celu prawidłowej realizacji kształcenia w jednostce efektów uczenia się HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości zaleca się korzystanie z zasobów i współpracy z firmami i instytucjami wiodącymi w danym zawodzie. Praktyczna nauka może odbywać się u pracodawców, w placówkach kształcenia ustawicznego, centrach kształcenia zawodowego, warsztatach szkolnych, pracowniach szkolnych.

Kurs umiejętności zawodowych dla jednostki efektów uczenia się HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości przygotowuje uczniów do wykonywania czynności związanych z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych, przygotowywaniem pomieszczeń i innych miejsc do przyjęcia gości oraz wykonywaniem prac porządkowych po zakończeniu obsługi gości.

Pracodawcy poszukują wykwalifikowanych pracowników, którzy posiadają udokumentowane kwalifikacje zawodowe. Program kursu umiejętności zawodowych dla jednostki efektów uczenia się HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości został tak skonstruowany, aby w oparciu o podstawę programową i uwzględniając aktualny stan wiedzy o branży gastronomicznej sprostać wymaganiom pracodawców oraz wyjść naprzeciw potrzebom rynku pracy.

Realizacja procesu kształcenia w zakresie HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości wymaga wysoko wykwalifikowanej kadry nauczycieli, posiadających wieloletnie doświadczenie oraz merytoryczną, uaktualnianą wiedzę z zakresu ekspedycji potraw i napojów, dostosowaną do nowej podstawy programowej.

Cele kierunkowe programu kursu umiejętności zawodowych

Uczestnik kursu umiejętności zawodowych HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości powinien posiadać wiedzę z zakresu:

- wykonywania prac pomocniczych związanych z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych
- przygotowywania pomieszczeń i innych miejsc do przyjęcia gości
- wykonywania prac porządkowych po zakończeniu obsługi gości
- przestrzegać zasad kultury i etyki zawodowej
- ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania
- planować wykonanie zadania
- współpracowania w zespole

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:

1. jednej części efektów kształcenia wyodrębnionych w ramach danej kwalifikacji lub:
2. efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów oraz wspólnych dla zawodów w ramach obszaru kształcenia stanowiących podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów lub:
3. efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów w zakresie organizacji pracy małych zespołów.

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.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne wyodrębnione zostały:

HGT.11.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

HGT.04.2. Wykonywanie czynności porządkowych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne

HGT.04.3. Wykonywanie prac pomocniczych podczas przygotowania potraw i napojów bezalkoholowych

HGT.04.4. Przygotowanie dań warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych i mącznych

HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości

HGT.11.6. Język obcy zawodowy



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Uczestnik/słuchacz, który otrzyma zaświadczenie o ukończeniu wszystkich kursów umiejętności zawodowych (KUZ) może uzyskać świadectwo potwierdzające kwalifikację HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne po zdaniu egzaminu zawodowego, części teoretycznej i praktycznej. Uczeń może uzyskać dyplom zawodowy w zawodzie pracownik pomocniczy gastronomii po potwierdzeniu kwalifikacji HGT.04. Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego

2. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości został opracowany do realizacji w formie:

- stacjonarnej zajęcia odbywają się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (3,05 tygodni x 72 godz. (1 miesiąc) = 220 godz.).

Zajęcia są realizowane na przedmiotach kształcenia praktycznego (220 godz.).

Tabela 1. Przyporządkowanie efektów kształcenia wraz z kryteriami weryfikacji do poszczególnych przedmiotów Prace pomocnicze związane z obsługą gości

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Prace pomocnicze związane z obsługą gości
A	B	C	D
HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości			
1) wykonuje prace pomocnicze związane z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych (ek)	120	1) wymienia prace składające się na ekspedycję potraw i napojów	x
		2) przygotowuje zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów zgodnie z poleceniem kucharza i kelnera (gromadzi zgodnie z potrzebami)	x
		3) przygotowuje urządzenia, narzędzia i drobny sprzęt do ekspedycji potraw i napojów na podstawie wykazu	x
		4) urządza miejsce do ekspedycji potraw i napojów zgodnie ze schematem	x
		5) odważa lub odmierza porcję potrawy, napoju bezalkoholowego zgodnie z gramaturą zapisaną w recepturze lub we wzorniku	x
		6) układa wyporcjowane potrawy na talerzach, półmiskach lub w innych naczyniach zgodnie ze schematem	x
		7) nalewa wodę lub kompoty bądź soki do szklanek, kieliszków, gobletów, dzbanków, karafek	x
		8) umieszcza element dekoracyjny na talerzu, półmisku, wyporcjowanej potrawie lub napoju zgodnie z wzorcem	x
		9) zabezpiecza potrawy lub napoje przeznaczone do ekspedycji	x

