



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



PROGRAM NAUCZANIA
KWALIFIKACYJNEGO KURSU ZAWODOWEGO

w zakresie kwalifikacji

HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

wyodrębnionej w zawodach

kelner 513101

technik usług kelnerskich 513102

Branża: hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna HGT

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 2.14. 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

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych
HGT.01.4. Obsługiwanie gości

Spis treści

PROGRAM NAUCZANIA KWALIFIKACYJNEGO KURSU ZAWODOWEGO HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

1.	Wprowadzenie	6
2.	Plan zajęć kwalifikacyjnego kursu zawodowego	16
2.1.	Pogrupowanie efektów kształcenia	16
2.2.	Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe	121
2.3.	Plan kwalifikacyjnego kursu zawodowego	149
3.	Cele kształcenia kwalifikacyjnego kursu zawodowego	150
4.	Programy poszczególnych zajęć	151
4.1.	Program nauczania dla przedmiotu: Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	151
4.1.1	Cele ogólne przedmiotu	151
4.1.2	Cele szczegółowe przedmiotu	151
4.1.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	152
4.1.4	Procedury osiągania efektów kształcenia	153
4.1.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	155
4.2.	Program nauczania dla przedmiotu: Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	156
4.2.1	Cele ogólne przedmiotu	156
4.2.2	Cele szczegółowe przedmiotu	156
4.2.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	157
4.2.4	Procedury osiągania celów kształcenia	158
4.2.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	160
4.3.	Program nauczania dla przedmiotu: Technologia gastronomiczna	161
4.3.1	Cele ogólne przedmiotu	161
4.3.2	Cele szczegółowe przedmiotu	161
4.3.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	164
4.3.4	Procedury osiągania celów kształcenia	165
4.3.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	167
4.4.	Program nauczania dla przedmiotu: Podstawy wyposażenia gastronomicznego	168
4.4.1	Cele ogólne przedmiotu	168
4.4.2	Cele szczegółowe przedmiotu	168
4.4.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	170
4.4.4	Procedury osiągania celów kształcenia	171

4.4.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	174
4.5.	Program nauczania dla przedmiotu: Proces przygotowywania potraw i napojów	175
4.5.1	Cele ogólne przedmiotu	175
4.5.2	Cele szczegółowe przedmiotu	175
4.5.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	178
4.5.4	Procedury osiągania celów kształcenia	179
4.5.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	181
4.6.	Program nauczania dla przedmiotu: Podstawy kelnerstwa	182
4.6.1	Cele ogólne przedmiotu	182
4.6.2	Cele szczegółowe przedmiotu	182
4.6.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	184
4.6.4	Procedury osiągania celów kształcenia	185
4.6.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	187
4.7.	Program nauczania dla przedmiotu: Wykonywanie czynności kelnerskich	188
4.7.1	Cele ogólne przedmiotu	188
4.7.2	Cele szczegółowe przedmiotu	189
4.7.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	195
4.7.4	Procedury osiągania celów kształcenia	199
4.7.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	202
4.8.	Program nauczania dla przedmiotu: Wykonywanie czynności barmańskich	203
4.8.1	Cele ogólne przedmiotu	203
4.8.2	Cele szczegółowe przedmiotu	203
4.8.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	205
4.8.4	Procedury osiągania celów kształcenia	206
4.8.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	209
4.9.	Program nauczania dla przedmiotu: Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	210
4.9.1	Cele ogólne przedmiotu	210
4.9.2	Cele szczegółowe przedmiotu	210
4.9.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	212
4.9.4	Procedury osiągania celów kształcenia	213
4.9.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	214
4.10.	Program nauczania dla przedmiotu: Język obcy zawodowy w gastronomii	215
4.10.1	Cele ogólne przedmiotu	215
4.10.2	Cele szczegółowe przedmiotu	215

4.10.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	217
4.10.4	Procedury osiągania celów kształcenia	220
4.10.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	221
5.	Ewaluacja programu kwalifikacyjnego kursu zawodowego	223
6.	Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	231
6.1.	Wykaz literatury	231
6.2.	Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	232
7.	Sposób i forma zaliczenia kursu.....	233
8.	Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć.....	234

PROGRAM NAUCZANIA KWALIFIKACYJNEGO KURSU ZAWODOWEGO HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

1. Wprowadzenie

Charakterystyka KKZ, KUZ, DUZ

Kwalifikacyjny kurs zawodowy (dalej KKZ) to pozaszkolna forma kształcenia ustawicznego kierowana do osób dorosłych zainteresowanych uzyskiwaniem i uzupełnianiem wiedzy. Kwalifikacyjny kurs zawodowy jest prowadzony według programu nauczania uwzględniającego podstawę programową kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego w zakresie kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie.

Kwalifikacyjny kurs zawodowy jest jedną z pozaszkolnych form kształcenia ustawicznego i może być prowadzony 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,
- instytucje rynku pracy, o których mowa w art. 6 ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy, prowadzące działalność edukacyjno-szkoleniową,
- podmioty prowadzące działalność oświatową, o której mowa w art. 170 ust. 2, posiadające akredytację, o której mowa w art. 118. ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe (Dz. U. z 2019 r. poz. 1148, z późn. zm.).

Kurs może być prowadzony w formie:

- dziennej – nauka odbywa się przez 5 lub 6 dni w tygodniu
- stacjonarnej – nauka odbywa się 3 lub 4 dni w tygodniu
- zaocznej: nauka odbywa się co 2 tygodnie przez 2 dni, a w uzasadnionych przypadkach – co tydzień przez 2 dni po 10 godzin dziennie

Minimalna liczba godzin kształcenia na kwalifikacyjnym kursie zawodowym jest równa minimalnej liczbie godzin kształcenia zawodowego w danej kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego, z tym że w przypadku kwalifikacyjnego kursu zawodowego prowadzonego w formie zaocznej – minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego nie może być mniejsza niż 65% minimalnej liczby godzin kształcenia zawodowego w danej kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego.

Kwalifikacyjny kurs zawodowy kończy się zaliczeniem w formie ustalonej przez podmiot prowadzący dany kurs. Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego uprawniające do przystąpienia do egzaminu zawodowego w zakresie kwalifikacji nauczanej na danym kursie. Zaświadczenie o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego nie potwierdza kwalifikacji zawodowych. Urzędowym dokumentem potwierdzającym posiadanie kwalifikacji zawodowych jest certyfikat kwalifikacji zawodowej wydany przez okręgową komisję egzaminacyjną osobie, która zdała egzamin zawodowy.

Liczba słuchaczy uczestniczących w kwalifikacyjnym kursie zawodowym prowadzonym przez publiczne szkoły, centra kształcenia ustawicznego lub publiczne centra kształcenia zawodowego wynosi co najmniej 20. Za zgodą organu prowadzącego liczba słuchaczy może być mniejsza niż 20.

Kurs Umiejętności Zawodowych (dalej KUZ) to pozaszkolna forma kształcenia ustawicznego kierowana do osób dorosłych zainteresowanych uzyskiwaniem i uzupełnianiem wiedzy. 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.

Kurs umiejętności zawodowych kończy się zaliczeniem w formie ustalonej przez podmiot prowadzący kurs. Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych. Wzór zaświadczenia określa prawo. 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 umożliwia takie zwolnienie.

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
- 2) w zakresie innych zawodów przypisanych do branż, do których należą zawody, w których kształcą szkoła;
- 3) publiczne i niepubliczne placówki kształcenia ustawicznego i centra kształcenia zawodowego.

Kurs dodatkowych umiejętności zawodowych (dalej: DUZ) jest formą nabycia umiejętności zawodowych dodatkowych, wskazanych w Podstawie Programowej Kształcenia w Zawodach szkolnictwa branżowego. Dla branży hotelarsko-gastronomiczno-gastronomicznej (HGT) wskazano DUZ Profesjonalne parzenie kawy (umiejętności baristy). Doskonalenie umiejętności zawodowej jest jedną z pozaszkolnych form kształcenia ustawicznego. Program doskonalenia umiejętności zawodowych „Profesjonalne parzenie kawy (umiejętności baristy)” został wyodrębniony dla zawodów kelner, kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych oraz technik usług kelnerskich. Przeznaczony jest dla osób dorosłych, zainteresowanych uzyskiwaniem i uzupełnianiem wiedzy ogólnej, umiejętności i kwalifikacji zawodowych. Kurs doskonalenia umiejętności zawodowych umożliwia uzyskanie zaświadczenia ukończenia kursu. Struktura treści ma charakter modułowy i 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 doskonalenia umiejętności zawodowych, kursów umiejętności zawodowych lub kursu kwalifikacji zawodowych wyłonionych dla zawodów: zawodów kelner, kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych oraz technik usług kelnerskich. Treści są realizowane w postaci kształcenia teoretycznego i praktycznego.

Charakterystyka programu

Kwalifikacyjny kurs zawodowy jest jedną z pozaszkolnych form kształcenia ustawicznego i może być prowadzony 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,
- instytucje rynku pracy, o których mowa w art. 6 ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy, prowadzące działalność edukacyjno-szkoleniową,
- podmioty prowadzące działalność oświatową, o której mowa w art. 170 ust. 2, posiadające akredytację, o której mowa w art. 118. ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (Dz. U. z 2019 r. poz. 1148, z późn. zm.).

Kształcenie ustawiczne w formach pozaszkolnych może być prowadzone w formie:

- 1) **dziennej** – odbywa się przez 5 lub 6 dni w tygodniu;
- 2) **stacjonarnej** – odbywa się przez 3 lub 4 dni w tygodniu;
- 3) **zaocznej** – odbywa się co 2 tygodnie przez 2 dni, a w uzasadnionych przypadkach – co tydzień przez 2 dni po 10 godzin dziennie.

Minimalna liczba godzin kształcenia na kwalifikacyjnym kursie zawodowym jest równa minimalnej liczbie godzin kształcenia zawodowego w danej kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego, z tym że w przypadku kwalifikacyjnego kursu zawodowego prowadzonego w formie zaocznej – minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego nie może być mniejsza niż 65% minimalnej liczby godzin kształcenia zawodowego

w danej kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego.

Kwalifikacyjny kurs zawodowy kończy się zaliczeniem w formie ustalonej przez podmiot prowadzący dany kurs. Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego uprawniające do przystąpienia do egzaminu zawodowego w zakresie kwalifikacji nauczanej na danym kursie. Zaświadczenie o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego nie potwierdza kwalifikacji zawodowych. Urzędowym dokumentem potwierdzającym posiadanie kwalifikacji zawodowych jest certyfikat kwalifikacji zawodowej wydany przez okręgową komisję egzaminacyjną osobie, która zdała egzamin zawodowy.

Liczba słuchaczy uczestniczących w kwalifikacyjnym kursie zawodowym prowadzonym przez publiczne szkoły, centra kształcenia ustawicznego lub publiczne centra kształcenia zawodowego wynosi co najmniej 20. Za zgodą organu prowadzącego liczba słuchaczy może być mniejsza niż 20.

Dla zawodu: kelner przypisano poziom III Polskiej Ramy Kwalifikacji. Kwalifikacja wyodrębniona w zawodzie: HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich. Dla kwalifikacji określono poziom 3 Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich może być realizowany w formie:

- stacjonarnej – zajęcia odbywają się 3 lub 4 dni w tygodniu,
- zaocznej minimum 65% z 780 godzin = 507 godzin.

Termin rozpoczęcia i zakończenia kursu ustala organizator kursu dostosowując go do potrzeb i możliwości uczestników KKZ.

Termin zakończenia kursu wynika z komunikatu Dyrektora Centralnej Komisji Egzaminacyjnej i musi zakończyć się nie później niż na miesiąc przed pierwszym dniem terminu głównego egzaminu zawodowego. Podmiot prowadzący Kwalifikacyjny kurs zawodowy ma obowiązek zgłoszenia okręgowej komisji egzaminacyjnej informacji o rozpoczęciu kształcenia na danym KKZ zgodnie z par. 9 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 19 marca 2019 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2019 r. poz. 652).

Kształcenie na kwalifikacyjnym kursie zawodowym może być realizowany w formie stacjonarnej lub zaocznej z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość (on-line). Podmioty prowadzące kształcenie ustawiczne w formach pozaszkolnych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość są zobowiązane zorganizować szkolenie dla uczestników kursu przed rozpoczęciem zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.

Efekty kształcenia wskazane do realizacji w kształceniu teoretycznym mogą być (po spełnieniu wymagań określonych w aktualnych przepisach oświatowych) realizowane w formie kształcenia na odległość, przy czym zaliczenie tych zajęć nie może odbywać się w formie zdalnej. Kształcenie praktyczne nie może odbywać się z wykorzystaniem tych metod i technik kształcenia na odległość. Rodzaj i wymiar godzin zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość określa podmiot prowadzący kształcenie ustawiczne z wykorzystaniem tych metod i technik.

Podmioty prowadzące kształcenie ustawiczne w formach pozaszkolnych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość zapewniają:

1. dostęp do oprogramowania, które umożliwia synchroniczną i asynchroniczną interakcję między słuchaczami lub uczestnikami a osobami prowadzącymi zajęcia;
2. materiały dydaktyczne przygotowane w formie dostosowanej do kształcenia prowadzonego z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość;
3. bieżącą kontrolę postępów w nauce słuchaczy lub uczestników, weryfikację ich wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, w formie i terminach ustalonych przez podmiot prowadzący kształcenie;
4. bieżącą kontrolę aktywności osób prowadzących zajęcia.

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) oraz ustalenie sposobu pracy z uczniem. Dużą uwagę należy zwrócić na słuchaczy/uczestników posiadających trudności z uczeniem się. Niemniej ważni są

słuchacze/uczestnicy uzdolnieni i szczególnie zainteresowani zawodem, przedmiotem nauczania. Każdy słuchacz/uczestnik posiadający szczególne potrzeby i możliwości powinien mieć określone właściwe dla siebie tempo i zakres pracy w obszarze przedmiotu nauczania z zachowaniem realizacji podstawy programowej.

Organizator kursu powinien pamiętać, że KKZ musi się skończyć co najmniej 6 tygodni przed terminem egzaminu (terminem rozpoczęcia sesji egzaminacyjnej).

Liczba godzin przewidziana na realizację programu wynosi 780 godzin i jest zgodna z minimalną liczbą godzin kształcenia zawodowego dla tej kwalifikacji wynikającej z podstawy programowej dla zawodu kelner.

Program kwalifikacyjnego kursu zawodowego HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich oparty jest o podstawę programową kształcenia branżowego w zawodzie pracownik obsługi hotelowej, w której to wyodrębniono dla kwalifikacji następujące jednostki efektów kształcenia:

HGT.01.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

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 miksologii

HGT.01.6. Rozliczanie usług kelnerskich

HGT.01.7. Język obcy zawodowy

oraz efekt kształcenia realizowany na wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego związane z nabywaniem kompetencji personalnych i społecznych zgrupowane w jednostce efektów kształcenia:

HGT.01.8. Kompetencje personalne i społeczne

Kwalifikacje zawodowe realizowane w ramach kursów umiejętności zawodowych (KUZ) w obrębie kwalifikacji HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich, mogą być osiąganе kolejno z następujących jednostek efektów kształcenia:

HGT.01.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

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 miksologii

HGT.01.6. Rozliczanie usług kelnerskich

HGT.01.7. Język obcy zawodowy

Program kwalifikacyjnego kursu zawodowego dla kwalifikacji HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich 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. Wyjątkowe przypadki, w jakich osoba, która ukończyła szkołę podstawową/gimnazjalną, może spełniać obowiązek nauki przez uczęszczanie

na kwalifikacyjny kurs zawodowy, wskazuje rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej. Na kwalifikacyjny kurs zawodowy można zatem przyjąć osobę, która nie ukończyła szkoły podstawowej/gimnazjum, pod warunkiem, iż posiada ukończone 18 lat. Osoby niepełnoletnie mogą być uczestnikami kwalifikacyjnych kursów zawodowych tylko w sytuacji, gdy posiadają ukończoną szkołę podstawową/ gimnazjum oraz spełniają przesłanki warunkujące możliwości spełniania w tej formie obowiązku nauki. Umiejętności z zakresu języka obcego zawodowego w gastronomii określono na poziomie A1. Organizator kursu może podwyższyć poziom kształcenia w zależności od kompetencji słuchaczy.

Na kwalifikacyjny kurs zawodowy przyjmuje się kandydatów, którzy muszą posiadać aktualne zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do kształcenia w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację i/lub orzeczenia lekarskie w zakresie kwalifikacji, dla której podstawa programowa przewiduje uzyskania konkretnych umiejętności i/lub orzeczenie psychologiczne.

Program umożliwia uzyskanie świadectwa potwierdzającego kwalifikację HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich po zdaniu egzaminu zawodowego, części teoretycznej i części praktycznej.

Powiązanie z zawodem/zawodami, w których występuje kwalifikacja HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

Kwalifikacja HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich jest składową zawodów kelner i technik usług kelnerskich, dla którego stanowi pierwszą z kwalifikacji zawodowych.

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.

Głównym celem kształcenia w zawodzie kelner jest uzyskanie pełnych kwalifikacji zawodowych niezbędnych do wykonywania zawodu oraz bycie przygotowanym do uzyskiwania dalszych uprawnień zawodowych. Jednocześnie istotne jest przygotowywanie, dzięki kształceniu, szeregu profesjonalnie działających i wykwalifikowanych specjalistów, którzy będą przygotowani do:

- profesjonalnego i rzetelnego wykonywania czynności zawodowych,
- pracy w ciągle zmieniającej się rzeczywistości zawodowej,
- szybkiej aktualizacji wiedzy z niezwykle dynamicznej dziedziny, jaką jest obecnie branża transportu drogowego,
- samodzielnego podnoszenie swoich kwalifikacji i kompetencji,
- podejmowania własnej działalności gospodarczej zgodnej z zawodem,
- kontynuowania edukacji na kolejnych jej etapach i/lub na kursach doskonalących kompetencje zawodowe,
- współpracowania w zespole, ponosząc odpowiedzialność za wspólnie realizowane zadania oraz angażując się w wykonywanie tych zadań,
- rozwijanie pasji i zainteresowań powiązanych z zawodem, podnoszących i poszerzających jednocześnie wiedzę, umiejętności oraz kompetencje.

Opis branży

Branża gastronomiczna jest jednym z perspektywicznych sektorów, który ma szanse na dynamiczny rozwój. 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. 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.