Efekty kształcenia Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Prace pomocnicze związane z obsługą gości
		10) zabezpiecza potrawy i napoje pozostałe po procesie ekspedycji	x
2) przygotowuje pomieszczenia i inne miejsca do przyjęcia gości (ek)	50	1) przygotowuje zastawę stołową do rodzaju dania według wykazu	x
		2) dobiera bieliznę stołową do rodzaju usługi gastronomicznej	x
		3) przygotowuje pomocnik kelnerski	x
		4) nakrywa stoły przed otwarciem zakładu	x
3) wykonuje prace porządkowe po zakończeniu obsługi gości (ew)	50	1) porządkuje stoły i inne stanowiska części handlowo-usługowej po zakończeniu obsługi gości	x
		2) czyści i myje poleruje zastawę stołową i serwisową	x
		3) sortuje brudną bieliznę stołową	x
		4) zabezpiecza wyposażenie zakładu po zakończonej usłudze	x
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	220		
HGT.04.7. Kompetencje personalne i społeczne			
1) przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej		1) stosuje zasady kultury i etyki podczas wykonywania zadań zawodowych	x
		2) rozróżnia zachowania etyczne i nieetyczne w zakresie wykonywanych zadań zawodowych	x
		3) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy	x
2) wykazuje pozytywny stosunek do zmian		1) identyfikuje zmiany zachodzące w środowisku pracy	x
		2) dostosowuje się do zmian zachodzących w organizacji pracy	x
		3) akceptuje zmiany zachodzące w środowisku pracy	x
3) planuje wykonanie zadania		1) omawia czynności realizowane w ramach czasu pracy	x
		2) realizuje działania w wyznaczonym czasie	x
		3) dokonuje modyfikacji zaplanowanych działań	x
		4) dokonuje samooceny wykonanej pracy	x
4) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej		1) identyfikuje sygnały werbalne i niewerbalne	x
		2) stosuje aktywne metody słuchania	x
		3) komunikuje się zgodnie z zasadami komunikacji interpersonalnej podczas wykonywania zadań zawodowych	x

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Prace pomocnicze związane z obsługą gości
5) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania		1) przewiduje skutki podejmowanych działań, w tym skutki prawne	x
		2) przewiduje konsekwencje niewłaściwego wykonywania czynności zawodowych na stanowisku pracy, w tym posługiwania się niebezpiecznymi substancjami i niewłaściwej eksploatacji maszyn i urządzeń na stanowisku pracy	x
6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe		1) systematycznie doskonali warsztat pracy	x
		2) planuje swój rozwój zawodowy	x
7) współpracuje w zespole		1) identyfikuje swoją rolę w zespole	x
		2) dokonuje samooceny własnej pracy podczas wykonywania zadań zawodowych	x

Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczniom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych w czasie całego okresu kształcenia w ramach poszczególnych przedmiotów.

Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom, uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie dziennym lub stacjonarnym). W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi.