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, roisserie, 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 osoby ze znajomością języka z łatwością znajdują zatrudnienie w tej branży, 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 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. Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich 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. Wykonywanie usług kelnerskich 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 zawodach kelner i technik usług kelnerskich wymaga prowadzenia części zajęć praktycznych.

Charakterystyka kelnera

Uprzejmy i fachowy personel kelnerski to największy atut restauracji i jeden z najistotniejszych elementów gwarantujących jej sukces. Pracodawcy poszukują ludzi godnych zaufania, lojalnych, odpowiednio wykwalifikowanych i jednocześnie sumiennych. Prezencja kelnera decyduje o pierwszym wrażeniu gości i w dużym stopniu wpływa na ich pozytywną opinię o lokalu. Goście odwiedzający restaurację oczekują od kelnera uprzejmej i fachowej obsługi, ale jednocześnie oceniają jego wygląd zewnętrzny, postawę i zachowanie. Zadaniem kelnera jest ciągłe podwyższanie standardów świadczonych usług, aktywnego działania na rzecz planowania, marketingu i promowania usług gastronomicznych.

Osoba pracująca w zawodzie kelnera powinna odznaczać się pewnymi predyspozycjami, wśród których najważniejsze są cechy osobowe, predyspozycje fizyczne oraz posiadane umiejętności. Na pierwszy plan wysuwają się te cechy, które sprzyjają rzetelnemu wykonywaniu obowiązków zawodowych, oraz te, które ułatwiają kontakty interpersonalne. Należą do nich: odpowiedzialność, samorealizacja, chęć samodoskonalenia, umiejętność pracy w grupie, umiejętność przekonywania bardzo ważna cecha, decyduje o skutecznym i profesjonalnym wpływaniu na decyzje gości w sprawie składanego zamówienia, postawa wyrażająca pozytywne nastawienie do siebie i do innych, pozwalająca łatwiej radzić sobie ze stresem w pracy, poczucie humoru — niezmiernie przydatna cecha w zawodzie kelnera, ułatwia kontakty międzyludzkie, pozwala rozładowywać napięcia, pomaga wybrnąć z kłopotliwych sytuacji, dbałość o wygląd, kultura osobista oraz uczciwość.

Wśród predyspozycji fizycznych największe znaczenie mają cechy związane ze specyfiką pracy kelnera, tzn. ciągłym kontaktem z ludźmi i pracą w ruchu. Predyspozycje fizyczne pożądane w zawodzie kelnera: dobra dykcja, słuch i pamięć (ułatwiają komunikację z gościem i współpracownikami oraz pracę np.: zapamiętanie gości i ich zamówień), dobry stan zdrowia (zapewnia ciągłość pracy i zwiększa odporność psychiczną na sytuacje stresowe). Z uwagi na wykonywaną pracę na stojąco, dużego

wysiłku i pokonywania znacznych odległości wymaga się od potencjalnego przyszłego kelnera dobrej kondycji fizycznej (bez wad kończyn i płaskostopia), odróżniającego kolory oraz wyczulonego na smak i zapach. Zalecany jest także średni wzrost.

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 często w zespołowym systemie obsługi kelnerskiej.

Ponadto pracodawcy poszukują pracowników posiadających takie umiejętności jak: umiejętność obsługi komputera, wysokie kwalifikacje, perfekcyjnie opanowane zasady obsługi i stosowane odpowiednio do sytuacji. Ich posiadanie ułatwia wypełnianie obowiązków zawodowych i świadczy o wysokich standardach świadczonych usług. Jednocześnie istotnym jest znajomość języka obcego. W obecnej rzeczywistości umiejętność stosowania/wykorzystania języków obcych jest wielkim atutem na rynku pracy oraz jest nieodzowna do perfekcyjnej realizacji zawodu kelnera.

Absolwent znajdzie pracę w obiektach zbiorowego żywienia tj. restauracjach, pubach, barach, stołówkach, kawiarniach, cukierniach, hotelach i pensjonatach, ośrodkach wypoczynkowych, agroturystyce, na promach i statkach.

Zakres obowiązków kelnera jest również uzależniony od miejsca jego zatrudnienia. Kelnerzy pracujący w restauracjach hotelowych często obsługują gości w ich pokojach, dokąd zanoszą im zamówione posiłki i napoje (tzw. „room service”). Zdarza się, że kelner wykonuje również prace typowe dla barmana – sporządza drobne przekąski, cocktaile, nalewa piwo, parzy kawę i herbatę. Miejscem pracy kelnera są różnego rodzaju lokale gastronomiczne takie jak: restauracje, puby, kawiarnie, ale także centra konferencyjne, sale bankietowe oraz domy weselne. Praca kelnera zalicza się do prac średnio-ciężkich. Duże znaczenie w tym zawodzie ma sprawność układu mięśniowego, krążenia, oddechowego i kostno-stawowego, gdyż większość zajęć wykonuje w ruchu. Kelner w ciągu dnia pracy może przejść nawet kilkanaście kilometrów. Zatrudnienie w tej profesji wykluczają znaczące wady kończyn, płaskostopie i skrzywienie kręgosłupa. Bardzo przydatne są: wyczulony smak i powonienie oraz prawidłowe widzenie barw. Pozwala to prawidłowo serwować różnego rodzaju napoje i potrawy. Wady wzroku, przede wszystkim zaś daltonizm, są uważane za przeciwwskazania do pracy w tym zawodzie. Należą do nich również niektóre choroby skóry, alergie, choroby układu krążenia i oddechowego. Kelner musi mieć doskonałą koordynację wzrokowo-ruchową. Wykluczone są jakiegokolwiek zaburzenia psychiki oraz upośledzenie umysłowe. Kelner nie może być nosicielem chorób zakaźnych, a jego wygląd zewnętrzny nie może budzić żadnych zastrzeżeń. Ważny jest nawet wzrost – zalecany jest średni. Podobnie jak wszystkie osoby zatrudnione w miejscach, w których mają do czynienia z żywnością, musi posiadać ważną książeczkę zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Nie ma możliwości zatrudnienia na tym stanowisku osób niepełnosprawnych ruchowo.

Struktura programu

Program kursu ma strukturę przedmiotową/liniową. Struktura treści jest przydatna w procesie utrwalania wiedzy i kształtowania trwałych umiejętności i kompetencji, co ma znaczenie w systemie egzaminów zewnętrznych potwierdzających kwalifikacje zawodowe po zakończeniu kształcenia w zakresie danej kwalifikacji. Treści są realizowane w postaci kształcenia teoretycznego oraz praktycznego z naciskiem na kształcenie praktyczne. Efekty kształcenia wskazane do realizacji w kształceniu teoretycznym mogą być (po spełnieniu wymagań określonych w aktualnych przepisach oświatowych) realizowane w formie kształcenia na odległość, przy czym zaliczenie tych zajęć nie może odbywać się w formie zdalnej.

Cele kształcenia

Po realizacji kształcenia w zakresie kwalifikacji HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich słuchacz/uczestnik powinien być przygotowany do:

- sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego;
- wykonywania czynności związanych obsługiwaniem gości;
- planowania i wykonywania pracy barmana;
- rozliczania usług kelnerskich.

2. Plan zajęć kwalifikacyjnego kursu zawodowego

2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia

Kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich został opracowany do realizacji w formie:

- stacjonarnej zajęcia odbywają się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (10,8 miesięcy x 72 godz. (1 m-c) = 780 godz.).

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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
HGT.01.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy												
1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ew)	6	1) posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska	x									
		2) wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska	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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		3) określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy	x									
		4) określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku	x									
		5) opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy	x									
		6) rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania	x									
2) charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska (ep)	2	1) wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska	x									
		2) wymienia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska	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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
3) opisuje prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy (ep)	2	1) wymienia prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	x									
		2) wymienia prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	x									
		3) omawia konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	x									
4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie (ek)	3	1) wymienia rodzaje czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych występujących w środowisku pracy	x									
		2) rozróżnia czynniki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe oddziałujące na organizm człowieka	x									
		3) określa sposoby przeciwdziałania czynnikom niebezpiecznym, szkodliwym i	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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		uciążliwym występującym na stanowisku pracy										
		4) rozróżnia znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych na stanowisku pracy	x									
5) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ek)	5	1) stosuje się do instrukcji i regulaminów przeciwpożarowych oraz stanowiskowych		x								
		2) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa		x								
		3) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych		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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		4) wyjaśnia zastosowanie środków gaśniczych na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych		x								
		5) wskazuje zasadność badań pracowniczych w zapobieganiu zagrożeniom dla zdrowia i życia		x								
6) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ew)	2	1) przygotowuje stanowiska pracy i ciągi technologiczne zgodnie z zasadami ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej		x								
		2) wskazuje optymalne pod względem ergonomii warunki pracy pracowników obsługi kelnerskiej		x								
		3) ocenia funkcjonalność pomieszczeń części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego		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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		4) planuje pracę zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony gościa i środowiska		x								
		5) stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej bezpiecznej obsługi urządzeń i sprzętu stosowanych podczas realizacji zadań zawodowych		x								
		6) stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej utrzymania porządku i higieny w części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego		x								
		7) utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych		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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
7) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania pracy na różnych stanowiskach w części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ew)	2	1) wymienia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej		x								
		2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanej pracy		x								
		3) używa środków ochrony indywidualnej podczas obsługi gości		x								
8) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ek)	8	1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stany nagłego zagrożenia zdrowotnego		x								
		2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego		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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		3) zabezpiecza siebie, poszkodowanego i miejsce wypadku		x								
		4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej		x								
		5) powiadamia odpowiednie służby		x								
		6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie		x								
		7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar		x								
		8) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji		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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	30											
HGT.01.2. Podstawy gastronomii												
1) charakteryzuje produkty żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, składu chemicznego i przydatności kulinarniej (ew)	5	1) definiuje pojęcie produkty żywności			x							
		2) charakteryzuje produkty żywności pod względem trwałości, pochodzenia i przydatności kulinarniej			x							
		3) wymienia składniki odżywcze, nie odżywcze i szkodliwe występujące w produktach żywności			x							
		4) dokonuje podziału składników produktów żywności			x							
		5) grupuje produkty żywności w zależności od zawartości składników odżywczych			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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnertwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
2) rozróżnia surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w sporządzaniu potraw i napojów (ew)	4	1) wyjaśnia pojęcia, takie jak: surowiec, półprodukt, wyrób gotowy			x							
		2) klasyfikuje produkty żywności według grup przydatności kulinarnej i handlowej			x							
		3) opisuje wartość odżywczą surowców według grup przydatności kulinarnej i handlowej			x							
		4) określa zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w sporządzaniu potraw i napojów			x							
3) rozróżnia metody utrwalania żywności (ew)	4	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności			x							
		2) charakteryzuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności			x							
		3) wskazuje wpływ metod utrwalania żywności na jej jakość i trwałość			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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych			x							
4) dokonuje oceny towaroznawczej żywności (ek)	5	1) rozróżnia cechy towaroznawcze żywności			x							
		2) wymienia metody oceny towaroznawczej żywności			x							
		3) określa warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności			x							
		4) ocenia organoleptycznie żywność			x							
5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ew)	4	1) wymienia składniki pokarmowe			x							
		2) wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów			x							
		3) ocenia dobór składników pokarmowych do komponowania potraw i napojów			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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		4) oblicza wartość odżywczą żywności			x							
6) planuje alternatywne sposoby żywienia (ew)	8	1) podaje definicję żywienia alternatywnego			x							
		2) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia (z modyfikacją składników pokarmowych z wyboru, wegetariańskiego, pseudowegetariańskiego i makrobiotycznego)			x							
		3) wymienia surowce, potrawy i napoje stosowane w różnych formach żywienia alternatywnego			x							
		4) wskazuje zalety i wady żywienia alternatywnego			x							
		5) układa jadłospisy zgodnie z potrzebami klientów i gości			x							
7) charakteryzuje dania kuchni polskiej i innych regionów świata (ew)	6	1) określa uwarunkowania geograficzne i gospodarcze regionu świata w tradycjach żywieniowych narodów regionów świata			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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		2) opisuje potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni różnych regionów świata			x							
		3) rozpoznaje potrawy, napoje i posiłki charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata			x							
		4) określa wpływ tradycji żywieniowych narodów regionów świata na kuchnię polską			x							
8) planuje jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia (ek)	8	1) rozróżnia rodzaje jadłospisów (menu)			x							
		2) opisuje zasady układania jadłospisów			x							
		3) układa jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia			x							
		4) ocenia jadłospisy (menu) pod względem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia			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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		5) modyfikuje jadłospisy menu zgodnie z potrzebami żywienia określonych grup ludności			x							
9) rozróżnia procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów (ew)	10	1) rozpoznaje procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów			x							
		2) wymienia czynności składające się na proces technologiczny sporządzania potraw i napojów			x							
		3) rozróżnia metody obróbki wstępnej, właściwej oraz końcowej surowców i półproduktów stosowanych przy sporządzaniu potraw i napojów			x							
		4) opisuje nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów, takie jak techniki molekularne, wędzenie, anty-grillowanie, dekonstrukcja dania, wykorzystanie ciekłego azotu i suchego lodu			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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		5) opisuje nowoczesne technologie sporządzania potraw stosowane w zakładach gastronomicznych, takie jak podawane bezpośrednio po sporządzeniu (cookserve), schłodzone po sporządzeniu przed podawaniem (cook-chill), zamrożone po sporządzeniu (cook-freeze), gotowane w próżni (sous vide)			x							
10) charakteryzuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ew)	6	1) klasyfikuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania potraw i napojów w części usługowej zakładu			x							
		2) rozróżnia maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw i napojów sporządzanych w części usługowej zakładu			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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		3) rozróżnia urządzenia stosowane do dystrybucji, przechowywania i eksponowania potraw i napojów w części handlowej zakładu			x							
11) stosuje drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ew)	7	1) klasyfikuje drobny sprzęt gastronomiczny wykorzystywany do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu				x						
		2) dobiera drobny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu				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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
12) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia (ew)	7	1) rozróżnia systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia				x						
		2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów oraz świadczenia usług w gastronomii				x						
		3) ustala krytyczne punkty kontroli w procesach sporządzania potraw i napojów oraz świadczeniu usług w gastronomii				x						
		4) podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w gastronomii				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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
13) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych (ew)	4	1) wymienia programy komputerowe stosowane w gastronomii				x						
		2) obsługuje programy komputerowe do planowania i rozliczania usług kelnerskich				x						
14) stosuje zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii (ew)	6	1) opisuje zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w gastronomii				x						
		2) przestrzega zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii				x						
15) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich (ew)	6	1) wskazuje cele normalizacji krajowej				x						
		2) wyjaśnia czym jest norma i wymienia jej cechy				x						
		3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej, krajowej				x						
		4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności				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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	90											
HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego												
1) określa warunki przechowywania produktów i półproduktów spożywczych i gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ew)	10	1) wymienia czynniki określające warunki przechowywania produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego					x					
		2) określa warunki przechowywania różnych grup produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów					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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		3) określa sposób przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju produktów spożywczych, półproduktów czy gotowych potraw, i napojów w zależności od stopnia i sposobu ich przetworzenia					x					
		4) przechowuje produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z obowiązującymi zasadami					x					
		5) rozpoznaje skutki niewłaściwego przechowywania produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych					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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
2) dobiera produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ek)	10	1) rozróżnia cechy jakościowe produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych w zależności od przeznaczenia					x					
		2) ocenia przydatność i jakość produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych dobranych do sporządzania potraw i napojów					x					
3) charakteryzuje potrawy i napoje po recepturach (ew)	25	1) rozpoznaje wizualnie potrawy i napoje oraz na podstawie receptur					x					
		2) rozpoznaje potrawy i napoje po gramaturze określonej w recepturach					x					
		3) sprawdza zgodność produktów, półproduktów i wyrobów gotowych przeznaczonych do sporządzania potraw i napojów z recepturą					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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		4) oblicza wielkość porcji potrawy i napoju na podstawie normatywu surowcowego					x					
4) organizuje stanowisko pracy (mise en place) do sporządzania potraw w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ew)	25	1) wyznacza główne miejsce robocze na stanowisku pracy					x					
		2) dobiera produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzenia potraw					x					
		3) odważa, odmierza, liczy produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby do sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą)					x					
		4) dobiera wyposażenie stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów					x					
		5) rozmieszcza produkty i wyposażenie na stanowisku roboczym					x					
		6) przygotowuje miejsce na odpady i półprodukty na stanowisku roboczym					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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
5) przygotowuje potrawy w części handlowo-usługowej zakładu zgodnie z recepturami i zamówieniem (ek)	20	1) analizuje receptury gastronomiczne					x					
		2) opisuje potrawy typowe dla kuchni polskiej i innych regionów świata zgodnie z recepturą i zamówieniem (zakąski, zupy, dania mięsne, rybne, drobiowe, jarskie i półmięsne, desery, napoje zimne, gorące i mrożone)					x					
		3) omawia przygotowywanie potraw w obecności gości w sztuce kelnerskiej różnych krajów regionów świata					x					
		4) obsługuje urządzenia gastronomiczne (wózki do tranżerowania i flambirowania) w czasie przygotowywania potraw w obecności gości zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny 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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		5) przeprowadza obróbkę wstępną zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny i ergonomii pracy oraz gospodarki surowcowej					x					
		6) przygotowuje produkty spożywcze i półprodukty do obróbki właściwej (rozdrabnia, łączy, miesza, oddziela, formuje, wykończa)					x					
		7) dobiera dodatki do sporządzanych potraw i napojów					x					
		8) porcuje potrawy w obecności gości					x					
		9) chłodzi, studzi, wykończa potrawy, utrzymuje właściwą temperaturę przed ekspedycją (koktajle owocowo-warzywne)					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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		10) rozpoznaje potrawy występujące w kartach menu po konsystencji, sposobie wykończenia potraw gotowych, obróbce właściwej, wielkości porcji					x					
6) wykonuje czynności związane z ekspedycją dań (ew)	20	1) rozróżnia rodzaje posiłków (śniadanie, lunch, brunch, obiad, kolacja)					x					
		2) zestawia potrawy i napoje w dania zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia					x					
		3) ocenia zgodność z recepturą oraz jakość potraw i napojów wydanych z kuchni przed ekspedycją do sali konsumenckiej					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		Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
7) przestrzega procedur i stosuje instrukcje stanowiskowe dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności podczas sporządzania i ekspedycji dań (ep)	10	1) rozróżnia systemy zabezpieczania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. stosowanie systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System)						x					
		2) stosuje procedury dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas sporządzania i ekspedycji potraw i napojów						x					
		3) stosuje zasady gospodarki odpadami						x					
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	120												



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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
HGT.01.4. Obsługiwanie gości												
1) określa predyspozycje psychofizyczne, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań zawodowych kelnera (ew)	12	1) wymienia predyspozycje fizyczne i psychiczne kandydata do pracy w zawodzie kelnera, np. odporność na stres, otwartość na kontakty z innymi, cierpliwość, dobra kondycja, sprawność fizyczna						x				
		2) określa cechy osobowości kelnera konieczne i przydatne w pracy na różnych stanowiskach						x				
		3) opisuje sylwetkę zawodową kelnera						x				
		4) określa elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości						x				
2) rozróżnia miejsca pracy kelnera (ew)	4	1) wyjaśnia termin gastronomia						x				
		2) opisuje funkcje gastronomii						x				
		3) rozróżnia zakłady gastronomiczne						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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
3) rozróżnia stanowiska pracy i systemy obsługi kelnerskiej (ew)	4	1) rozróżnia stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego						x				
		2) określa zadania pracowników części handlowo-usługowej zakładów gastronomicznych						x				
		3) wymienia stanowiska pracy i pełnione funkcje pracowników w systemach obsługi gości						x				
		4) ocenia przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii						x				
4) określa wyposażenie części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego i jego przeznaczenie (ew)	20	1) rozróżnia pomieszczenia części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego						x				
		2) określa przeznaczenie pomieszczeń części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego						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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		3) opisuje zadania kelnera wykonywane w różnych pomieszczeniach części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego						x				
		4) rozróżnia wyposażenie części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego						x				
		5) planuje wyposażenie pomieszczeń części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego zgodnie z ich przeznaczeniem i rodzajem świadczonych usług (w meble, bieliznę stołową, zastawę stołową i serwisową, maszyny, urządzenia i sprzęt do sporządzania potraw, przechowywania, ekspedycji, transportu potraw i napojów, baru, utrzymania czystości)						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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		6) określa funkcję pomieszczeń znajdujących się w części handlowo-usługowej						x				
		7) rozróżnia asortyment wyposażenia różnych pomieszczeń części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego						x				
		8) określa miejsce i sposób przechowywania bielizny stołowej i zastawy stołowej (magazynuje zapasy, przygotowuje pomocnik kelnerski)						x				
5) posługuje się wyposażeniem części handlowo-usługowej zakładu (ew)	10	1) przenosi w rękę i przewozi na wózku kelnerskim bieliznę stołową							x			
		2) przenosi zastawę stołową oraz serwisową w rękę i na tacy							x			
		3) przewozi zastawę stołową oraz serwisową na wózku kelnerskim							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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		4) opisuje czynności związane z przygotowaniem sali na przyjęcie gości							x			
		5) posługuje się białą stołową (składa, rozkłada, wymienia, formuje serwety lub serwetki)							x			
		6) nakrywa stoły białą stołową i zastawą stołową przed przyjściem gości o różnej porze dnia							x			
		7) dekoruje stoły i miejsca przeznaczone dla gości na różną porę dnia							x			
		8) ocenia przygotowanie pomieszczeń w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości (np. rozstawienie stołów, organizację przejść komunikacyjnych, ustawianie zastawy stołowej i serwisowej na stole) zgodnie z zasadami i standardami obsługi							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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		9) wykonuje zabiegi związane z pielęgnacją i konserwacją białizny stołowej, zastawy stołowej i serwisowej							x			
		10) dokonuje obrotu białizną stołową oraz zastawą stołową i sprzętem specjalnego przeznaczenia							x			
6) stosuje karty menu (ew)	20	1) objaśnia pojęcie karty menu							x			
		2) klasyfikuje karty menu według różnych kryteriów (okresu obowiązywania, wielkości, rodzaju i stylu świadczonych usług)							x			
		3) rozróżnia karty menu ze względu na przeznaczenie							x			
		4) wskazuje informacje handlowe zawarte w kartach menu i napojów							x			
		5) rozróżnia potrawy i napoje zawarte w kartach menu i napojów							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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		6) definiuje rolę wkładki w kartach menu i napojów							x			
		7) wykazuje się znajomością kart menu i kart napojów							x			
		8) ocenia poprawność karty menu i karty napojów pod względem budowy, klasycznego układu spisu potraw według zasad kuchni środkowoeuropejskiej i napojów dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości							x			
		9) stosuje kartę menu i kartę napojów w obsłudze gości							x			
		10) demonstruje sposób podawania karty menu/karty napojów							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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
7) wykonuje czynności związane z przyjmowaniem gości: a) przygotowuje salę i stoły zgodnie z zamówieniem b) dba o czystość, porządek i estetykę sali w czasie obsługi gości c) serwuje potrawy i napoje zgodnie z zasadami obsługi gości d) komunikuje się z gośćmi na każdym etapie obsługi, stosując zwroty grzecznościowe	30	1) rozróżnia etapy obsługi gości							x			
		2) przyjmuje gości (wita, odnotowuje usługę dla gości hotelowych, stosuje zasadę uznania gości, pomaga przy wyborze stolika i zajęciu miejsc)							x			
		3) wykonuje czynności związane z przyjęciem zamówienia (podaje kartę potraw i napojów, udziela informacji, doradza przy wyborze potraw, dań, napojów, przyjmuje zamówienie)							x			
		4) stosuje zasady up-sellingu i cross-sellingu w poszerzaniu zamówienia							x			
		5) zapisuje zamówienie							x			
		6) przekazuje zamówienie do realizacji							x			
		7) używa zwrotów grzecznościowych w konwersacji z gośćmi różnych typów charakterologicznych w							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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
e) dokonuje dyskretnej obserwacji Sali podczas przyjęcia, reaguje na wszelkie sygnały (ek)		języku polskim i obcym nowożytnym										
8) nakrywa stół zgodnie z zamówieniem gości (ew)	10	1) analizuje potrzeby gości, uwzględniając elementy zamówienia i przekazane informacje (np. płeć, wiek, liczba osób, okoliczność, wydarzenie, menu, tradycje i zwyczaje z różnych stron świata, inne oczekiwania)							x			
		2) uzupełnia przygotowane stoły zgodnie z zamówieniem i potrzebami gości oraz ze standardami obowiązującymi w zakładzie (zmienia, uzupełnia zastawę stołową i serwisową)							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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		3) aranżuje stoły stosownie do oczekiwań i charakterystyki gości							x			
		4) wykonuje czynności kelnerskie z prawej i lewej strony gościa przy dostosowywaniu nakrycia stołu do zamówienia							x			
9) dobiera metody serwowania potraw i napojów (ew)	30	1) rozpoznaje metody, techniki i style podawania potraw, napojów i posiłków							x			
		2) stosuje metody, techniki i style podawania potraw, napojów i posiłków							x			
		3) określa zadania kelnerów podczas stosowania różnych metod, technik i stylów podawania potraw, napojów i posiłków (ruch prawy- i lewostronny, czynności obsługi z prawej i z lewej strony, chwyt sztućców serwisowych i manipulacja nimi itp.)							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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		4) opisuje zalety i wady podawania potraw, napojów i posiłków różnymi metodami i stylami							x			
10) serwuje potrawy: a) dba o jakość i estetykę serwowanych potraw b) serwuje potrawy zgodnie z zasadami (ek)	40	1) ustala kolejność serwowania potraw zgodnie z zasadami i potrzebami gości							x			
		2) odbiera potrawy zgodnie z ustaloną kolejnością podania							x			
		3) sprawdza zgodność odbieranych z ekspedycji potraw z zamówieniem							x			
		4) ocenia jakość i estetykę potraw przed ich podaniem							x			
		5) dobiera dodatki i przyprawy do potraw (np. sól, pieprz, oliwa)							x			
		6) dostosowuje metodę i technikę serwowania do serwowanych potraw lub ich zestawów zgodnie z życzeniem gości i możliwości zakładu							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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		7) dobiera białą szatnię stołową i zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy do serwowania potraw w zależności od stylu, formy obsługi gości i metod serwowania							x			
		8) serwuje dodatki i przyprawy do zamówionych potraw							x			
		9) serwuje jednoręcznie i wieloręcznie przekąski zimne i gorące, zupy, dania zasadnicze, sery, desery i owoce							x			
11) serwuje napoje bezalkoholowe (ek)	30	1) opisuje skład i technologię sporządzania serwowanych napojów							x			
		2) przygotowuje bufet lub bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych							x			
		3) sprawdza zaopatrzenie w surowce, gotowość urządzeń i sprzętu gastronomicznego oraz zastawy stołowej do sporządzania, nalewania i							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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnertwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		serwowania napojów bezalkoholowych										
		4) sporządza napoje zimne zgodnie z obowiązującymi zasadami							x			
		5) określa dodatki do napojów							x			
		6) dobiera zastawę stołową i sprzęt serwisowy do serwowanego napoju							x			
		7) serwuje napoje z wykorzystaniem różnorodnych metod i technik							x			
		8) przestrzega warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych: temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych							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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		9) podaje gościom przy stole napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach oraz w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych (przynosi napój, nakrycia i sprzęt serwisowy na tacy, otwiera, nalewa, ustawia napój na stole)							x			
		10) przedstawia historię odkrycia i rozpowszechnienia kawy i herbaty oraz kakao i czekolady na świecie							x			
		11) wymienia skład różnych napojów na bazie kawy i herbaty oraz kakao i czekolady							x			
		12) dobiera warunki i techniki parzenia kawy, herbaty, upłynniania czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki)							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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		13) przygotowuje naczynia, sprzęt, zastawę stołową do sporządzania i podawania kaw, herbat, czekolady							x			
		14) sporządza napoje gorące bezalkoholowe z wykorzystaniem różnych metod i technik							x			
		15) sprawdza jakość i estetykę serwowanych napojów							x			
		16) serwuje kawę, herbatę różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków (np. lód, owoce, cukier, śmietanka, mleko) w zależności od okoliczności i życzeń gości							x			
		17) wskazuje zasadę kolejności podawania napojów zimnych i gorących bezalkoholowych							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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		18) opisuje tradycje polskie i innych regionów świata związane ze stosowaniem napojów bezalkoholowych zimnych i gorących							x			
12) serwuje napoje alkoholowe: a) stosuje przepisy prawa i standardy wewnętrzne dotyczące serwowania alkoholi b) krzewi kulturę picia napojów alkoholowych (ew)	30	1) charakteryzuje napoje alkoholowe różnych regionów świata							x			
		2) rozpoznaje rodzaje win, wódek, piwa w karcie alkoholi							x			
		3) rozpoznaje rodzaj, pochodzenie i cechy win, wódek oraz piwa na podstawie etykiety							x			
		4) przestrzega zasad serwowania napojów alkoholowych							x			
		5) pomaga przy doborze alkoholi do potraw, dań i posiłków							x			
		6) przygotowuje wina, wódki, piwa do serwowania (reguluje temperaturę, dobiera akcesoria do dystrybucji i podawania, dekantuje.)							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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		7) dobiera naczynia do serwowania win, wódek, piw							x			
		8) podaje wina, wódki, piwa (otwiera butelki, puszkę, nalewa, przestrzega wielkości porcji, stawia butelkę z napojem na stole lub przy stole gościa) w sposób odpowiadający rodzajowi alkoholu lub życzeniom gości							x			
		9) dobiera wina, wódki, piwa do potraw, deserów, napojów oraz jako aperitif i digestif							x			
		10) wskazuje przepisy prawa i standardy wewnętrzne dotyczące serwowania alkoholi							x			
		11) wskazuje skutki nieprzestrzegania przepisów prawa i standardów wewnętrznych dotyczących serwowania alkoholi							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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
13) serwuje dania (ek)	20	1) wskazuje danie dnia w kartach menu gastronomii różnych regionów świata							x			
		2) wskazuje godziny podawania poszczególnych potraw w kulturze różnych regionów świata							x			
		3) charakteryzuje zestawy potraw i napojów w różnych regionów świata							x			
		4) rozróżnia rodzaje dań serwowanych do stołu w kulturach różnych narodów							x			
		5) zestawia potrawy i napoje w dania z uwzględnieniem życzeń gości i kultury danego kraju w różnych regionach świata							x			
		6) ustala kolejność podawania potraw i napojów zestawionych w dania							x			
		7) dobiera sprzęt, urządzenia i zastawę stołową do serwowania							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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		dań zestawionych w śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje										
		8) nakrywa stoły do różnych dań							x			
		9) podaje różne dania w formie bufetów							x			
		10) obsługuje gości podczas podawania różnych dań do stołu i w formie bufetów							x			
14) ocenia jakość oraz estetykę potraw i napojów w posiłkach (ew)	10	1) wyjaśnia znaczenie oceny jakości wydanej potrawy lub napoju							x			
		2) ocenia wydaną potrawę lub napój oraz ich zestawienie w posiłki							x			
		3) sprawdza jakość oraz estetykę wydawanych potraw, napojów i posiłków							x			
		4) wymienia sposoby pozyskiwania informacji na temat jakości serwowanych potraw i napojów							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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
15) wykonuje czynności związane z realizacją zamówień gości do pokoju hotelowego (room service) (ew)	20	1) definiuje termin obsługi gastronomicznej gości w pokoju hotelowym (room service)							x			
		2) opisuje rolę usług kelnerskich wykonywanych w części hotelowej obiektu świadczącego usługi hotelarskie							x			
		3) wymienia rodzaje usług kelnerskich świadczonych gościom w pokoju hotelowym							x			
		4) wymienia etapy obsługi gości w pokoju hotelowym							x			
		5) przyjmuje zamówienia gości hotelowych np. na podstawie wywieszek klamkowych, kart meldunkowych, rozmów telefonicznych, zamówień bezpośrednich							x			
		6) sporządza harmonogram realizacji zamówień do pokoju gości							x			
		7) dobiera wyposażenie do przygotowania i obsługi gości w							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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		ramach usługi kelnerskiej wykonywanej w serwisie hotelowym										
		8) przygotowuje tace i wózki do obsługi gości w pokoju hotelowym							x			
		9) realizuje zamówienie gości do pokoju hotelowego zgodnie z przyjętymi standardami							x			
16) serwuje potrawy i napoje bezalkoholowe w obecności gości – serwis specjalny (ew)	30	1) wyjaśnia pojęcie serwisu specjalnego							x			
		2) wyjaśnia zasadność sporządzania potraw i napojów w obecności gości							x			
		3) dobiera wyposażenie stanowisk pracy kelnera w serwisie specjalnym (wózki do tranżerowania i flambirowania, stoły dostawcze i stanowiska stałe do sporządzania potraw w obecności gości)							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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		4) przygotowuje stanowisko pracy do sporządzania potraw i napojów w obecności gości							x			
		5) rozróżnia asortyment potraw i napojów mieszanych bezalkoholowych sporządzanych w obecności gościa np. sałatki, koktajle z warzyw, owoców, befsztyki tatarskie, carpaccio, frutti di mare, grzanki, omlety, naleśniki, fondue, kompoty, napoje bezalkoholowe							x			
		6) tranżeruje mięsa i drób oraz filetuje ryby w obecności gości (wyznacza miejsca cięć, dobiera technikę cięć, wydziela porcję potrawy)							x			
		7) dzieli i filetuje owoce w obecności gości (wybiera owoce do dzielenia i filetowania, określa technikę obierania, dzielenia i filetowania owoców)							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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		8) flambiruje potrawy w obecności gości (dobiera półprodukty i gotowe wyroby, technikę sporządzania potrawy flambirowanej)							x			
		9) sporządza mieszane napoje bezalkoholowe w obecności gościa (przygotowuje wózek kelnerski lub stół dostawczy bądź stanowisko do sporządzania napojów bezalkoholowych w obecności gościa, sporządza napoje mieszane różnymi technikami łączenia składników, dekoruje, sprawdza zgodność sporządzonego napoju z recepturą, wykonuje czynności końcowe)							x			
		10) podaje potrawy i napoje w serwisie specjalnym innymi technikami							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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
17) wykonuje czynności porządkowe po zakończeniu usługi kelnerskiej (ep)	10	1) porządkuje sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po odejściu gości od stołów							x			
		2) porządkuje stół i miejsce pracy po zamknięciu zakładu							x			
		3) sprawdza stan sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po zakończeniu zmiany roboczej i zamknięciu zakładu							x			
		4) rozróżnia czynności codzienne i okresowe w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego							x			
		5) wykonuje czynności porządkowe codzienne i okresowe w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego, np. czyści menaże, platery, elementy dekoracyjne stołów							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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	330											
HGT.01.5. Podstawy miksiologii												
1) określa predyspozycje, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań barmana (ew)	5	1) opisuje cechy psychofizyczne i kompetencje barmana								x		
		2) opisuje zadania barmana								x		
		3) wskazuje zagrożenia występujące w pracy barmana								x		
		4) wskazuje zasady etyki i kultury spożywania napojów alkoholowych mieszanych								x		
		5) określa odpowiedzialność moralną i prawną barmana								x		
		6) rozróżnia sposoby pozyskiwania gości								x		
		7) wymienia przepisy prawa dotyczące sposobu sprzedaży i spożywania alkoholu								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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		8) określa konsekwencje nieprzestrzegania przepisów dotyczących zasad sprzedaży i spożywania alkoholu								x		
		9) określa rolę barmana w kształtowaniu kultury spożywania alkoholu								x		
2) planuje pracę barmana: a. urządza miejsce pracy barmana b. obsługuje urządzenia barmańskie 3) c) posługuje się sprzętem barmańskim (ek)	8	1) planuje rozmieszczenie mebli, urządzeń i sprzętu barowego								x		
		2) ocenia układ funkcjonalny baru								x		
		3) przygotowuje bar do rozpoczęcia pracy								x		
4) rozróżnia składniki napojów mieszanych (ew)	7	1) klasyfikuje składniki napojów mieszanych								x		
		2) określa właściwości głównych lub bazowych składników mieszanych napojów alkoholowych (wódki, wina)								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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		3) dobiera modyfikatory do napojów mieszanych (wódki aperitifowe, likiery)								x		
		4) rozróżnia składniki dodatkowe i szprycujące napojów mieszanych (soki, syropy owocowe i smakowe, produkty nabiałowe, napary kawowe, herbaciane i ziołowe, napoje gazowane, spieniacze)								x		
		5) rozróżnia stosowane w sporządzaniu napojów mieszanych przyprawy oraz bonifikatory								x		
		6) dobiera składniki dekoracyjne i komplementarne do wykończenia napojów mieszanych								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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
5) planuje sporządzanie napojów mieszanych (ew)	10	1) klasyfikuje napoje mieszane								x		
		2) charakteryzuje klasyczne grupy napojów mieszanych								x		
		3) oblicza ilości składników napojów mieszanych na podstawie receptur proporcjonalnych i częściowych oraz miar umownych								x		
		4) oblicza zawartość alkoholu w napojach mieszanych								x		
6) sporządza napoje mieszane (ek)	20	1) rozróżnia metody miksowania								x		
		2) stosuje zasady łączenia składników napojów mieszanych								x		
		3) dobiera metody miksowania do rodzaju napoju mieszanego lub upodobań gościa								x		
		4) dobiera naczynia do podawania napojów mieszanych								x		
		5) stosuje sprzęt i urządzenia do sporządzania napojów mieszanych								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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
7) planuje i organizuje pracę baru (ew)		6) przestrzega algorytmu sporządzania napojów mieszanych								x		
		7) dekoruje napoje mieszane								x		
		8) podaje napoje mieszane								x		
	10	1) sporządza zapotrzebowanie na produkty i materiały pomocnicze do baru na podstawie karty barowej i stosowanych receptur								x		
		2) rozlicza bar po zakończeniu pracy								x		
		3) planuje pracę dzienną lub tygodniową pracowników baru								x		
		4) sporządza wykaz czynności kontrolujących bar przed otwarciem zakładu, w czasie zmiany roboczej i po zakończeniu pracy								x		
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	60											