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

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
A	B	C	D	E	F
HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości	1) wykonuje prace pomocnicze związane z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych (ek)	120	1) wymienia prace składające się na ekspedycję potraw i napojów 2) przygotowuje zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów zgodnie z poleceniem kucharza i kelnera (gromadzi zgodnie z potrzebami) 3) przygotowuje urządzenia, narzędzia i drobny sprzęt do ekspedycji potraw i napojów na podstawie wykazu 4) urządza miejsce do ekspedycji potraw i napojów zgodnie ze schematem 5) odważa lub odmierza porcję potrawy, napoju bezalkoholowego zgodnie z gramaturą zapisaną w recepturze lub we wzorniku 6) układa wyporcjowane potrawy na talerzach, półmiskach lub w innych naczyniach zgodnie ze schematem 7) nalewa wodę lub kompoty bądź soki do szklanek, kieliszków, gobletów, dzbanków, karafek 8) umieszcza element dekoracyjny na talerzu, półmisku, wyporcjowanej potrawie lub napoju zgodnie z wzorcem 9) zabezpiecza potrawy lub napoje przeznaczone do ekspedycji 10) zabezpiecza potrawy i napoje pozostałe po procesie ekspedycji	Prace pomocnicze związane z obsługą gości	1 i 2 miesiąc
	2) przygotowuje pomieszczenia i inne miejsca do przyjęcia gości (ek)	50	1) przygotowuje zastawę stołową do rodzaju dania według wykazu 2) dobiera białiznę stołową do rodzaju usługi gastronomicznej 3) przygotowuje pomocnik kelnerski 4) nakrywa stoły przed otwarciem zakładu		2 i 3 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia Nazwa zajęć	Okres realizacji
	3) wykonuje prace porządkowe po zakończeniu obsługi gości (ew)	50	1) porządkuje stoły i inne stanowiska części handlowo-usługowej po zakończeniu obsługi gości 2) czyści i myje poleruje zastawę stołową i serwisową 3) sortuje brudną bieliznę stołową 4) zabezpiecza wyposażenie zakładu po zakończonej usłudze		3 miesiąc
HGT.04.7. Kompetencje personalne i społeczne	1) przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej		1) stosuje zasady kultury i etyki podczas wykonywania zadań zawodowych 2) rozróżnia zachowania etyczne i nieetyczne w zakresie wykonywanych zadań zawodowych 3) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy	Zasady kultury i etyki zawodowej	Cały okres kursu
	2) planuje wykonanie zadania		1) omawia czynności realizowane w ramach czasu pracy 2) realizuje działania w wyznaczonym czasie 3) dokonuje modyfikacji zaplanowanych działań 4) dokonuje samooceny wykonanej pracy	Planowanie wykonanie zadania	
	3) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania		1) przewiduje skutki podejmowanych działań, w tym skutki prawne 2) przewiduje konsekwencje niewłaściwego wykonywania czynności zawodowych na stanowisku pracy, w tym posługiwania się niebezpiecznymi substancjami i niewłaściwej eksploatacji maszyn i urządzeń na stanowisku pracy	Odpowiedzialność za podejmowane działania	
	4) współpracuje w zespole		4) identyfikuje swoją rolę w zespole 2) dokonuje samooceny własnej pracy podczas wykonywania zadań zawodowych	Współpraca w zespole	
	Razem	220			

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
Prace pomocnicze związane z obsługą gości	0	220	1) wykonuje prace pomocnicze związane z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych (ek)	1) wymienia prace składające się na ekspedycję potraw i napojów 2) przygotowuje zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów zgodnie z poleceniem kucharza i kelnera (gromadzi zgodnie z potrzebami) 3) przygotowuje urządzenia, narzędzia i drobny sprzęt do ekspedycji potraw i napojów na podstawie wykazu 4) urządza miejsce do ekspedycji potraw i napojów zgodnie ze schematem 5) odważa lub odmierza porcję potrawy, napoju bezalkoholowego zgodnie z gramaturą zapisaną w recepturze lub we wzorniku 6) układa wyporcjowane potrawy na talerzach, półmiskach lub w innych naczyniach zgodnie ze schematem 7) nalewa wodę lub kompoty bądź soki do szklanek, kieliszków, gobletów, dzbanków, karafek 8) umieszcza element dekoracyjny na talerzu, półmisku, wyporcjowanej potrawie lub napoju zgodnie z wzorcem 9) zabezpiecza potrawy lub napoje przeznaczone do ekspedycji 10) zabezpiecza potrawy i napoje pozostałe po procesie ekspedycji
			2) przygotowuje pomieszczenia i inne miejsca do przyjęcia gości (ek)	1) przygotowuje zastawę stołową do rodzaju dania według wykazu 2) dobiera bieliznę stołową do rodzaju usługi gastronomicznej 3) przygotowuje pomocnik kelnerski 4) nakrywa stoły przed otwarciem zakładu
			3) wykonuje prace porządkowe po zakończeniu obsługi gości (ew)	1) porządkuje stoły i inne stanowiska części handlowo-usługowej po zakończeniu obsługi gości 2) czyści i myje poleruje zastawę stołową i serwisową 3) sortuje brudną bieliznę stołową 4) zabezpiecza wyposażenie zakładu po zakończonej usłudze
Razem	0	220		

2.3. Plan kursu umiejętności zawodowych

Tabela 4. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

Nazwa zajęć	Liczba zajęć	Uwagi o realizacji
Prace pomocnicze związane z obsługą gości	220	Kształcenie praktyczne (zajęcia praktyczne będą odbywały się w pracowni)
Łączna liczba godzin zajęć	220	
Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom, uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie dziennym lub stacjonarnym). W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi.		

3. Cele kształcenia kursu umiejętności zawodowych

Absolwent kursu umiejętności zawodowych powinien posiadać wiedzę z zakresu:

- wykonywania prac pomocniczych związanych z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych
- przygotowywania pomieszczeń i innych miejsc do przyjęcia gości
- wykonywania prac porządkowych po zakończeniu obsługi gości
- przestrzegać zasad kultury i etyki zawodowej
- ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania
- planować wykonanie zadania
- współpracować w zespole.

4. Programy poszczególnych zajęć

4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Prace pomocnicze związane z obsługą gości

4.1.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- wykonywanie prac pomocniczych związanych z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych
- przygotowywanie pomieszczeń i innych miejsc do przyjęcia gości
- wykonywanie prac porządkowych po zakończeniu obsługi gości.

4.1.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- przygotowywać zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów zgodnie z poleceniem kucharza i kelnera
- przygotowywać urządzenia, narzędzia i drobny sprzęt do ekspedycji potraw i napojów na podstawie wykazu
- urządzać miejsce do ekspedycji potraw i napojów zgodnie ze schematem
- zabezpieczać potrawy lub napoje przeznaczone do ekspedycji
- zabezpieczać potrawy i napoje pozostałe po procesie ekspedycji
- przygotowywać zastawę stołową do rodzaju dania według wykazu
- dobierać bieliznę stołową do rodzaju usługi gastronomicznej
- przygotowywać pomocnik kelnerski
- nakrywać stoły przed otwarciem zakładu
- porządkować stoły i inne stanowiska części handlowo-usługowej po zakończeniu obsługi gości
- sortować brudną bieliznę stołową
- zabezpieczać wyposażenie zakładu po zakończonej usłudze

- przestrzegać zasad kultury i etyki zawodowej
- ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania
- planować wykonanie zadania
- współpracować w zespole.

4.1.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
1. Prace pomocnicze związane z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych	40	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać prace składające się na ekspedycję potraw i napojów - przygotowywać zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów zgodnie z poleceniem kucharza i kelnera (gromadzi zgodnie z potrzebami) - przygotowywać urządzenia, narzędzia i drobny sprzęt do ekspedycji potraw i napojów na podstawie wykazu - urządzać miejsce do ekspedycji potraw i napojów zgodnie ze schematem
2. Przygotowanie potraw i napojów do ekspozycji	40	<ul style="list-style-type: none"> - układać wyporcjowane potrawy na talerzach, półmiskach lub w innych naczyniach zgodnie ze schematem - nalewać wodę lub kompoty bądź soki do szklanek, kieliszków, gobletów, dzbanków, karafek - umieszczać element dekoracyjny na talerzu, półmisku, wyporcjowanej potrawie lub napoju zgodnie z wzorcem - odważać lub odmierzać porcję potrawy, napoju bezalkoholowego zgodnie z gramaturą zapisaną w recepturze lub we wzorniku - charakteryzować zasady odważania i odmierzania porcji potrawy, napoju bezalkoholowego - określać rodzaje elementów dekoracyjnych umieszczanych na talerzu, półmisku, wyporcjowanej potrawie lub napoju
3. Zabezpieczanie potraw lub napojów	40	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać zasady zabezpieczania potraw lub napojów przeznaczonych do ekspedycji - wymieniać zasady zabezpieczania potraw lub napojów pozostałych po procesie ekspedycji - zabezpieczać potrawy lub napoje przeznaczone do ekspedycji - zabezpieczać potrawy i napoje pozostałe po procesie ekspedycji - opisywać zasady zabezpieczania potraw lub napojów pozostałych po procesie ekspedycji
4. Przygotowanie pomieszczeń i innych miejsc do przyjęcia gości	50	<ul style="list-style-type: none"> - przygotowywać zastawę stołową do rodzaju dania według wykazu - przygotowywać pomocnik kelnerski - dobierać bieliznę stołową do rodzaju usługi gastronomicznej - nakrywać stoły przed otwarciem zakładu
5. Wykonywanie prac porządkowych po zakończeniu obsługi gości	50	<ul style="list-style-type: none"> - sortować brudną bieliznę stołową - wymieniać zasady zabezpieczania wyposażenia zakładu po zakończonej usłudze - wymieniać rodzaje wyposażenia zakładu - porządkować stoły i inne stanowiska części handlowo-usługowej po zakończeniu obsługi gości - czyścić, myć i polerować zastawę stołową i serwisową - zabezpieczać wyposażenie zakładu po zakończonej usłudze

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
6. Zasady kultury i etyki zawodowej		<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady kultury i etyki podczas wykonywania zadań zawodowych - rozróżniać zachowania etyczne i nieetyczne w zakresie wykonywanych zadań zawodowych - przestrzegać tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy
7. Planowanie wykonanie zadania		<ul style="list-style-type: none"> - omawiać czynności realizowane w ramach czasu pracy - realizować działania w wyznaczonym czasie - dokonywać modyfikacji zaplanowanych działań - dokonywać samooceny wykonanej pracy
8. Odpowiedzialność za podejmowane działania		<ul style="list-style-type: none"> - przewidywać skutki podejmowanych działań, w tym skutki prawne - przewidywać konsekwencje niewłaściwego wykonywania czynności zawodowych na stanowisku pracy, w tym posługiwania się niebezpiecznymi substancjami i niewłaściwej eksploatacji maszyn i urządzeń na stanowisku pracy
9. Współpraca w zespole		<ul style="list-style-type: none"> - identyfikować swoją rolę w zespole - dokonywać samooceny własnej pracy podczas wykonywania zadań zawodowych
Razem	220	-

Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczniom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych.

Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom, uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie dziennym lub stacjonarnym). W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi.

4.1.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania

Dla przedmiotu Prace pomocnicze związane z obsługą gości, który jest przedmiotem o charakterze praktycznym, wskazane są metody praktyczne, za pomocą których kształtuje się i rozwija umiejętności, nawyki i sprawności o charakterze praktycznym:

- pokaz z objaśnieniem (wyjaśnieniem)
- pokaz z instruktażem
- metoda projektów
- metoda tekstu przewodniego

- ćwiczenia przedmiotowe (rozwiązywanie zadań)
- udział w prelekcjach i spotkaniach z pracownikami branży gastronomicznej,
- wycieczka zorganizowana do obiektów świadczących usługi gastronomiczne.

Poza tym na uwagę zasługuje także cały wachlarz metod, charakterystycznych dla kształcenia zawodowego. Należą do nich metody:

- eksponujące (pokaz połączony z przeżyciem, film dydaktyczny, obserwacja, demonstracja, prezentacja)
- metody aktywizujące: metoda przypadków i sytuacyjna, inscenizacja, gry dydaktyczne, seminarium, dyskusja dydaktyczna
- metod podające (np. wykład, instruktaż)
- metody problemowe (nauczanie problemowe, wykład problemowy, metoda badawcza)
- metody programowane (z użyciem komputera, maszyny dydaktycznej lub podręcznika programowanego).

Obudowa dydaktyczna

Środki dydaktyczne: stanowiska komputerowe, zasoby internetowe, materiały multimedialne (prezentacje), filmy edukacyjne (filmy na CD, DVD), nagrania audio, audiobooki, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń, czasopisma branżowe, publikacje nt. usług gastronomicznych, zestaw aktów prawnych i regulaminów dotyczących działalności gastronomicznej, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa żywienia i żywności, katalogi oraz instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych, książki, podręczniki dotyczące ekspedycji potraw i napojów, tablice poglądowe.

Warunki realizacji

Szkoła prowadząca kształcenie w zawodzie zapewnia pomieszczenia dydaktyczne z wyposażeniem odpowiadającym technologii i technice stosowanej w zawodzie, aby zapewnić osiągnięcie wszystkich efektów kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego oraz umożliwić przygotowanie absolwenta do wykonywania zadań zawodowych.

Kształcenie powinno odbywać się w pracowni wyposażonej w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela i uczniów (jedno stanowisko dla jednego ucznia) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu,
- projektor multimedialny i ekran projekcyjny lub telewizor lub tablicę interaktywną, tablicę szkolną lub flipchart,
- stanowiska ekspedycji potraw i napojów (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół do ekspedycji potraw oraz komplet naczyń i drobnego sprzętu kuchennego, wagę, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do potraw i talerzy,
- stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak dwu- lub trzykomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki na naczynia,

- chłodziarkę z zamrażarką.

Pracownia konsumencka (sala obsługi konsumenta) wyposażona w:

- stoły, krzesła, bieliznę i zastawę stołową, tace oraz elementy do dekoracji stołów, kosze do segregacji odpadów.

Zaleca się korzystanie z zasobów i współpracy z przedsiębiorcami prowadzącymi obiekty świadczące usługi gastronomiczne. Miejsce realizacji przedmiotu musi spełniać wymagania wynikające z przepisów BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz umożliwia samodzielne wykonywanie zadań przez poszczególnych uczniów. Należy organizować wycieczki do obiektów świadczących usługi gastronomiczne oraz zapraszać przedstawicieli branży gastronomicznej do udziału w prelekcjach i spotkaniach ze słuchaczami/uczestnikami.

Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami

Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 15 uczniów pod kierunkiem nauczyciela. Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizującej słuchaczy oraz z wykorzystaniem zróżnicowanych form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: indywidualnie lub grupowo np. praca w grupach po 2-3 słuchaczy. Liczebność grup na zajęciach praktycznych powinna być dostosowana do specyfiki stanowiska pracy z zapewnieniem bezpiecznych i higienicznych warunków pracy. Ważną kwestią jest indywidualizacja pracy słuchacza/uczestnika, aby dostosować się do możliwości i potrzeb słuchacza/uczestnika w zakresie metod, środków oraz form kształcenia zawodowego. Nauczyciel powinien:

- dostosować stopień trudności planowanych ćwiczeń do możliwości i potrzeb słuchacza/uczestnika,
- przygotować zagadnienia o różnym stopniu trudności i złożoności,
- zachęcać słuchacza/uczestnika do korzystania z różnych źródeł informacji,
- motywować słuchacza/uczestnika do pracy podczas zajęć dydaktycznych.