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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
HGT.01.6. Rozliczanie usług kelnerskich												
1) przestrzega zasad rozliczenia się z gościem podczas wykonywania usług kelnerskich (ew)	20	1) rozróżnia zasady rozliczenia gości za zrealizowaną usługę									x	
		2) dobiera dokumenty do rozliczania usług kelnerskich (paragon, faktura)									x	
		3) rozlicza usługi kelnerskie zgodnie z podatkiem VAT									x	
2) dokonuje rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych po zakończeniu obsługi gościa (ek)	30	1) rozróżnia różne formy rozliczeń i płatności (gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, przelew bankowy, talon) barowego									x	
		2) dobiera sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości i możliwości zakładu									x	
		3) podaje rachunek									x	
		4) przyjmuje należność gotówkową (przyjmuje należność z wykorzystaniem programów do prowadzenia gastronomii, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę)									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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		5) przyjmuje należność bezgotówkową (sprawdza czytelność karty, dokonuje akceptacji karty w terminalu, prosi o wpisanie kodu PIN lub podaje gościowi do podpisu wydruk z terminala, porównuje zgodność podpisu na karcie i wydruku, zwraca kartę wraz z kopią wydruku gościowi)									x	
		6) stosuje różne formy płatności za świadczone usługi gastronomiczne do pokoju hotelowego									x	
		7) przyjmuje i rejestruje napiwki									x	
		8) dziękuje za skorzystanie z usługi, żegna gościa i zaprasza do ponownych odwiedzin									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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
3) obsługuje elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie (ew)	20	1) rozróżnia elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych									x	
		2) stosuje elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie do rozliczeń									x	
		3) dokonuje dziennego rozliczenia w postaci raportu kasowego									x	
4) stosuje programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich (ew)	20	1) wykorzystuje programy komputerowe do wprowadzania zmian w menu i cen w sieci kas kelnerskich									x	
		2) dobiera programy komputerowe do rozliczania usług kelnerskich									x	
		3) rozlicza usługi przy użyciu programów komputerowych									x	
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	90											



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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
HGT.01.7. Język obcy zawodowy												
1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: a. ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b. z głównymi technologiami	10	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: a. czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy b. narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych c. procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych d. formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych e. świadczonych usług, w tym obsługi klienta										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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
stosowanymi w danym zawodzie c. z dokumentacją związaną z danym zawodem d. z usługami świadczonymi w danym zawodzie (ek)												
2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym	9	1) określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu										x
		2) znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje										x
		3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu										x
		4) układa informacje w określonym porządku										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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
<p>realizację zadań zawodowych:</p> <p>a. rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka</p> <p>b. rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury,</p>												



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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową) (ew)												
3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: a. tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie,	10	1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi										x
		2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek, określa zasady)										x
		3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko										x
		4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze										x
		5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji										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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
komunikat, instrukcję) b. tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru) (ek)												



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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
4) uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu: a. reaguje ustnie (podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy	15	1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę										x
		2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia										x
		3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób										x
		4) prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi										x
		5) pyta o upodobania i intencje innych osób										x
		6) proponuje i zachęca										x
		7) stosuje zwroty i formy grzecznościowe										x
		8) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji										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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
<p>telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p> <p>b. reaguje w formie prostego tekstu pisanego (wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)</p>												



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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)	8	1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (filmach instruktażowych)										x
		2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym										x
		3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym										x
		4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał, prezentację										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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: a. wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym b. współdziała w grupie c. korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym d. stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne (ew)	8	1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego										x
		2) współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe										x
		3) korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych										x
		4) identyfikuje słowa kluczowe, internacjonalizmy										x
		5) wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa										x
		6) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznane słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne										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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	60											
HGT.01.8. Kompetencje personalne i społeczne												
1) przestrzega zasad kultury i etyki w relacjach z gośćmi, przełożonym i współpracownikami		1) wymienia podstawowe zasady etyki zawodowej	x		x		x		x	x	x	x
		2) wymienia cechy oczekiwanej postawy zawodowej w relacji z gośćmi, przełożonym i współpracownikami			x		x		x	x	x	x
		3) stosuje zasady etyki w relacjach pracowniczych		x	x		x		x	x	x	x
		4) wskazuje zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania kodeksu etyki zawodowej			x		x		x	x	x	x
		5) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy			x		x		x	x	x	x
		6) przestrzega zasad bezpieczeństwa podczas			x		x		x	x	x	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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		przetwarzania i przesyłania danych osobowych										
		7) przechowuje dane osobowe klientów zgodnie z przepisami prawa			x		x		x	x	x	x
2) wykazuje znajomość indywidualnych potrzeb każdego gościa		1) rozróżnia pojęcie indywidualnych potrzeb gości			x		x		x	x	x	x
		2) określa potrzeby i oczekiwania gości hotelowych			x		x		x	x	x	x
		3) wymienia metody rozpoznawania potrzeb i oczekiwań gości			x		x		x	x	x	x
		4) odpowiada działaniem na rozpoznawalne potrzeby i oczekiwania gości			x		x		x	x	x	x
		5) planuje realizację usługi w odpowiedzi na zidentyfikowane potrzeby i oczekiwania gości			x		x		x	x	x	x
		1) rozróżnia sposoby komunikacji interpersonalnej			x		x		x	x	x	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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
3) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej		2) wymienia rodzaje komunikacji niewerbalnej			x		x		x	x	x	x
		3) opisuje znaczenie komunikacji werbalnej i niewerbalnej w usługach hotelarskich			x		x		x	x	x	x
		4) wymienia formy komunikacji bezpośredniej i pośredniej w usługach hotelarskich			x		x		x	x	x	x
4) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem		1) definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej			x		x		x	x	x	x
		2) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań, ich wpływu na siebie i innych			x		x		x	x	x	x
		3) wymienia sposoby radzenia sobie ze stresem			x		x		x	x	x	x
5) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany		1) określa znaczenie otwartości na zmiany zachodzące w zawodzie			x		x		x	x	x	x
		2) wskazuje alternatywne rozwiązania problemu			x		x		x	x	x	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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe		1) analizuje zmiany zachodzące w zawodzie			x							
		2) poszukuje nowości technicznych i technologicznych w różnych źródłach informacji			x							
		3) wymienia najbardziej oczekiwane umiejętności			x							
		4) określa własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie			x							
7) planuje działania i zarządza czasem		1) określa cel planowanych zadań			x							
		2) wyszczególnia elementy planu działania			x							
		3) dokonuje analizy możliwości realizacji zadania na podstawie posiadanych zasobów			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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		4) tworzy harmonogram realizacji zadania			x		x		x	x	x	X
		5) wymienia zasoby niezbędne do wykonania zadania			x		x		x	x	x	X
		6) wykonuje zadanie zgodnie z planem			x		x		x	x	x	X
8) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania		1) wskazuje obszary zawodowej i prawnej odpowiedzialności za niewłaściwie realizowane zadania na stanowisku			x		x		x	x	x	x
		2) określa rodzaje odpowiedzialności			x		x		x	x	x	X
		3) podaje przykłady możliwych konsekwencji w sytuacji braku odpowiedzialności zawodowej i prawnej			x		x		x	x	x	X
9) współpracuje w zespole		1) wymienia cechy członków zespołu sprzyjające osiągnięciu celów w pracy zespołowej			x		x		x	x	x	X
		2) dzieli wykonanie zadań kelnerskich z innymi pracownikami lub członkami zespołu i wywiązuje się z nich			x		x		x	x	x	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	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Technologia gastronomiczna	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	Proces przygotowywania potraw i napojów	Podstawy kelnerstwa	Wykonywanie czynności kelnerskich	Wykonywanie czynności barmańskich	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	Język obcy zawodowy w gastronomii
		3) uwzględnia opinie i pomysły innych członków zespołu przy planowaniu, wykonywaniu i rozliczaniu zadań zawodowych			x		x		x	x	x	X
		4) modyfikuje własne działania zgonie z wspólnie wypracowanym stanowiskiem			x		x		x	x	x	X
Razem	780											

Prowadzący wszystkie obowiązkowe zajęcia edukacyjne z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać słuchaczom/uczestnikom kursu 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	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D		E
HGT.01.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ew)	1) posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska 2) wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska 3) określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy 4) określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku 5) opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy 6) rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania	Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	6	
	2) charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska (ep)	1) wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska 2) wymienia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska		2	
	3) opisuje prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy (ep)	1) wymienia prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy 2) wymienia prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy 3) omawia konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy		2	

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	Okres realizacji w cyklu nauczania
	4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie (ek)	1) wymienia rodzaje czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych występujących w środowisku pracy 2) rozróżnia czynniki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe oddziałujące na organizm człowieka 3) określa sposoby przeciwdziałania czynnikom niebezpiecznym, szkodliwym i uciążliwym występującym na stanowisku pracy 4) rozróżnia znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych na stanowisku pracy		3	
	5) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska(ek)	1) stosuje się do instrukcji i regulaminów przeciwpożarowych oraz stanowiskowych 2) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa 3) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych 4) wyjaśnia zastosowanie środków gaśniczych na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych 5) wskazuje zasadność badań pracowniczych w zapobieganiu zagrożeniom dla zdrowia i życia		5	

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	Okres realizacji w cyklu nauczania
	6) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ew)	1) przygotowuje stanowiska pracy i ciągi technologiczne zgodnie z zasadami ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej 2) wskazuje optymalne pod względem ergonomii warunki pracy pracowników obsługi kelnerskiej 3) ocenia funkcjonalność pomieszczeń części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 4) planuje pracę zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony gościa i środowiska 5) stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej bezpiecznej obsługi urządzeń i sprzętu stosowanych podczas realizacji zadań zawodowych 6) stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej utrzymania porządku i higieny w części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 7) utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych		2	
	7) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania pracy na różnych stanowiskach w części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ew)	1) wymienia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej 2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanej pracy 3) używa środków ochrony indywidualnej podczas obsługi gości		2	

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	Okres realizacji w cyklu nauczania
	8) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ek)	<ol style="list-style-type: none"> 1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stany nagłego zagrożenia zdrowotnego 2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego 3) zabezpiecza siebie, poszkodowanego i miejsce wypadku 4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej powiadamia odpowiednie służby 5) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie 6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar 7) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji 		8	
HGT.01.2. Podstawy gastronomii	1) charakteryzuje produkty żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, składu chemicznego i przydatności kulinarnej (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) definiuje pojęcie produkty żywności 2) charakteryzuje produkty żywności pod względem trwałości, pochodzenia i przydatności kulinarnej 3) wymienia składniki odżywcze, nie odżywcze i szkodliwe występujące w produktach żywności 4) dokonuje podziału składników produktów żywności 5) grupuje produkty żywności w zależności od zawartości składników odżywczych 	Technologia gastronomiczna	5	

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	Okres realizacji w cyklu nauczania
	2) rozróżnia surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w sporządzaniu potraw i napojów (ew)	1) wyjaśnia pojęcia, takie jak: surowiec, półprodukt, wyrób gotowy 2) klasyfikuje produkty żywności według grup przydatności kulinarniej i handlowej 3) opisuje wartość odżywczą surowców według grup przydatności kulinarniej i handlowej 4) określa zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w sporządzaniu potraw i napojów		4	
	3) rozróżnia metody utrwalania żywności (ew)	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności 2) charakteryzuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności 3) wskazuje wpływ metod utrwalania żywności na jej jakość i trwałość 4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych		4	
	4) dokonuje oceny towaroznawczej żywności (ek)	1) rozróżnia cechy towaroznawcze żywności 2) wymienia metody oceny towaroznawczej żywności 3) określa warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności 4) ocenia organoleptycznie żywność		5	
	5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ew)	1) wymienia składniki pokarmowe 2) wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów 3) ocenia dobór składników pokarmowych do komponowania potraw i napojów 4) oblicza wartość odżywczą żywności		4	

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	Okres realizacji w cyklu nauczania
HGT.01.2. Podstawy gastronomii	6) planuje alternatywne sposoby żywienia (ew)	1) podaje definicję żywienia alternatywnego 2) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia (z modyfikacją składników pokarmowych z wyboru, wegetariańskiego, pseudowegetariańskiego i makrobiotycznego) 3) wymienia surowce, potrawy i napoje stosowane w różnych formach żywienia alternatywnego 4) wskazuje zalety i wady żywienia alternatywnego 5) układa jadłospisy zgodnie z potrzebami klientów i gości	Technologia gastronomiczna	8	
	7) charakteryzuje dania kuchni polskiej i innych regionów świata (ew)	1) określa uwarunkowania geograficzne i gospodarcze regionu świata w tradycjach żywieniowych narodów regionów świata 2) opisuje potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni różnych regionów świata 3) rozpoznaje potrawy, napoje i posiłki charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata 4) określa wpływ tradycji żywieniowych narodów regionów świata na kuchnię polską		6	
	8) planuje jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia (ek)	1) rozróżnia rodzaje jadłospisów (menu) 2) opisuje zasady układania jadłospisów 3) układa jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia 4) ocenia jadłospisy (menu) pod względem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia 5) modyfikuje jadłospisy menu zgodnie z potrzebami żywienia określonych grup ludności		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	Okres realizacji w cyklu nauczania
HGT.01.2. Podstawy gastronomii	9) rozróżnia procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) rozpoznaje procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów 2) wymienia czynności składające się na proces technologiczny sporządzania potraw i napojów 3) rozróżnia metody obróbki wstępnej, właściwej oraz końcowej surowców i półproduktów stosowanych przy sporządzaniu potraw i napojów 4) opisuje nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów, takie jak techniki molekularne, wędzenie, anty-grillowanie, dekonstrukcja dania, wykorzystanie ciekłego azotu i suchego lodu 5) opisuje nowoczesne technologie sporządzania potraw stosowane w zakładach gastronomicznych, takie jak podawane bezpośrednio po sporządzeniu (cookserve), schłodzone po sporządzeniu przed podawaniem (cook-chill), zamrożone po sporządzeniu (cook-freeze), gotowane w próżni (sous vide) 	Technologia gastronomiczna	10	
	10) charakteryzuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) klasyfikuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania potraw i napojów w części usługowej zakładu 2) rozróżnia maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw i napojów sporządzanych w części usługowej zakładu 3) rozróżnia urządzenia stosowane do dystrybucji, przechowywania i eksponowania potraw i napojów w części handlowej zakładu 	Podstawy wyposażenia gastronomicznego	6	

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	Okres realizacji w cyklu nauczania
	11) stosuje drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ew)	1) klasyfikuje drobny sprzęt gastronomiczny wykorzystywany do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu 2) dobiera drobny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu		7	
	12) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia (ew)	1) rozróżnia systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów oraz świadczenia usług w gastronomii 3) ustala krytyczne punkty kontroli w procesach sporządzania potraw i napojów oraz świadczeniu usług w gastronomii 4) podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w gastronomii		7	
	13) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych (ew)	1) wymienia programy komputerowe stosowane w gastronomii 2) obsługuje programy komputerowe do planowania i rozliczania usług kelnerskich		4	
	14) stosuje zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii (ew)	1) opisuje zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w gastronomii 2) przestrzega zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii		6	

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	Okres realizacji w cyklu nauczania
	15) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich (ew)	1) wskazuje cele normalizacji krajowej 2) wyjaśnia czym jest norma i wymienia jej cechy 3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej, krajowej 4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności		6	
HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	1) określa warunki przechowywania produktów i półproduktów spożywczych i gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ew)	1) wymienia czynniki określające warunki przechowywania produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 2) określa warunki przechowywania różnych grup produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów 3) określa sposób przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju produktów spożywczych, półproduktów czy gotowych potraw, i napojów w zależności od stopnia i sposobu ich przetworzenia 4) przechowuje produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z obowiązującymi zasadami 5) rozpoznaje skutki niewłaściwego przechowywania produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych	Proces przygotowywania potraw i napojów	10	

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	Okres realizacji w cyklu nauczania
	2) dobiera produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ek)	1) rozróżnia cechy jakościowe produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych w zależności od przeznaczenia 2) ocenia przydatność i jakość produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych dobranych do sporządzania potraw i napojów		10	
	3) charakteryzuje potrawy i napoje po recepturach (ew)	1) rozpoznaje wizualnie potrawy i napoje oraz na podstawie receptur 2) rozpoznaje potrawy i napoje po gramaturze określonej w recepturach 3) sprawdza zgodność produktów, półproduktów i wyrobów gotowych przeznaczonych do sporządzania potraw i napojów z recepturą 5) oblicza wielkość porcji potrawy i napoju na podstawie normatywu surowcowego	Proces przygotowywania potraw i napojów	25	
	4) organizuje stanowisko pracy (mise en place) do sporządzania potraw w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ew)	1) wyznacza główne miejsce robocze na stanowisku pracy 2) dobiera produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzenia potraw 3) odważa, odmierza, liczy produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby do sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą 4) dobiera wyposażenie stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów 5) rozmieszcza produkty i wyposażenie na stanowisku roboczym 6) przygotowuje miejsce na odpady i półprodukty na stanowisku roboczym		25	

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	Okres realizacji w cyklu nauczania
HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	5) przygotowuje potrawy w części handlowo-usługowej zakładu zgodnie z recepturami i zamówieniem (ek)	<ol style="list-style-type: none"> 1) analizuje receptury gastronomiczne 2) opisuje potrawy typowe dla kuchni polskiej i innych regionów świata zgodnie z recepturą i zamówieniem (zakąski, zupy, dania mięsne, rybne, drobiowe, jarskie i półmięsne, desery, napoje zimne, gorące i mrożone) 3) omawia przygotowywanie potraw w obecności gości w sztuce kelnerskiej różnych krajów regionów świata 4) obsługuje urządzenia gastronomiczne (wózki do tranżerowania i flambirowania) w czasie przygotowywania potraw w obecności gości zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy 5) przeprowadza obróbkę wstępną zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny i ergonomii pracy oraz gospodarki surowcowej 6) przygotowuje produkty spożywcze i półprodukty do obróbki właściwej (rozdrabnia, łączy, miesza, oddziela, formuje, wykończa) 7) dobiera dodatki do sporządzanych potraw i napojów 8) porcuje potrawy w obecności gości 9) chłodzi, studzi, wykończa potrawy, utrzymuje właściwą temperaturę przed ekspedycją (koktajle owocowo-warzywne) 10) rozpoznaje potrawy występujące w kartach menu po konsystencji, sposobie wykończenia potraw gotowych, obróbce właściwej, wielkości porcji 	Proces przygotowywania potraw i napojów	20	

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	Okres realizacji w cyklu nauczania
HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	6) wykonuje czynności związane z ekspedycją dań (ew)	1) rozróżnia rodzaje posiłków (śniadanie, lunch, brunch, obiad, kolacja) 2) zestawia potrawy i napoje w dania zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia 3) ocenia zgodność z recepturą oraz jakość potraw i napojów wydanych z kuchni przed ekspedycją do sali konsumenckiej	Proces przygotowywania potraw i napojów	20	
	7) przestrzega procedur i stosuje instrukcje stanowiskowe dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności podczas sporządzania i ekspedycji dań (ep)	1) rozróżnia systemy zabezpieczania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. stosowanie systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System) 2) stosuje procedury dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas sporządzania i ekspedycji potraw i napojów 3) stosuje zasady gospodarki odpadami		10	
HGT.01.4. Obsługiwanie gości	1) określa predyspozycje psychofizyczne, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań zawodowych kelnera (ew)	1) wymienia predyspozycje fizyczne i psychiczne kandydata do pracy w zawodzie kelnera, np. odporność na stres, otwartość na kontakty z innymi, cierpliwość, dobra kondycja, sprawność fizyczna 2) określa cechy osobowości kelnera konieczne i przydatne w pracy na różnych stanowiskach 3) opisuje sylwetkę zawodową kelnera 4) określa elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości	Podstawy kelnerstwa	12	
	2) rozróżnia miejsca pracy kelnera (ew)	1) wyjaśnia termin gastronomii 2) opisuje funkcje gastronomii 3) rozróżnia zakłady gastronomiczne	Podstawy kelnerstwa	4	

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	Okres realizacji w cyklu nauczania
	3) rozróżnia stanowiska pracy i systemy obsługi kelnerskiej (ew)	1) rozróżnia stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 2) określa zadania pracowników części handlowo-usługowej zakładów gastronomicznych 3) wymienia stanowiska pracy i pełnione funkcje pracowników w systemach obsługi gości 4) ocenia przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii		4	
	4) określa wyposażenie części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego i jego przeznaczenie (ew)	1) rozróżnia pomieszczenia części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 2) określa przeznaczenie pomieszczeń części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 3) opisuje zadania kelnera wykonywane w różnych pomieszczeniach części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 4) rozróżnia wyposażenie części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 5) planuje wyposażenie pomieszczeń części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego zgodnie z ich przeznaczeniem i rodzajem świadczonych usług (w meble, bieliznę stołową, zastawę stołową i serwisową, maszyny, urządzenia i sprzęt do sporządzania potraw, przechowywania, ekspedycji, transportu potraw i napojów, baru, utrzymania czystości) 6) określa funkcję pomieszczeń znajdujących się w części handlowo-usługowej 7) rozróżnia asortyment wyposażenia różnych pomieszczeń części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego		20	

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	Okres realizacji w cyklu nauczania
		8) określa miejsce i sposób przechowywania bielizny stołowej i zastawy stołowej (magazynuje zapasy, 9) przygotowuje pomocnik kelnerski)			
HGT.01.4. Obsługiwanie gości	5) posługuje się wyposażeniem części handlowo-usługowej zakładu (ew)	1) przenosi w rękę i przewozi na wózku kelnerskim bieliznę stołową 2) przenosi zastawę stołową oraz serwisową w rękę i na tacy 3) przewozi zastawę stołową oraz serwisową na wózku kelnerskim 4) opisuje czynności związane z przygotowaniem Sali na przyjęcie gości 5) posługuje się bielizną stołową (składa, rozkłada, 6) wymienia, formuje serwety lub serwetki) 7) nakrywa stoły bielizną stołową i zastawą stołową przed przyjściem gości o różnej porze dnia 8) dekoruje stoły i miejsca przeznaczone dla gości na różną porę dnia 9) ocenia przygotowanie pomieszczeń w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości (np. rozstawienie stołów, organizację przejść komunikacyjnych, ustawianie zastawy stołowej i serwisowej na stole) zgodnie z zasadami i standardami obsługi 10) wykonuje zabiegi związane z pielęgnacją i konserwacją bielizny stołowej, zastawy stołowej i serwisowej 11) dokonuje obrotu bielizną stołową oraz zastawą stołową i sprzętem specjalnego przeznaczenia	Wykonywanie czynności kelnerskich	10	

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	Okres realizacji w cyklu nauczania
HGT.01.4. Obsługiwanie gości	6) stosuje karty menu (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) objaśnia pojęcie karty menu 2) klasyfikuje karty menu według różnych kryteriów (okresu obowiązywania, wielkości, rodzaju i stylu świadczonych usług) 3) rozróżnia karty menu ze względu na przeznaczenie 4) wskazuje informacje handlowe zawarte w kartach menu i napojów 5) rozróżnia potrawy i napoje zawarte w kartach menu i napojów 6) definiuje rolę wkładki w kartach menu i napojów 7) wykazuje się znajomością kart menu i kart napojów 8) ocenia poprawność karty menu i karty napojów pod względem budowy, klasycznego układu spisu potraw według zasad kuchni środkowoeuropejskiej i napojów dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości 9) stosuje kartę menu i kartę napojów w obsłudze gości 10) demonstruje sposób podawania karty menu/karty napojów 	Wykonywanie czynności kelnerskich	20	

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	Okres realizacji w cyklu nauczania
HGT.01.4. Obsługiwanie gości	7) wykonuje czynności związane z przyjmowaniem gości: a. przygotowuje salę i stoły zgodnie z zamówieniem b. dba o czystość, porządek i estetykę sali w czasie obsługi gości c. serwuje potrawy i napoje zgodnie z zasadami obsługi gości d. komunikuje się z gośćmi na każdym etapie obsługi, stosując zwroty grzecznościowe e. dokonuje dyskretnej obserwacji Sali f. podczas przyjęcia, reaguje na wszelkie sygnały (ek)	1) rozróżnia etapy obsługi gości 2) przyjmuje gości (wita, odnotowuje usługę dla gości hotelowych, stosuje zasadę uznania gości, pomaga przy wyborze stolika i zajęciu miejsc) 3) wykonuje czynności związane z przyjęciem zamówienia (podaje kartę potraw i napojów, 4) udziela informacji, doradza przy wyborze potraw, dań, napojów, przyjmuje zamówienie) 5) stosuje zasady up-sellingu i cross-sellingu w poszerzaniu zamówienia 6) zapisuje zamówienie 7) przekazuje zamówienie do realizacji 8) używa zwrotów grzecznościowych w konwersacji z gośćmi różnych typów charakterologicznych w języku polskim i obcym nowożytnym	Wykonywanie czynności kelnerskich	30	

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	Okres realizacji w cyklu nauczania
HGT.01.4. Obsługiwanie gości	8) nakrywa stół zgodnie z zamówieniem gości (ew)	1) analizuje potrzeby gości, uwzględniając element zamówienia i przekazane informacje (np. płeć, wiek, liczba osób, okoliczność, wydarzenie, menu, tradycje i zwyczaje z różnych stron świata, inne oczekiwania) 2) uzupełnia przygotowane stoły zgodnie z zamówieniem i potrzebami gości oraz ze standardami obowiązującymi w zakładzie (zmienia, 3) uzupełnia zastawę stołową i serwisową) 4) aranżuje stoły stosownie do oczekiwań i 5) charakterystyki gości 6) wykonuje czynności kelnerskie z prawej i lewej 7) strony gościa przy dostosowywaniu nakrycia stołu do zamówienia	Wykonywanie czynności kelnerskich	10	
	9) dobiera metody serwowania potraw i napojów (ew)	1) rozpoznaje metody, techniki i style podawania potraw, napojów i posiłków 2) stosuje metody, techniki i style podawania potraw, napojów i posiłków 3) określa zadania kelnerów podczas stosowania różnych metod, technik i stylów podawania potraw, napojów i posiłków (ruch prawo- i lewostronny, czynności obsługi z prawej i z lewej strony, chwyt sztućców serwisowych i manipulacja nimi itp.) 4) opisuje zalety i wady podawania potraw, napojów i posiłków różnymi metodami i stylami		30	

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	Okres realizacji w cyklu nauczania
HGT.01.4. Obsługiwanie gości	10) serwuje potrawy: a. dba o jakość i estetykę serwowanych potraw b. serwuje potrawy zgodnie z zasadami (ek)	1) ustala kolejność serwowania potraw zgodnie z zasadami i potrzebami gości 2) odbiera potrawy zgodnie z ustaloną kolejnością podania 3) sprawdza zgodność odbieranych z ekspedycji potraw z zamówieniem 4) ocenia jakość i estetykę potraw przed ich podaniem 5) dobiera dodatki i przyprawy do potraw (np. sól, pieprz, oliwa) 6) dostosowuje metodę i technikę serwowania do serwowanych potraw lub ich zestawów zgodnie z życzeniem gości i możliwości zakładu 7) dobiera bieliznę stołową i zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy do serwowania potraw w zależności od stylu, formy obsługi gości i metod serwowania 8) serwuje dodatki i przyprawy do zamówionych potraw 9) serwuje jednoporcjowo i wieloporcjowo zakąski zimne i gorące, zupy, dania zasadnicze, sery, desery i owoce	Wykonywanie czynności kelnerskich	40	
HGT.01.4. Obsługiwanie gości	11) serwuje napoje bezalkoholowe (ek)	1) opisuje skład i technologię sporządzania serwowanych napojów 2) przygotowuje bufet lub bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych 3) sprawdza zaopatrzenie w surowce, gotowość urządzeń i sprzętu gastronomicznego oraz zastawy stołowej do sporządzania, nalewania i serwowania napojów bezalkoholowych 4) sporządza napoje zimne zgodnie z obowiązującymi zasadami 5) określa dodatki do napojów	Wykonywanie czynności kelnerskich	30	

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	Okres realizacji w cyklu nauczania
		6) dobiera zastawę stołową i sprzęt serwisowy do serwowanego napoju 7) serwuje napoje z wykorzystaniem różnorodnych metod i technik 8) przestrzega warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych: temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych 9) podaje gościom przy stole napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach oraz w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych (przynosi napój, nakrycia i sprzęt serwisowy na tacy, otwiera, nalewa, ustawia napój na stole) 10) przedstawia historię odkrycia i rozpowszechnienia kawy i herbaty oraz kakao i czekolady na świecie 11) wymienia skład różnych napojów na bazie kawy i herbaty oraz kakao i czekolady 12) dobiera warunki i techniki parzenia kawy, herbaty, 13) upłynniania czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki) 14) przygotowuje naczynia, sprzęt, zastawę stołową do sporządzania i podawania kaw, herbat, czekolady 15) sporządza napoje gorące bezalkoholowe z wykorzystaniem różnych metod i technik 16) sprawdza jakość i estetykę serwowanych napojów 17) serwuje kawę, herbatę różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków (np. lód, owoce, cukier, śmietanka, mleko) w zależności od okoliczności i życzeń gości			

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	Okres realizacji w cyklu nauczania
		18) wskazuje zasadę kolejności podawania napojów zimnych i gorących bezalkoholowych 19) opisuje tradycje polskie i innych regionów świata związane ze stosowaniem napojów bezalkoholowych zimnych i gorących			
HGT.01.4. Obsługiwanie gości	12) serwuje napoje alkoholowe: a. stosuje przepisy prawa i standardy wewnętrzne dotyczące serwowania alkoholi b. krzewi kulturę picia napojów alkoholowych (ew)	1) charakteryzuje napoje alkoholowe różnych regionów świata 2) rozpoznaje rodzaje win, wódek, piwa w karcie alkoholi 3) rozpoznaje rodzaj, pochodzenie i cechy win, wódek oraz piwa na podstawie etykiety 4) przestrzega zasad serwowania napojów alkoholowych 5) pomaga przy doborze alkoholi do potraw, dań i posiłków 6) przygotowuje wina, wódki, piwa do serwowania (reguluje temperaturę, dobiera akcesoria do dystrybucji i podawania, dekantuje.) 7) dobiera naczynia do serwowania win, wódek, piw 8) podaje wina, wódki, piwa (otwiera butelki, puszki, 9) nalewa, przestrzega wielkości porcji, stawia butelkę z napojem na stole lub przy stole gościa) w sposób 10) odpowiadający rodzajowi alkoholu lub życzeniom gości 11) dobiera wina, wódki, piwa do potraw, deserów, napojów oraz jako aperitify i digestify 12) wskazuje przepisy prawa i standardy wewnętrzne dotyczące serwowania alkoholi 13) wskazuje skutki nieprzestrzegania przepisów prawa i standardów wewnętrznych dotyczących serwowania alkoholi	Wykonywanie czynności kelnerskich	30	

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	Okres realizacji w cyklu nauczania
HGT.01.4. Obsługiwanie gości	13) serwuje dania (ek)	<ol style="list-style-type: none"> wskazuje danie dnia w kartach menu gastronomi różnych regionów świata wskazuje godziny podawania poszczególnych potraw w kulturze różnych regionów świata charakteryzuje zestawy potraw i napojów w różnych regionów świata rozdziela rodzaje dań serwowanych do stołu w kulturach różnych narodów zestawia potrawy i napoje w dania z uwzględnieniem życzeń gości i kultury danego kraju w różnych regionach świata ustala kolejność podawania potraw i napojów zestawionych w dania dobiera sprzęt, urządzenia i zastawę stołową do serwowania dań zestawionych w śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje nakrywa stoły do różnych dań podaje różne dania w formie bufetów obsługuje gości podczas podawania różnych dań do stołu i w formie bufetów 	Wykonywanie czynności kelnerskich	20	
	14) ocenia jakość oraz estetykę potraw i napojów w posiłkach (ew)	<ol style="list-style-type: none"> wyjaśnia znaczenie oceny jakości wydanej potrawy lub napoju ocenia wydaną potrawę lub napój oraz ich zestawienie w posiłki sprawdza jakość oraz estetykę wydawanych potraw, napojów i posiłków wymienia sposoby pozyskiwania informacji na temat jakości serwowanych potraw i napojów 		10	

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	Okres realizacji w cyklu nauczania
HGT.01.4. Obsługiwanie gości	15) wykonuje czynności związane z realizacją zamówień gości do pokoju hotelowego (room service) (ew)	1) definiuje termin obsługi gastronomicznej gości w pokoju hotelowym (room service) 2) opisuje rolę usług kelnerskich wykonywanych w części hotelowej obiektu świadczącego usługi hotelarskie 3) wymienia rodzaje usług kelnerskich świadczonych gościom w pokoju hotelowym 4) wymienia etapy obsługi gości w pokoju hotelowym 5) przyjmuje zamówienia gości hotelowych np. na podstawie wywieszek klamkowych, kart meldunkowych, rozmów telefonicznych, zamówień bezpośrednich 6) sporządza harmonogram realizacji zamówień d pokoju gości 7) dobiera wyposażenie do przygotowania i obsługi gości w ramach usługi kelnerskiej wykonywanej w serwisie hotelowym 8) przygotowuje tace i wózki do obsługi gości w pokoju hotelowym 9) realizuje zamówienie gości do pokoju hotelowego zgodnie z przyjętymi standardami	Wykonywanie czynności kelnerskich	20	
	16) serwuje potrawy i napoje bezalkoholowe w obecności gości – serwis specjalny (ew)	1) wyjaśnia pojęcie serwisu specjalnego 2) wyjaśnia zasadność sporządzania potraw i napojów w obecności gości 3) dobiera wyposażenie stanowisk pracy kelnera w serwisie specjalnym (wózki do tranżerowania i flambrowania, stoły dostawcze i stanowiska stałe do sporządzania potraw w obecności gości) 4) przygotowuje stanowisko pracy do sporządzania potraw i napojów w obecności gości		30	

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	Okres realizacji w cyklu nauczania
		5) rozróżnia asortyment potraw i napojów mieszanych bezalkoholowych sporządzanych w obecności gościa np. sałatki, koktajle z warzyw, owoców, befsztyki tatarskie, carpaccio, frutti di mare, grzanki, omlety, naleśniki, fondue, kompoty, napoje bezalkoholowe 6) tranżeruje mięsa i drób oraz filetuje ryby w 7) obecności gości (wyznacza miejsca cięć, dobiera technikę cięć, wydziela porcję potrawy) 8) dzieli i filetuje owoce w obecności gości (wybiera owoce do dzielenia i filetowania, określa technikę obierania, dzielenia i filetowania owoców) 9) flambiruje potrawy w obecności gości (dobiera półprodukty i gotowe wyroby, technikę sporządzania potrawy flambrowanej) 10) sporządza mieszane napoje bezalkoholowe w obecności gościa (przygotowuje wózek kelnerski lub stół dostawczy bądź stanowisko do 11) sporządzania napojów bezalkoholowych w obecności gościa, sporządza napoje mieszane różnymi technikami łączenia składników, dekoruje, 12) sprawdza zgodność sporządzonego napoju z recepturą, wykonuje czynności końcowe) 13) podaje potrawy i napoje w serwisie specjalnym innymi technikami			