Należy dostosować metody nauczania do możliwości intelektualnych słuchaczy, np. poprzez różnicowanie zadań (zlecanie słuchaczowi zadań lub ćwiczeń z wyraźną strukturą, mieszczących się w granicach jego możliwości), różnicowanie prac domowych może dotyczyć typu pracy domowej, lub czasu nad nią spędzonego, prowadzenie lekcji na kilku poziomach nauczania: praca uczniów w grupach (w tym samym czasie uczniowie niepełnosprawni pracują niezależnie od innych grup we własnym tempie i na miarę swoich możliwości), praca uczniów w grupach o zróżnicowanych uzdolnieniach i wiadomościach (pozwala na wykorzystanie możliwości uczniów zdolniejszych do wyjaśniania niezrozumiałych zagadnień kolegom, którzy wymagają dodatkowych wyjaśnień), stosowanie metod polisensorycznego, czyli wielozmysłowego uczenia się (prezentacje multimedialne, programy komputerowe, modele, makiety, multimedialne gry dydaktyczne, łamigłówki, krzyżówki, itp.) oraz metod interaktywnych (burza mózgów, mapa mentalna, plakat – folder, portfolio, eksperyment/doświadczenie, instruktaż, praca konstrukcyjna itp.), akceptowanie, że każdy uczeń pracuje w swoim własnym rytmie i na odpowiednim dla siebie poziomie, określanie limitu czasu na daną pracę, stosowanie na lekcjach kart dydaktycznych tzw. kart pracy, które umożliwiają każdemu uczniowi przerabianie kolejnych partii materiału w swoim własnym tempie.

4.1.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się systematycznie przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. Sprawdzanie opanowania przez słuchacza/uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych projektów i ćwiczeń oraz na podstawie uzyskanych w trakcie kursu ocen z przedmiotu. W ocenie należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: zawartość merytoryczną ćwiczeń, ich poprawność, formy przedstawienia.

Proponuje się, aby osiągnięcia słuchaczy oceniać w zakresie zaplanowanych, uszczegółowionych celów kształcenia na podstawie:

- obserwacji indywidualnej pracy ucznia,
- ocenę jakości wykonania zadań przez słuchacza,
- analizy zaangażowania ucznia w pracę zespołową,
- opracowania i prezentacji projektów zawodowych,
- oceny wykonania zadanych prac domowych,
- oceny znajomości zakresu: wykonywania prac pomocniczych związanych z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych, przygotowywania pomieszczeń i innych miejsc do przyjęcia gości, wykonywania prac porządkowych po zakończeniu obsługi gości.

Osiągnięcia uczniów proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami: testy jednopoziomowe, sprawdzające zarówno wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne; testy pisemne zamknięte (na dobieranie, typu prawda/fałsz, wielokrotnego wyboru); testy otwarte (z luką); testy ustne.

Umiejętności praktyczne proponuje się sprawdzać na podstawie obserwacji czynności wykonywanych przez słuchacza w trakcie realizacji ćwiczeń. Podczas obserwacji należy zwrócić uwagę na:

- wyszukiwanie i przetwarzanie rzetelnych informacji pozyskanych z różnych źródeł,
- poprawność merytoryczną wykonanych ćwiczeń praktycznych,
- umiejętność pracy w zespole.

Ważne kryteria oceny efektów kształcenia to: zaplanowanie wykonania zadania, dobór elementów oraz sporządzona dokumentacja. Możliwe są również inne sposoby i formy zaliczenia, takie jak: testy praktyczne, wykonanie projektów, próby pracy, aktywność uczącego się na zajęciach, prezentacje na forum grupy z przeprowadzonych prac.

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
1) wykonuje prace pomocnicze związane z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez nauczycieli	<ul style="list-style-type: none"> • Badanie na bieżąco w czasie trwania KUZ • Badanie osiągnięć edukacyjnych uczniów po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu • Wyniki i analiza osiągnięć edukacyjnych uczniów po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu • Ponowne badanie pod koniec kursu • Porównanie wyników, analiza • Ewentualne wnioski powinny posłużyć do modyfikacji programu nauczania.
2) przygotowuje pomieszczenia i inne miejsca do przyjęcia gości (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez nauczycieli	

6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

6.1. Wykaz literatury

Literatura:

- 1) Dominik P., BHP w branży gastronomicznej, WSiP, Warszawa 2016.
- 2) Halama M., Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych – zeszyty ćwiczeń. Część 1 i 2, WSIP 2012.
- 3) Halama M., Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych Część 1 Pracownik pomocniczy gastronomii HGT.04 Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących usługi gastronomiczne, wydanie własne, Chorzów 2020, hotelarz.entro.pl
- 4) Halama M., Prace pomocnicze w zakładach gastronomicznych Część 1 i 2, WSIP 2012.
- 5) Kmiołek A., Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów, Część 1, Technologia gastronomiczna, kwalifikacja T.6.2, WSiP, Warszawa 2016.
- 6) Kmiołek A., Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów, Część 2, Technologia gastronomiczna, kwalifikacja T.6.2, WSiP, Warszawa 2016.
- 7) Kmiołek A., Usługi gastronomiczne, kwalifikacja T.15.3, WSiP, Warszawa 2018.
- 8) Szajna R., Ławniczak D., Obsługa klientów w gastronomii, kwalifikacja T.15.3, WSiP, Warszawa 2017.
- 9) Szajna R., Ławniczak D., Obsługa klientów w gastronomii, kwalifikacja T.15, Zeszyt ćwiczeń, WSiP, Warszawa 2018.
- 10) Szajna R., Ławniczak D., Usługi gastronomiczne, kwalifikacja T.15.3, WSiP, Warszawa 2015.
- 11) Zienkiewicz M., Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów. Część 3. Wyposażenie zakładów gastronomicznych, kwalifikacja T.6.2, WSiP, Warszawa 2015.

Czasopisma specjalistyczne:

- 1) „Hotele i Restauracje”
- 2) „Kuchnia”
- 3) „Magazyn dla Smakoszy”
- 4) „Poradnik Restauratora”
- 5) „Przegląd Gastronomiczny”
- 6) „Akademia Kulinarna”.

6.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

Ośrodek prowadzący kursy umiejętności zawodowych w kwalifikacji HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości zapewnia odpowiednią liczbę pomieszczeń dydaktycznych z wyposażeniem odpowiadającym najnowszym technologiom i technikom stosowanym w zawodzie, aby zapewniać uzyskanie wszystkich efektów kształcenia wymienionych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie oraz umożliwiać przygotowanie absolwenta do realizowania wymienionych zadań zawodowych.

Środki dydaktyczne: stanowiska komputerowe, zasoby internetowe, materiały multimedialne (prezentacje), filmy edukacyjne (filmy na CD, DVD), nagrania audio, audiobooki, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń, czasopisma branżowe, publikacje nt. usług gastronomicznych, zestaw aktów prawnych i regulaminów dotyczących działalności gastronomicznej, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa żywienia i żywności, katalogi oraz instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych, karty potraw i napojów, książki, podręczniki dotyczące ekspedycji potraw i napojów, tablice poglądowe, tematyczne e-booki, animacje 2D/3D, atlasy interaktywne, plansze interaktywne, gry edukacyjne umożliwiające realizowanie treści w formie zdalnej.

Kształcenie powinno odbywać się w pracowni wyposażonej w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela i uczniów (jedno stanowisko dla jednego ucznia) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu,
- projektor multimedialny i ekran projekcyjny lub telewizor lub tablicę interaktywną, tablicę szkolną lub flipchart,
- stanowiska ekspedycji potraw i napojów (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, stół do ekspedycji potraw oraz komplet naczyń i drobnego sprzętu kuchennego, wagę, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do potraw i talerzy,
- stanowiska mycia naczyń (jedno stanowisko dla sześciu uczniów) wyposażone w zlewozmywak dwu- lub trzykomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki do mycia i dezynfekcji, szafki na naczynia,
- chłodziarkę z zamrażarką.

Pracownia konsumencka (sala obsługi konsumenta) wyposażona w:

- stoły, krzesła, bieliznę i zastawę stołową, tace oraz elementy do dekoracji stołów, kosze do segregacji odpadów.

7. Sposób i forma zaliczenia kursu

- Kurs umiejętności zawodowych kończy się zaliczeniem.
O zaliczeniu zajęć edukacyjnych w kształceniu teoretycznym decyduje nauczyciel prowadzący te zajęcia na podstawie zaliczenia testów sprawdzających. Test uznany jest za zaliczony, gdy uzyskano co najmniej 50% punktów możliwych do zdobycia.
- zaliczeniu zajęć edukacyjnych w kształceniu praktycznym decyduje nauczyciel prowadzący te zajęcia na podstawie zaliczenia zadań praktycznych. Zadanie uznane jest za zaliczone, gdy uzyskano co najmniej 75% punktów możliwych do zdobycia.
- Uczestnik kursu umiejętności zawodowych, który otrzymał zaliczenie otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu.