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	Okres realizacji w cyklu nauczania
HGT.01.4. Obsługiwanie gości	17) wykonuje czynności porządkowe po zakończeniu usługi kelnerskiej (ep)	<ol style="list-style-type: none"> 1) porządkuje sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po odejściu gości od stołów 2) porządkuje stół i miejsce pracy po zamknięciu zakładu 3) sprawdza stan sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po zakończeniu zmiany roboczej i zamknięciu zakładu 4) rozróżnia czynności codzienne i okresowe w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 5) wykonuje czynności porządkowe codzienne i okresowe w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego, np. czyści menaże, platery, elementy dekoracyjne stołów 	Wykonywanie czynności kelnerskich	10	
HGT.01.5. Podstawy miksologii	1) określa predyspozycje, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań barmana (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) opisuje cechy psychofizyczne i kompetencje barmana 2) opisuje zadania barmana 3) wskazuje zagrożenia występujące w pracy barmana 4) wskazuje zasady etyki i kultury spożywania napojów alkoholowych mieszanych 5) określa odpowiedzialność moralną i prawną barmana 6) rozróżnia sposoby pozyskiwania gości 7) wymienia przepisy prawa dotyczące sposobu sprzedaży i spożywania alkoholu 8) określa konsekwencje nieprzestrzegania przepisów dotyczących zasad sprzedaży i spożywania alkoholu 9) określa rolę barmana w kształtowaniu kultury spożywania alkoholu 	Wykonywanie czynności barmańskich	5	

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	Okres realizacji w cyklu nauczania
	2) planuje pracę barmana: a. urządza miejsce pracy barmana b. obsługuje urządzenia barmańskie c. posługuje się sprzętem barmańskim (ek)	1) planuje rozmieszczenie mebli, urządzeń i sprzętu barowego 2) ocenia układ funkcjonalny baru 3) przygotowuje bar do rozpoczęcia pracy		8	
HGT.01.5. Podstawy miksiologii	3) rozróżnia składniki napojów mieszanych (ew)	1) klasyfikuje składniki napojów mieszanych 2) określa właściwości głównych lub bazowych składników mieszanych napojów alkoholowych (wódki, wina) 3) dobiera modyfikatory do napojów mieszanych (wódki aperitifowe, likiery) 4) rozróżnia składniki dodatkowe i szprycujące napojów mieszanych (soki, syropy owocowe i smakowe, produkty nabiałowe, napary kawowe, herbaciane i ziołowe, napoje gazowane, spieniacze) 5) rozróżnia stosowane w sporządzaniu napojów mieszanych przyprawy oraz bonifikatory 6) dobiera składniki dekoracyjne i komplementarne do wykończenia napojów mieszanych	Wykonywanie czynności barmańskich	7	
	4) planuje sporządzanie napojów mieszanych (ew)	1) klasyfikuje napoje mieszane 2) charakteryzuje klasyczne grupy napojów mieszanych 3) oblicza ilości składników napojów mieszanych na podstawie receptur proporcjonalnych i częściowych oraz miar umownych 5) oblicza zawartość alkoholu w napojach mieszanych		10	

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	Okres realizacji w cyklu nauczania
HGT.01.5. Podstawy miksologii	5) sporządza napoje mieszane (ek)	1) rozróżnia metody miksowania 2) stosuje zasady łączenia składników napojów mieszanych 3) dobiera metody miksowania do rodzaju napoju mieszanego lub upodobań gościa 4) dobiera naczynia do podawania napojów mieszanych 5) stosuje sprzęt i urządzenia do sporządzania napojów mieszanych 6) przestrzega algorytmu sporządzania napojów mieszanych 7) dekoruje napoje mieszane 8) podaje napoje mieszane	Wykonywanie czynności barmańskich	20	
	6) planuje i organizuje pracę baru (ew)	1) sporządza zapotrzebowanie na produkty i materiały pomocnicze do baru na podstawie karty barowej i stosowanych receptur 2) rozlicza bar po zakończeniu pracy 3) planuje pracę dzienną lub tygodniową pracowników baru 4) sporządza wykaz czynności kontrolujących bar przed otwarciem zakładu, w czasie zmiany roboczej i po zakończeniu pracy		10	

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	Okres realizacji w cyklu nauczania
HGT.01.6. Rozliczanie usług kelnerskich	1) przestrzega zasad rozliczenia się z gościem podczas wykonywania usług kelnerskich (ew)	1) rozróżnia zasady rozliczenia gości za zrealizowaną usługę 2) dobiera dokumenty do rozliczania usług kelnerskich (paragon, faktura) 3) rozlicza usługi kelnerskie zgodnie z podatkiem VAT	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	20	
	2) dokonuje rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych po zakończeniu obsługi gościa (ek)	1) rozróżnia różne formy rozliczeń i płatności (gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, przelew bankowy, talon) barowego 2) dobiera sposób i formę rozliczeń do potrzeb gościa i możliwości zakładu 3) podaje rachunek 4) przyjmuje należność gotówkową (przyjmuje należność z wykorzystaniem programów do prowadzenia gastronomii, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę) 5) przyjmuje należność bezgotówkową (sprawdza czytelność karty, dokonuje akceptacji karty w terminalu, prosi o wpisanie kodu PIN lub podaje gościowi do podpisu wydruk z terminala, porównuje zgodność podpisu na karcie i wydruku, zwraca kartę wraz z kopią wydruku gościowi) 6) stosuje różne formy płatności za świadczone usługi gastronomiczne do pokoju hotelowego 7) przyjmuje i rejestruje napiwki 8) dziękuje za skorzystanie z usługi, żegna gościa i zaprasza do ponownych odwiedzin		30	

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	Okres realizacji w cyklu nauczania
HGT.01.6. Rozliczanie usług kelnerskich	3) obsługuje elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie (ew)	1) rozróżnia elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych 2) stosuje elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie do rozliczeń 3) dokonuje dziennego rozliczenia w postaci raportu kasowego	Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	20	
	4) stosuje programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich (ew)	1) wykorzystuje programy komputerowe do wprowadzania zmian w menu i cen w sieci kas kelnerskich 2) dobiera programy komputerowe do rozliczania usług kelnerskich 3) rozlicza usługi przy użyciu programów komputerowych		20	
HGT.01.7. Język obcy zawodowy	posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie (ek)	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: a. czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy b. narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych c. procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych d. formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych e. świadczonych usług, w tym obsługi klienta	Język obcy w gastronomii	10	

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	Okres realizacji w cyklu nauczania
HGT.01.7. Język obcy zawodowy	1) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: a. rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka b. rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową) (ew)	1) określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu 2) znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje 3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu 4) układa informacje w określonym porządku	Język obcy w gastronomii	9	

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	Okres realizacji w cyklu nauczania
HGT.01.7. Język obcy zawodowy	<p>2) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:</p> <p>a. tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)</p> <p>b. tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru) (ek)</p>	<p>1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi</p> <p>2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek, określa zasady)</p> <p>3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko</p> <p>4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze</p> <p>5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji</p>	Język obcy w gastronomii	10	

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	Okres realizacji w cyklu nauczania
HGT.01.7. Język obcy zawodowy	<p>3) uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu:</p> <p>a. reaguje ustnie (podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p> <p>b. reaguje w formie prostego tekstu pisanego (wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)</p>	<p>1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę</p> <p>2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia</p> <p>3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób</p> <p>4) prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi</p> <p>5) pyta o upodobania i intencje innych osób</p> <p>6) proponuje i zachęca</p> <p>7) stosuje zwroty i formy grzecznościowe</p> <p>8) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji</p>	Język obcy w gastronomii	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	Okres realizacji w cyklu nauczania
HGT.01.7. Język obcy zawodowy	4) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)	1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (filmach instruktażowych) 2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym 3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym 4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał, prezentację	Język obcy w gastronomii	8	
HGT.01.7. Język obcy zawodowy	5) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: a. wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym b. współdziała w grupie c. korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym d. stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne (ew)	1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego 2) współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe 3) korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych 4) identyfikuje słowa kluczowe, internacjonalizmy 5) wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa 6) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznanne słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne	Język obcy w gastronomii	8	

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
Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	13		1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ew)	1) posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska 2) wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska 3) określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy 4) określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku 5) opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy 6) rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania
			2) charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska (ep)	1) wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska 2) wymienia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska
			3) opisuje prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy (ep)	1) wymienia prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy 2) wymienia prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy 3) omawia konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie (ek)	1) wymienia rodzaje czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych występujących w środowisku pracy 2) rozróżnia czynniki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe oddziałujące na organizm człowieka 3) określa sposoby przeciwdziałania czynnikom niebezpiecznym, szkodliwym i uciążliwym występującym na stanowisku pracy 4) rozróżnia znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych na stanowisku pracy
		17	5) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ek)	1) stosuje się do instrukcji i regulaminów przeciwpożarowych oraz stanowiskowych 2) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa 3) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych 4) wyjaśnia zastosowanie środków gaśniczych na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych 5) wskazuje zasadność badań pracowniczych w zapobieganiu zagrożeniom dla zdrowia i życia
			6) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ew)	1) przygotowuje stanowiska pracy i ciągi technologiczne zgodnie z zasadami ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej 2) wskazuje optymalne pod względem ergonomii warunki pracy pracowników obsługi kelnerskiej 3) ocenia funkcjonalność pomieszczeń części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 4) planuje pracę zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony gościa i środowiska



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
				5) stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej bezpiecznej obsługi urządzeń i sprzętu stosowanych podczas realizacji zadań zawodowych 6) stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej utrzymania porządku i higieny w części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu 7) gastronomicznego 8) utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy 9) podczas wykonywania zadań zawodowych
			7) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania pracy na różnych stanowiskach w części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ew)	1) wymienia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej 2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanej pracy 3) używa środków ochrony indywidualnej podczas obsługi gości
			8) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ek)	1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stany nagłego zagrożenia zdrowotnego 2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego 3) zabezpiecza siebie, poszkodowanego i miejsce wypadku 4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej 5) powiadamia odpowiednie służby 6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie 7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
				8) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji
Technologia gastronomiczna	54		1) charakteryzuje produkty żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, składu chemicznego i przydatności kulinarnej (ew)	1) definiuje pojęcie produkty żywności 2) charakteryzuje produkty żywności pod względem trwałości, pochodzenia i przydatności kulinarnej 3) wymienia składniki odżywcze, nie odżywcze i szkodliwe występujące w produktach żywności 4) dokonuje podziału składników produktów żywności 5) grupuje produkty żywności w zależności od zawartości składników odżywczych
			2) rozróżnia surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w sporządzaniu potraw i napojów (ew)	1) wyjaśnia pojęcia, takie jak: surowiec, półprodukt, wyrób gotowy 2) klasyfikuje produkty żywności według grup przydatności kulinarnej i handlowej 3) opisuje wartość odżywczą surowców według grup przydatności kulinarnej i handlowej 4) określa zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w sporządzaniu potraw i napojów
			3) rozróżnia metody utrwalania żywności (ew)	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności 2) charakteryzuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności 3) wskazuje wpływ metod utrwalania żywności na jej jakość i trwałość 4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych
			4) dokonuje oceny towaroznawczej żywności (ek)	1) rozróżnia cechy towaroznawcze żywności 2) wymienia metody oceny towaroznawczej żywności 3) określa warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności 4) ocenia organoleptycznie żywność

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Technologia gastronomiczna			5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ew)	1) wymienia składniki pokarmowe 2) wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów 3) ocenia dobór składników pokarmowych do komponowania potraw i napojów 4) oblicza wartość odżywczą żywności
			6) planuje alternatywne sposoby żywienia (ew)	1) podaje definicję żywienia alternatywnego 2) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia (z modyfikacją składników pokarmowych z wyboru, wegetariańskiego, pseudowegetariańskiego i makrobiotycznego) 3) wymienia surowce, potrawy i napoje stosowane w różnych formach żywienia alternatywnego 4) wskazuje zalety i wady żywienia alternatywnego 5) układa jadłospisy zgodnie z potrzebami klientów i gości
			7) charakteryzuje dania kuchni polskiej i innych regionów świata (ew)	1) określa uwarunkowania geograficzne i gospodarcze regionu świata w tradycjach żywieniowych narodów regionów świata 2) opisuje potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni różnych regionów świata 3) rozpoznaje potrawy, napoje i posiłki charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata 4) określa wpływ tradycji żywieniowych narodów regionów świata na kuchnię polską
			8) planuje jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia (ek)	1) rozróżnia rodzaje jadłospisów (menu) 2) opisuje zasady układania jadłospisów 3) układa jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia 4) ocenia jadłospisy (menu) pod względem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia 5) modyfikuje jadłospisy menu zgodnie z potrzebami żywienia określonych grup ludności

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			9) rozróżnia procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów (ew)	1) rozpoznaje procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów 2) wymienia czynności składające się na proces technologiczny sporządzania potraw i napojów 3) rozróżnia metody obróbki wstępnej, właściwej oraz końcowej surowców i półproduktów stosowanych przy sporządzaniu potraw i napojów 4) opisuje nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów, takie jak techniki molekularne, wędzenie, anty-grillowanie, dekonstrukcja dania, wykorzystanie ciekłego azotu i suchego lodu 5) opisuje nowoczesne technologie sporządzania potraw stosowane w zakładach gastronomicznych, takie jak podawane bezpośrednio po sporządzeniu (cookserve), schłodzone po sporządzeniu przed podawaniem (cook-chill), zamrożone po sporządzeniu (cook-freeze), gotowane w próżni (sous vide)
Podstawy wyposażenia gastronomicznego		36	1) charakteryzuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ew)	1) klasyfikuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania potraw i napojów w części usługowej zakładu 2) rozróżnia maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw i napojów sporządzanych w części usługowej zakładu 3) rozróżnia urządzenia stosowane do dystrybucji, przechowywania i eksponowania potraw i napojów w części handlowej zakładu
			2) stosuje drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ew)	1) klasyfikuje drobny sprzęt gastronomiczny wykorzystywany do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu 2) dobiera drobny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			3) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia (ew)	1) rozróżnia systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów oraz świadczenia usług w gastronomii 3) ustala krytyczne punkty kontroli w procesach sporządzania potraw i napojów oraz świadczeniu usług w gastronomii 4) podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w gastronomii
			4) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych (ew)	1) wymienia programy komputerowe stosowane w gastronomii 2) obsługuje programy komputerowe do planowania i 3) rozliczania usług kelnerskich
			5) stosuje zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii (ew)	1) opisuje zasady zrównoważonego rozwoju 2) stosowane w gastronomii 3) przestrzega zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii
			6) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich (ew)	1) wskazuje cele normalizacji krajowej 2) wyjaśnia czym jest norma i wymienia jej cechy 3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej, krajowej 4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Proces przygotowywania potraw i napojów		120	1) określa warunki przechowywania produktów i półproduktów spożywczych i gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ew)	1) wymienia czynniki określające warunki przechowywania produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 2) określa warunki przechowywania różnych grup produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów 3) określa sposób przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju produktów spożywczych, półproduktów czy gotowych potraw, i napojów w zależności od stopnia i sposobu ich przetworzenia 4) przechowuje produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z obowiązującymi zasadami 5) rozpoznaje skutki niewłaściwego przechowywania produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych
			2) dobiera produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ek)	1) rozróżnia cechy jakościowe produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych w zależności od przeznaczenia 2) ocenia przydatność i jakość produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych dobranych do sporządzania potraw i napojów
			3) charakteryzuje potrawy i napoje po recepturach (ew)	1) rozpoznaje wizualnie potrawy i napoje oraz na podstawie receptur 2) rozpoznaje potrawy i napoje po gramaturze określonej w recepturach 3) sprawdza zgodność produktów, półproduktów i wyrobów gotowych przeznaczonych do sporządzania potraw i napojów z recepturą 4) oblicza wielkość porcji potrawy i napoju na podstawie normatywu surowcowego



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Proces przygotowywania potraw i napojów			4) organizuje stanowisko pracy (mise en place) do sporządzania potraw w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ew)	1) wyznacza główne miejsce robocze na stanowisku pracy 2) dobiera produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzenia potraw 3) odważa, odmierza, liczy produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby do sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą) 4) dobiera wyposażenie stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów 5) rozmieszcza produkty i wyposażenie na stanowisku roboczym 6) przygotowuje miejsce na odpady i półprodukty na stanowisku roboczym
			5) przygotowuje potrawy w części handlowo-usługowej zakładu zgodnie z recepturami i zamówieniem (ek)	1) analizuje receptury gastronomiczne 2) opisuje potrawy typowe dla kuchni polskiej i innych regionów świata zgodnie z recepturą i zamówieniem (zakąski, zupy, dania mięsne, rybne, drobiowe, jarskie i półmięsne, desery, napoje zimne, gorące i mrożone) 3) omawia przygotowywanie potraw w obecności gości w sztuce kelnerskiej różnych krajów regionów świata 4) obsługuje urządzenia gastronomiczne (wózki do tranżerowania i flambirowania) w czasie 5) przygotowywania potraw w obecności gości zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy 6) przeprowadza obróbkę wstępną zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny i ergonomii pracy oraz gospodarki surowcowej 7) przygotowuje produkty spożywcze i półprodukty do obróbki właściwej (rozdrabnia, łączy, miesza, oddziela, formuje, wykończa) 8) dobiera dodatki do sporządzanych potraw i napojów 9) porcuje potrawy w obecności gości