Kurs umiejętności zawodowych kończy się zaliczeniem w formie walidacji osiągnięć uczestnika kursu, polegającej na ocenie wykonywanych w trakcie nauki projektów i ćwiczeń oraz na podstawie uzyskanych w trakcie kursu ocen z przedmiotu.

Do oceny osiągnięć edukacyjnych słuchaczy proponuje się stosowanie testów wielokrotnego wyboru, zadań z luką, ocenę aktywności słuchacza podczas wykonywania zadań w grupie, ocenę jakości wykonania zadań przez słuchacza. Proponuje się, aby osiągnięcia słuchaczy oceniać w zakresie zaplanowanych, uszczegółowionych celów kształcenia na podstawie:

- obserwacji wykonanych ćwiczeń,
- testu pisemnego.

Umiejętności praktyczne proponuje się sprawdzać na podstawie obserwacji czynności wykonywanych przez słuchacza w trakcie realizacji ćwiczeń. Podczas obserwacji należy zwrócić uwagę na:

- wyszukiwanie i przetwarzanie rzetelnych informacji pozyskanych z różnych źródeł,
- poprawność merytoryczną wykonanych ćwiczeń praktycznych,
- umiejętność pracy w zespole.

Możliwe są również inne sposoby i formy zaliczenia, takie jak: testy praktyczne, wykonanie projektów, próby pracy, aktywność uczącego się na zajęciach, prezentacje na forum grupy z przeprowadzonych prac.

Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości.

8. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć

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

Lp.	Program kwalifikacyjnego kursu zawodowego/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.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
wykonuje prace pomocnicze związane z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych (ek)	wymienia prace składające się na ekspedycję potraw i napojów	Prace pomocnicze związane z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych
	przygotowuje zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów zgodnie z poleceniem kucharza i kelnera (gromadzi zgodnie z potrzebami)	Prace pomocnicze związane z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych
	przygotowuje urządzenia, narzędzia i drobny sprzęt do ekspedycji potraw i napojów na podstawie wykazu	Prace pomocnicze związane z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych
	urządza miejsce do ekspedycji potraw i napojów zgodnie ze schematem	Prace pomocnicze związane z ekspedycją potraw i napojów bezalkoholowych
	odważa lub odmierza porcję potrawy, napoju bezalkoholowego zgodnie z gramaturą zapisaną w recepturze lub we wzorniku	Przygotowanie potraw i napojów do ekspozycji
	układa wyporcjowane potrawy na talerzach, półmiskach lub w innych naczyniach zgodnie ze schematem	Przygotowanie potraw i napojów do ekspozycji
	nalewa wodę lub kompoty bądź soki do szklanek, kieliszków, gobletów, dzbanków, karafek	Przygotowanie potraw i napojów do ekspozycji
	umieszcza element dekoracyjny na talerzu, półmisku, wyporcjowanej potrawie lub napoju zgodnie z wzorcem	Przygotowanie potraw i napojów do ekspozycji

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.04.5. Wykonywanie prac pomocniczych związanych z obsługą gości		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
przygotowuje pomieszczenia i inne miejsca do przyjęcia gości (ek)	zabezpiecza potrawy lub napoje przeznaczone do ekspedycji	Zabezpieczanie potraw lub napojów
	zabezpiecza potrawy i napoje pozostałe po procesie ekspedycji	Zabezpieczanie potraw lub napojów
	przygotowuje zastawę stołową do rodzaju dania według wykazu	Przygotowanie pomieszczeń i innych miejsc do przyjęcia gości
	obiera bieliznę stołową do rodzaju usługi gastronomicznej	Przygotowanie pomieszczeń i innych miejsc do przyjęcia gości
	przygotowuje pomocnik kelnerski	Przygotowanie pomieszczeń i innych miejsc do przyjęcia gości
wykonuje prace porządkowe po zakończeniu obsługi gości (ew)	nakrywa stoły przed otwarciem zakładu	Przygotowanie pomieszczeń i innych miejsc do przyjęcia gości
	porządkuje stoły i inne stanowiska części handlowo-usługowej po zakończeniu obsługi gości	Wykonywanie prac porządkowych po zakończeniu obsługi gości
	czyści i myje poleruje zastawę stołową i serwisową	Wykonywanie prac porządkowych po zakończeniu obsługi gości
	sortuje brudną bieliznę stołową	Wykonywanie prac porządkowych po zakończeniu obsługi gości
	zabezpiecza wyposażenie zakładu po zakończonej usłudze	Wykonywanie prac porządkowych po zakończeniu obsługi gości