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
				10) chłodzi, studzi, wykończa potrawy, utrzymuje właściwą temperaturę przed ekspedycją (koktajle owocowo-warzywne) 11) rozpoznaje potrawy występujące w kartach menu po konsystencji, sposobie wykończenia potraw gotowych, obróbce właściwej, wielkości porcji
Proces przygotowywania potraw i napojów			6) wykonuje czynności związane z ekspedycją dań (ew)	1) rozróżnia rodzaje posiłków (śniadanie, lunch, brunch, obiad, kolacja) 2) zestawia potrawy i napoje w dania zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia 3) ocenia zgodność z recepturą oraz jakość potraw i napojów wydanych z kuchni przed ekspedycją do sali konsumenckiej
			7) przestrzega procedur i stosuje instrukcje stanowiskowe dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności podczas sporządzania i ekspedycji dań (ep)	1) rozróżnia systemy zabezpieczania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. stosowanie systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System) 2) stosuje procedury dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas sporządzania i ekspedycji potraw i napojów 3) stosuje zasady gospodarki odpadami

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Podstawy kelnerstwa	40		1) określa predyspozycje psychofizyczne, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań zawodowych kelnera (ew)	1) wymienia predyspozycje fizyczne i psychiczne kandydata do pracy w zawodzie kelnera, np. odporność na stres, otwartość na kontakty z innymi, cierpliwość, dobra kondycja, sprawność fizyczna 2) określa cechy osobowości kelnera konieczne i przydatne w pracy na różnych stanowiskach 3) opisuje sylwetkę zawodową kelnera 4) określa elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości
			2) rozróżnia miejsca pracy kelnera (ew)	1) wyjaśnia termin gastronomii 2) opisuje funkcje gastronomii 3) rozróżnia zakłady gastronomiczne
			3) rozróżnia stanowiska pracy i systemy obsługi kelnerskiej (ew)	1) rozróżnia stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 2) określa zadania pracowników części handlowo-usługowej zakładów gastronomicznych 3) wymienia stanowiska pracy i pełnione funkcje pracowników w systemach obsługi gości 4) ocenia przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii
			4) określa wyposażenie części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego i jego przeznaczenie (ew)	1) rozróżnia pomieszczenia części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 2) określa przeznaczenie pomieszczeń części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 3) opisuje zadania kelnera wykonywane w różnych pomieszczeniach części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 4) rozróżnia wyposażenie części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 5) planuje wyposażenie pomieszczeń części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego zgodnie z



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
				<p>ich przeznaczeniem i rodzajem świadczonych usług (w meble, bieliznę stołową, zastawę stołową i serwisową, maszyny, urządzenia i sprzęt do sporządzania potraw, przechowywania, ekspedycji, transportu potraw i napojów, baru, utrzymania czystości)</p> <p>6) określa funkcję pomieszczeń znajdujących się w części handlowo-usługowej</p> <p>7) rozróżnia asortyment wyposażenia różnych pomieszczeń części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego</p> <p>8) określa miejsce i sposób przechowywania bielizny stołowej i zastawy stołowej (magazynuje zapasy, przygotowuje pomocnik kelnerski)</p>
Wykonywanie czynności kelnerskich		290	1) posługuje się wyposażeniem części handlowo-usługowej zakładu (ew)	<p>1) przenosi w rękę i przewozi na wózku kelnerskim bieliznę stołową</p> <p>2) przenosi zastawę stołową oraz serwisową w rękę i na tacy</p> <p>3) przewozi zastawę stołową oraz serwisową na wózku kelnerskim</p> <p>4) opisuje czynności związane z przygotowaniem sali na przyjęcie gości</p> <p>5) posługuje się bielizną stołową (składa, rozkłada, wymienia, formuje serwety lub serwetki)</p> <p>6) nakrywa stoły bielizną stołową i zastawę stołową przed przyjściem gości o różnej porze dnia</p> <p>7) dekoruje stoły i miejsca przeznaczone dla gości na różną porę dnia</p> <p>8) ocenia przygotowanie pomieszczeń w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości (np. rozstawienie stołów, organizację przejść komunikacyjnych, ustawianie zastawy stołowej i serwisowej na stole) zgodnie z zasadami i standardami obsługi</p>



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
				9) wykonuje zabiegi związane z pielęgnacją i konserwacją białizny stołowej, zastawy stołowej i serwisowej 10) dokonuje obrotu białizną stołową oraz zastawą stołową i sprzętem specjalnego przeznaczenia
			2) stosuje karty menu (ew)	1) objaśnia pojęcie karty menu 2) klasyfikuje karty menu według różnych kryteriów (okresu obowiązywania, wielkości, rodzaju i stylu świadczonych usług) 3) rozróżnia karty menu ze względu na przeznaczenie 4) wskazuje informacje handlowe zawarte w kartach menu i napojów 5) rozróżnia potrawy i napoje zawarte w kartach menu i napojów 6) definiuje rolę wkładki w kartach menu i napojów 7) wykazuje się znajomością kart menu i kart napojów 8) ocenia poprawność karty menu i karty napojów pod względem budowy, klasycznego układu spisu potraw według zasad kuchni środkowoeuropejskiej i napojów dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości 9) stosuje kartę menu i kartę napojów w obsłudze gości 10) demonstruje sposób podawania karty menu/karty napojów
			3) wykonuje czynności związane z przyjmowaniem gości: a. przygotowuje salę i stoły zgodnie z zamówieniem b. dba o czystość, porządek i estetykę sali w czasie obsługi gości	1) rozróżnia etapy obsługi gości 2) przyjmuje gości (wita, odnotowuje usługę dla gości hotelowych, stosuje zasadę uznania gości, pomaga przy wyborze stolika i zajęciu miejsc) 3) wykonuje czynności związane z przyjęciem zamówienia (podaje kartę potraw i napojów, udziela informacji, doradza przy wyborze potraw, dań, napojów, przyjmuje zamówienie)

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			c. serwuje potrawy i napoje zgodnie z zasadami obsługi gości d. komunikuje się z gośćmi na każdym etapie obsługi, stosując zwroty grzecznościowe e. dokonuje dyskretnej obserwacji sali podczas przyjęcia, reaguje na wszelkie sygnały (ek)	4) stosuje zasady up-sellingu i cross-sellingu w poszerzaniu zamówienia 5) zapisuje zamówienie 6) przekazuje zamówienie do realizacji 7) używa zwrotów grzecznościowych w konwersacji z gośćmi różnych typów charakterologicznych w języku polskim i obcym nowożytnym
			4) nakrywa stół zgodnie z zamówieniem gości (ew)	1) analizuje potrzeby gości, uwzględniając elementy zamówienia i przekazane informacje (np. płeć, wiek, liczba osób, okoliczność, wydarzenie, menu, tradycje i zwyczaje z różnych stron świata, inne oczekiwania) 2) uzupełnia przygotowane stoły zgodnie z zamówieniem i potrzebami gości oraz ze standardami obowiązującymi w zakładzie (zmienia, uzupełnia zastawę stołową i serwisową) 3) aranżuje stoły stosownie do oczekiwań i charakterystyki gości 4) wykonuje czynności kelnerskie z prawej i lewej strony gościa przy dostosowywaniu nakrycia stołu do zamówienia
			5) dobiera metody serwowania potraw i napojów (ew)	1) rozpoznaje metody, techniki i style podawania potraw, napojów i posiłków 2) stosuje metody, techniki i style podawania potraw, napojów i posiłków 3) określa zadania kelnerów podczas stosowania różnych metod, technik i stylów podawania potraw, napojów i posiłków (ruch prawo- i lewostronny, czynności obsługi z prawej i z lewej strony, chwyt sztućców serwisowych i manipulacja nimi itp.)

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			4) opisuje zalety i wady podawania potraw, napojów i posiłków różnymi metodami i stylami	
			6) serwuje potrawy: <ul style="list-style-type: none"> a. dba o jakość i estetykę serwowanych potraw b. serwuje potrawy zgodnie z zasadami (ek) 	<ul style="list-style-type: none"> 1) ustala kolejność serwowania potraw zgodnie z zasadami i potrzebami gości 2) odbiera potrawy zgodnie z ustaloną kolejnością podania 3) sprawdza zgodność odbieranych z ekspedycji potraw z zamówieniem 4) ocenia jakość i estetykę potraw przed ich podaniem 5) dobiera dodatki i przyprawy do potraw (np. sól, pieprz, oliwa) 6) dostosowuje metodę i technikę serwowania do serwowanych potraw lub ich zestawów zgodnie z życzeniem gości i możliwości zakładu 7) dobiera bieliznę stołową i zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy do serwowania potraw w zależności od stylu, formy obsługi gości i metod serwowania 8) serwuje dodatki i przyprawy do zamówionych potraw 9) serwuje jednoporcjowo i wieloporcjowo zakąski zimne i gorące, zupy, dania zasadnicze, sery, desery i owoce

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			7) serwuje napoje bezalkoholowe (ek)	<ol style="list-style-type: none"> 1) opisuje skład i technologię sporządzania serwowanych napojów 2) przygotowuje bufet lub bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych 3) sprawdza zaopatrzenie w surowce, gotowość urządzeń i sprzętu gastronomicznego oraz zastawy stołowej do sporządzania, nalewania i serwowania napojów bezalkoholowych 4) sporządza napoje zimne zgodnie z obowiązującymi zasadami 5) określa dodatki do napojów 6) dobiera zastawę stołową i sprzęt serwisowy do serwowanego napoju 7) serwuje napoje z wykorzystaniem różnorodnych metod i technik 8) przestrzega warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych: temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych 9) podaje gościom przy stole napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach oraz w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych (przynosi napój, nakrycia i sprzęt serwisowy na tacy, otwiera, nalewa, ustawia napój na stole) 10) przedstawia historię odkrycia i rozpowszechnienia kawy i herbaty oraz kakao i czekolady na świecie 11) wymienia skład różnych napojów na bazie kawy i herbaty oraz kakao i czekolady 12) dobiera warunki i techniki parzenia kawy, herbaty, upłynniania czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki)

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
				13) przygotowuje naczynia, sprzęt, zastawę stołową do sporządzania i podawania kaw, herbat, czekolady 14) sporządza napoje gorące bezalkoholowe z wykorzystaniem różnych metod i technik 15) sprawdza jakość i estetykę serwowanych napojów 16) serwuje kawę, herbatę różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków (np. lód, owoce, cukier, śmietanka, mleko) w zależności od okoliczności i życzeń gości 17) wskazuje zasadę kolejności podawania napojów zimnych i gorących bezalkoholowych 18) opisuje tradycje polskie i innych regionów świata związane ze stosowaniem napojów bezalkoholowych zimnych i gorących
			8) serwuje napoje alkoholowe: a. stosuje przepisy prawa i standardy wewnętrzne dotyczące serwowania alkoholi b. krzewi kulturę picia napojów alkoholowych (ew)	1) charakteryzuje napoje alkoholowe różnych regionów świata 2) rozpoznaje rodzaje win, wódek, piwa w karcie alkoholi 3) rozpoznaje rodzaj, pochodzenie i cechy win, wódek oraz piwa na podstawie etykiety 4) przestrzega zasad serwowania napojów alkoholowych 5) pomaga przy doborze alkoholi do potraw, dań i posiłków 6) przygotowuje wina, wódki, piwa do serwowania (reguluje temperaturę, dobiera akcesoria do dystrybucji i podawania, dekantuje.) 7) dobiera naczynia do serwowania win, wódek, piw

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
				8) podaje wina, wódki, piwa (otwiera butelki, puszkę, nalewa, przestrzega wielkości porcji, stawia butelkę z napojem na stole lub przy stole gościa) w sposób odpowiadający rodzajowi alkoholu lub życzeniom gości 9) dobiera wina, wódki, piwa do potraw, deserów, napojów oraz jako aperitify i digestify 10) wskazuje przepisy prawa i standardy wewnętrzne dotyczące serwowania alkoholu 11) 1wskazuje skutki nieprzestrzegania przepisów prawa i standardów wewnętrznych dotyczących serwowania alkoholu
			9) serwuje dania (ek)	1) wskazuje danie dnia w kartach menu gastronomii różnych regionów świata 2) wskazuje godziny podawania poszczególnych potraw w kulturze różnych regionów świata 3) charakteryzuje zestawy potraw i napojów w różnych regionów świata 4) rozróżnia rodzaje dań serwowanych do stołu w kulturach różnych narodów 5) zestawia potrawy i napoje w dania z uwzględnieniem życzeń gości i kultury danego kraju w różnych regionach świata 6) ustala kolejność podawania potraw i napojów zestawionych w dania 7) dobiera sprzęt, urządzenia i zastawę stołową do serwowania dań zestawionych w śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje 8) nakrywa stoły do różnych dań 9) podaje różne dania w formie bufetów 10) obsługuje gości podczas podawania różnych dań do stołu i w formie bufetów

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			10) ocenia jakość oraz estetykę potraw i napojów w posiłkach (ew)	1) wyjaśnia znaczenie oceny jakości wydanej potrawy lub napoju 2) ocenia wydaną potrawę lub napój oraz ich zestawienie w posiłki 3) sprawdza jakość oraz estetykę wydawanych potraw, napojów i posiłków 4) wymienia sposoby pozyskiwania informacji na temat jakości serwowanych potraw i napojów
			11) wykonuje czynności związane z realizacją zamówień gości do pokoju hotelowego (room service) (ew)	1) definiuje termin obsługi gastronomicznej gości w pokoju hotelowym (room service) 2) opisuje rolę usług kelnerskich wykonywanych w części hotelowej obiektu świadczącego usługi hotelarskie 3) wymienia rodzaje usług kelnerskich świadczonych gościom w pokoju hotelowym 4) wymienia etapy obsługi gości w pokoju hotelowym 5) przyjmuje zamówienia gości hotelowych np. na podstawie wywieszek klamkowych, kart meldunkowych, rozmów telefonicznych, zamówień bezpośrednich 6) sporządza harmonogram realizacji zamówień do pokoju gości 7) dobiera wyposażenie do przygotowania i obsługi gości w ramach usługi kelnerskiej wykonywanej w serwisie hotelowym 8) przygotowuje tace i wózki do obsługi gości w pokoju hotelowym 9) realizuje zamówienie gości do pokoju hotelowego zgodnie z przyjętymi standardami



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			12) serwuje potrawy i napoje bezalkoholowe w obecności gości – serwis specjalny (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) wyjaśnia pojęcie serwisu specjalnego 2) wyjaśnia zasadność sporządzania potraw i napojów w obecności gości 3) dobiera wyposażenie stanowisk pracy kelnera w serwisie specjalnym (wózki do tranżerowania i flambirowania, stoły dostawcze i stanowiska stałe do sporządzania potraw w obecności gości) 4) przygotowuje stanowisko pracy do sporządzania potraw i napojów w obecności gości 5) rozróżnia asortyment potraw i napojów mieszanych bezalkoholowych sporządzanych w obecności gościa np. sałatki, koktajle z warzyw, owoców, befsztyki tatarskie, carpaccio, frutti di mare, grzanki, omlety, naleśniki, fondue, kompoty, napoje bezalkoholowe 6) tranżeruje mięsa i drób oraz filetuje ryby w obecności gości (wyznacza miejsca cięć, dobiera technikę cięć, wydziela porcję potrawy) 7) dzieli i filetuje owoce w obecności gości (wybiera owoce do dzielenia i filetowania, określa technikę obierania, dzielenia i filetowania owoców) 8) flambiruje potrawy w obecności gości (dobiera półprodukty i gotowe wyroby, technikę sporządzania potrawy flambirowanej) 9) sporządza mieszane napoje bezalkoholowe w obecności gościa (przygotowuje wózek kelnerski lub stół dostawczy bądź stanowisko do sporządzania napojów bezalkoholowych w obecności gościa, sporządza napoje mieszane różnymi technikami łączenia składników, dekoruje, 10) sprawdza zgodność sporządzonego napoju z recepturą, wykonuje czynności końcowe)

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
				11) podaje potrawy i napoje w serwisie specjalnym innymi technikami
			13) wykonuje czynności porządkowe po zakończeniu usługi kelnerskiej (ep)	1) porządkuje sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po odejściu gości od stołów 2) porządkuje stół i miejsce pracy po zamknięciu zakładu 3) sprawdza stan sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po zakończeniu zmiany roboczej i zamknięciu zakładu 4) rozróżnia czynności codzienne i okresowe w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 5) wykonuje czynności porządkowe codzienne i okresowe w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego, np. czyści menażę, platery, elementy dekoracyjne stołów
Wykonywanie czynności barmańskich		60	1) określa predyspozycje, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań barmana (ew)	1) opisuje cechy psychofizyczne i kompetencji barmana 2) opisuje zadania barmana 3) wskazuje zagrożenia występujące w pracy barmana 4) wskazuje zasady etyki i kultury spożywania napojów alkoholowych mieszanych 5) określa odpowiedzialność moralną i prawną barmana 6) rozróżnia sposoby pozyskiwania gości 7) wymienia przepisy prawa dotyczące sposobu sprzedaży i spożywania alkoholu 8) określa konsekwencje nieprzestrzegania przepisów dotyczących zasad sprzedaży i spożywania alkoholu 9) określa rolę barmana w kształtowaniu kultury spożywania alkoholu

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			2) planuje pracę barmana: a. urządza miejsce pracy barmana b. obsługuje urządzenia barmańskie c. posługuje się sprzętem barmańskim (ek)	1) planuje rozmieszczenie mebli, urządzeń i sprzętu barowego 2) ocenia układ funkcjonalny baru 3) przygotowuje bar do rozpoczęcia pracy
			3) rozróżnia składniki napojów mieszanych (ew)	1) klasyfikuje składniki napojów mieszanych 2) określa właściwości głównych lub bazowych składników mieszanych napojów alkoholowych (wódki, wina) 3) dobiera modyfikatory do napojów mieszanych (wódki aperitifowe, likiery) 4) rozróżnia składniki dodatkowe i szprycujące napojów mieszanych (soki, syropy owocowe i smakowe, produkty nabiałowe, napary kawowe, herbaciane i ziołowe, napoje gazowane, spieniacze) 5) rozróżnia stosowane w sporządzaniu napojów mieszanych przyprawy oraz bonifikatory 6) dobiera składniki dekoracyjne i komplementarne do wykończenia napojów mieszanych
			4) planuje sporządzanie napojów mieszanych (ew)	1) klasyfikuje napoje mieszane 2) charakteryzuje klasyczne grupy napojów mieszanych 3) oblicza ilości składników napojów mieszanych na podstawie receptur proporcjonalnych i częściowych oraz miar umownych 4) oblicza zawartość alkoholu w napojach mieszanych

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			5) sporządza napoje mieszane (ek)	1) rozróżnia metody miksowania 2) stosuje zasady łączenia składników napojów mieszanych 3) dobiera metody miksowania do rodzaju napoju mieszanego lub upodobań gościa 4) dobiera naczynia do podawania napojów mieszanych 5) stosuje sprzęt i urządzenia do sporządzania napojów mieszanych 6) przestrzega algorytmu sporządzania napojów mieszanych 7) dekoruje napoje mieszane 8) podaje napoje mieszane
			6) planuje i organizuje pracę baru (ew)	1) sporządza zapotrzebowanie na produkty i materiały pomocnicze do baru na podstawie karty barowej i stosowanych receptur 2) rozlicza bar po zakończeniu pracy 3) planuje pracę dzienną lub tygodniową pracowników baru 4) sporządza wykaz czynności kontrolujących bar przed otwarciem zakładu, w czasie zmiany roboczej i po zakończeniu pracy
Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich		90	1) przestrzega zasad rozliczenia się z gościem podczas wykonywania usług kelnerskich (ew)	1) rozróżnia zasady rozliczenia gości za zrealizowaną usługę 2) dobiera dokumenty do rozliczania usług kelnerskich (paragon, faktura) 3) rozlicza usługi kelnerskie zgodnie z podatkiem VAT
			2) dokonuje rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych po zakończeniu obsługi gościa (ek)	1) rozróżnia różne formy rozliczeń i płatności (gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, przelew bankowy, talon) barowego 2) dobiera sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości i możliwości zakładu 3) podaje rachunek

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
				4) przyjmuje należność gotówkową (przyjmuje należność z wykorzystaniem programów do prowadzenia gastronomii, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę) 5) przyjmuje należność bezgotówkową (sprawdza czytelność karty, dokonuje akceptacji karty w terminalu, prosi o wpisanie kodu PIN lub podaje gościowi do podpisu wydruk z terminala, porównuje zgodność podpisu na karcie i wydruku, zwraca kartę wraz z kopią wydruku gościowi) 6) stosuje różne formy płatności za świadczone usługi gastronomiczne do pokoju hotelowego 7) przyjmuje i rejestruje napiwki 8) dziękuje za skorzystanie z usługi, żegna gościa i zaprasza do ponownych odwiedzin
			3) obsługuje elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie (ew)	1) rozróżnia elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych 2) stosuje elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie do rozliczeń 3) dokonuje dziennego rozliczenia w postaci raportu kasowego
			4) stosuje programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich (ew)	1) wykorzystuje programy komputerowe do wprowadzania zmian w menu i cen w sieci kas kelnerskich 2) dobiera programy komputerowe do rozliczania usług kelnerskich 3) rozlicza usługi przy użyciu programów komputerowych



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Język obcy w gastronomii	60		<p>1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b. z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c. z dokumentacją związaną z danym zawodem d. z usługami świadczonymi w danym zawodzie (ek) 	<p>1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy b. narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych c. procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych d. formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych e. świadczonych usług, w tym obsługi klienta



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			<p>2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyrażnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:</p> <p>a. rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyrażnie, w standardowej odmianie języka</p> <p>b. rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową) (ew)</p>	<p>1) określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu</p> <p>2) znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje</p> <p>3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu</p> <p>4) układa informacje w określonym porządku</p>
			<p>3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:</p> <p>a. tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)</p>	<p>1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi</p> <p>2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek, określa zasady)</p> <p>3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko</p> <p>4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze</p> <p>5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji</p>



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			<p>b. tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru) (ek)</p>	
			<p>4) uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu:</p> <p>a. reaguje ustnie (podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p> <p>b. reaguje w formie prostego tekstu pisanego (wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)</p>	<p>1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę</p> <p>2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia</p> <p>3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób</p> <p>4) prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi</p> <p>5) pyta o upodobania i intencje innych osób</p> <p>6) proponuje i zachęca</p> <p>7) stosuje zwroty i formy grzecznościowe</p> <p>8) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji</p>



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)	1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (filmach instruktażowych) 2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym 3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym 4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał, prezentację
			6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: a. wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym b. współdziała w grupie c. korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym d. stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne (ew)	1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego 2) współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe 3) korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych 4) identyfikuje słowa kluczowe, internacjonalizmy 5) wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa 6) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznanne słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne
Razem godzin:	173 (T)	607 (P)		
Suma:	780			

2.3. Plan kwalifikacyjnego kursu zawodowego

Tabela 4. Plan zajęć kwalifikacyjnego kursu zawodowego

Nazwa zajęć	Liczba godzin	Uwagi o realizacji
Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii	13	Kształcenie teoretyczne
Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	17	Kształcenie praktyczne
Technologia gastronomiczna	54	Kształcenie teoretyczne
Podstawy wyposażenia gastronomicznego	36	Kształcenie praktyczne
Proces przygotowywania potraw i napojów	120	Kształcenie praktyczne
Podstawy kelnerstwa	40	Kształcenie teoretyczne
Wykonywanie czynności kelnerskich	290	Kształcenie praktyczne
Wykonywanie czynności barmańskich	60	Kształcenie praktyczne
Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich	90	Kształcenie praktyczne
Język obcy w gastronomii	60	Kształcenie teoretyczne
Łączna liczba godzin zajęć	780	
Planowany termin egzaminu		
Egzamin zawodowy zgodnie z terminem określonym przez dyrektora Centralnej Komisji Egzaminacyjnej		



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



3. Cele kształcenia kwalifikacyjnego kursu zawodowego

Absolwent kwalifikacyjnego kursu zawodowego powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- wykonywania czynności związanych obsługiwaniem gości
- rozliczania usług kelnerskich.

4. Programy poszczególnych zajęć

4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Podstawy bezpieczeństwa i higieny pracy w gastronomii

4.1.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- rozróżnianie pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią
- opisywanie praw i obowiązków pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
- przewidywanie zagrożeń dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związanych z wykonywaniem zadań zawodowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie
- stosowanie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przestrzeganie przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
- wymienianie podstawowych zasad etyki zawodowej

4.1.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele operacyjne przedmiotu to (słuchacz/uczestnik potrafi):

- posługiwać się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska
- wymieniać przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska
- określać warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy
- określać działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku
- wymieniać zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska
- wymieniać prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
- omawiać konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
- rozróżniać czynniki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe oddziałujące na organizm człowieka
- określać sposoby przeciwdziałania czynnikom niebezpiecznym, szkodliwym i uciążliwym występującym na stanowisku pracy

- rozróżniać znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych na stanowisku pracy
- stosować się do instrukcji i regulaminów przeciwpożarowych oraz stanowiskowych oraz do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych
- wyjaśniać zastosowanie środków gaśniczych na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych
- wymieniać podstawowe zasady etyki zawodowej

4.1.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tematy zajęć	Liczba godz.	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
1. Podstawowe pojęcia związane z BHP w gastronomii	2	<ul style="list-style-type: none"> - posługiwać się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska - wymieniać przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska - wymieniać podstawowe zasady etyki zawodowej
2. Warunki organizacji pracy	2	<ul style="list-style-type: none"> - określać warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy - określać działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku - opisać wymagania dotyczące ergonomii pracy - rozróżniać środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania
3. Zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska	2	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska - wymieniać zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska
4. Prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	2	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy - wymieniać prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy - omawiać konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy

Tematy zajęć	Liczba godz.	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
5. Zagrożenia występujące w działalności hotelarskiej	3	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać rodzaje czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych występujących w środowisku pracy - rozróżniać czynniki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe oddziałujące na organizm człowieka - określać sposoby przeciwdziałania czynnikom niebezpiecznym, szkodliwym i uciążliwym występującym na stanowisku pracy - rozróżniać znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych na stanowisku pracy
6. Stosowanie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przestrzeganie przepisów prawa	2	<ul style="list-style-type: none"> - stosować się do instrukcji i regulaminów przeciwpożarowych oraz stanowiskowych - stosować się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa - stosować się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych - wyjaśniać zastosowanie środków gaśniczych na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych - wskazać zasadność badań pracowniczych w zapobieganiu zagrożeniom dla zdrowia i życia

4.1.4 Procedury osiągnięcia efektów 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)

- metody problemowe (nauczanie problemowe, wykład problemowy, metoda badawcza).

Obudowa dydaktyczna

Pomoce dydaktyczne: projektor, komputer, przeglądarka internetowa, tablica multimedialna, tablica interaktywna

Materiały dydaktyczne: stanowiska komputerowe, materiały multimedialne (prezentacje), filmy edukacyjne (filmy na CD, DVD), nagrania audio, audiobooki, pliki mp3, mp4, zasoby internetowe, opracowania pisemne, np. scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń, czasopisma branżowe, przepisy prawa właściwe dla danego stanowiska, instruktaż ogólny szkolenia BHP, instruktaże stanowiskowe.

Literatura przedmiotu

- Abramowski M. BHP. Podręczny zbiór przepisów, Prawo w Praktyce, 2020
- Dominik P., BHP w branży gastronomicznej. podręcznik do kształcenia zawodowego, WSiP, 2018
- Klucha W., Instruktaż stanowiskowy BHP na stanowisku kelnera, Wiedza i Praktyka, 2014

Warunki realizacji

Kształcenie powinno odbywać się w pracowni wyposażonej w:

- stanowisko komputerowe dla Prowadzący zajęcia podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu,
- projektor multimedialny i ekran projekcyjny lub telewizor lub tablicę interaktywną, tablicę szkolną lub flipchart,
- możliwość korzystania ze stanowiska komputerowego dla słuchaczy/uczestników (jedno stanowisko dla jednego słuchacza/uczestnika) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu,
- bibliotekę zawodową wyposażoną w regulaminy, przepisy prawa właściwe dla danego stanowiska, zestaw aktów prawa dotyczących działalności gastronomicznej, instruktaż ogólny szkolenia BHP, instruktaże stanowiskowe,
- rekwizyty do ćwiczeń i symulacji, tj. zestawy do pozorowania ran, ćwiczeniowe fantomy dorosłe i dziecięce, podstawowy sprzęt (defibrylator AED) oraz ćwiczebną apteczkę pierwszej pomocy
- środki ochrony indywidualnej.

4.1.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

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

Osiągnięcia słuchaczy/uczestników proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Należy stosować metody pozwalające na analizę obowiązujących przepisów prawnych dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, np. metoda przypadków powinna znaleźć zastosowanie przy kontroli nabytych przez słuchacza/uczestnika umiejętności oraz testów on-line np. Testportal.pl. Kontrola osiągnięć słuchaczy/uczestników powinna być systematyczna.

4.2. Program nauczania dla przedmiotu: Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii

4.2.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
- stosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania pracy na różnych stanowiskach w części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- udzielanie pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego
- ponoszenie odpowiedzialności za podejmowane działania.

4.2.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele operacyjne przedmiotu to (słuchacz/uczestnik potrafi):

- przygotować stanowiska pracy i ciągi technologiczne zgodnie z zasadami ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej
- wskazać optymalne pod względem ergonomii warunki pracy pracowników działu usługowego obsługi gastronomicznej
- oceniać funkcjonalność pomieszczeń części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- planować pracę zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony gościa i środowiska
- stosować się do zaleceń instrukcji dotyczącej bezpiecznej obsługi urządzeń i sprzętu stosowanych podczas realizacji zadań zawodowych
- stosować się do zaleceń instrukcji dotyczącej utrzymania porządku i higieny w części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych
- używać środków ochrony indywidualnej podczas wykonywania czynności w obsłudze gastronomicznej
- oceniać sytuację poszkodowanego zgodnie z zasadami pierwszej pomocy
- zabezpieczać siebie, poszkodowanego i miejsce wypadku, układać poszkodowanego w pozycji bezpiecznej
- powiadamiać odpowiednie służby
- prezentować udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego i życia, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie, omdlenie, zawał, udar

- wykonać resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji
- ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania.

4.2.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tematy zajęć	Liczba godz.	- Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
1. Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami i przepisami	5	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować stanowiska pracy i ciągi technologiczne zgodnie z zasadami ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej - wskazać optymalne pod względem ergonomii warunki pracy pracowników obsługi kelnerskiej - oceniać funkcjonalność pomieszczeń części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego - planować pracę zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony gościa i środowiska - stosować się do zaleceń instrukcji dotyczącej bezpiecznej obsługi urządzeń i sprzętu stosowanych podczas realizacji zadań zawodowych - stosować się do zaleceń instrukcji dotyczącej utrzymania porządku i higieny w części ekspedycyjno-handlowo usługowej zakładu gastronomicznego - utrzymać ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych - ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania
2. Rodzaje środków ochrony indywidualnej i zbiorowej	2	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej - dobierać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej do rodzaju wykonywanej pracy - używać środków ochrony indywidualnej podczas obsługi gości
3. Ocena sytuacji poszkodowanego	3	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego - oceniać sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego
4. Udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego	5	<ul style="list-style-type: none"> - zabezpieczać siebie, poszkodowanego i miejsce wypadku - układać poszkodowanego w pozycji bezpiecznej - powiadamiać odpowiednie służby - prezentować udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie - prezentować udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar

Tematy zajęć	Liczba godz.	- Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
5. Resuscytacja krążeniowo-oddechową	2	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać poszczególne czynności związane z resuscytacją krążeniowo-oddechową - wykonać resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady - Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji

4.2.4 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, ćwiczenia praktyczne związane z pierwszą pomocą przedmedyczną na fantomie, sporządzanie protokołu powypadkowego)
- metody problemowe (nauczanie problemowe, wykład problemowy, metoda badawcza).

Obudowa dydaktyczna

Pomoce dydaktyczne: projektor, komputer, przeglądarka internetowa, tablica multimedialna, tablica interaktywna.

Materiały dydaktyczne: stanowiska komputerowe, materiały multimedialne (prezentacje), filmy edukacyjne (filmy na CD, DVD), nagrania audio, audiobooki, pliki mp3, mp4, zasoby internetowe, opracowania pisemne, np. scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń, czasopisma branżowe, przepisy prawa właściwe dla danego stanowiska, instruktaż ogólny szkolenia BHP, instruktaże stanowiskowe.

Literatura przedmiotu

- 1) Abramowski M. BHP. Podręczny zbiór przepisów, Prawo w Praktyce, 2020
- 2) Dominik P., BHP w branży gastronomicznej. podręcznik do kształcenia zawodowego, WSiP, 2018
- 3) Kasperek A, Kondratowicz M., Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Gastronomia., WSiP, 2014
- 4) Klucha W., Instruktaż stanowiskowy BHP na stanowisku kelnera, Wiedza i Praktyka, 2014

Warunki realizacji

Kształcenie powinno odbywać się w pracowni wyposażonej w:

- stanowisko komputerowe dla prowadzącego zajęcia podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu,
- projektor multimedialny i ekran projekcyjny lub telewizor lub tablicę interaktywną, tablicę szkolną lub flipchart,
- możliwość korzystania ze stanowiska komputerowego dla słuchaczy/uczestników (jedno stanowisko dla jednego słuchacza/uczestnika) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu,
- biblioteczkę zawodową wyposażoną w regulaminy, przepisy prawa właściwe dla danego stanowiska, zestaw aktów prawa dotyczących działalności gastronomicznej, instruktaż ogólny szkolenia BHP, instruktaże stanowiskowe,
- rekwizyty do ćwiczeń i symulacji, tj. zestawy do pozorowania ran, ćwiczeniowe fantomy dorosłe i dziecięce, podstawowy sprzęt (defibrylator AED) oraz ćwiczebną apteczkę pierwszej pomocy
- środki ochrony indywidualnej.

4.2.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

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

Osiągnięcia słuchaczy/uczestników proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Należy stosować metody pozwalające na analizę obowiązujących przepisów prawnych dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, np. metoda przypadków powinna znaleźć zastosowanie przy kontroli nabytych przez słuchacza/uczestnika umiejętności. Kontrola osiągnięć słuchaczy/uczestników powinna być systematyczna.

4.3. Program nauczania dla przedmiotu: Technologia gastronomiczna

4.3.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- Charakteryzowanie produktów żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, składu chemicznego i przydatności kulinarnej
- Rozróżnianie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w sporządzaniu potraw i napojów
- Rozróżnianie metod utrwalania żywności
- Dokonywanie oceny towaroznawczej żywności
- Określanie roli składników pokarmowych i ich wpływu na organizm człowieka
- Planowanie alternatywnych sposobów żywienia
- Charakteryzowanie dań kuchni polskiej i innych regionów świata
- Planowanie jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia
- Rozróżnianie procesów technologicznych stosowanych do sporządzania potraw i napojów
- Aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych

4.3.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to (słuchacz/uczestnik potrafi):

- definiować pojęcie produkty żywności
- charakteryzować produkty żywności pod względem trwałości, pochodzenia i przydatności kulinarnej
- wymieniać składniki odżywcze, nie odżywcze i szkodliwe występujące w produktach żywności
- grupować produkty żywności w zależności od zawartości składników odżywczych
- wyjaśniać pojęcia, takie jak: surowiec, półprodukt, wyrób gotowy
- klasyfikować produkty żywności według grup przydatności kulinarnej i handlowej
- opisać wartość odżywczą surowców według grup przydatności kulinarnej i handlowej

- określać zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w sporządzaniu potraw i napojów
- klasyfikować metody utrwalania żywności
- charakteryzować metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności
- wskazać wpływ metod utrwalania żywności na jej jakość i trwałość
- identyfikować stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych
- rozróżniać cechy towaroznawcze żywności
- wymieniać metody oceny towaroznawczej żywności
- określać warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności
- oceniać organoleptycznie żywność
- wymieniać składniki pokarmowe
- wyjaśniać wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów
- oceniać dobór składników pokarmowych do komponowania potraw i napojów
- obliczać wartość odżywczą żywności
- podać definicję żywienia alternatywnego
- rozróżniać alternatywne sposoby żywienia (z modyfikacją składników pokarmowych z wyboru, wegetariańskiego, pseudowegetariańskiego i makrobiotycznego)
- wymieniać surowce, potrawy i napoje stosowane w różnych formach żywienia alternatywnego
- wskazać zalety i wady żywienia alternatywnego
- układać jadłospisy zgodnie z potrzebami klientów i gości
- określać uwarunkowania geograficzne i gospodarcze regionu świata w tradycjach żywieniowych narodów regionów świata
- opisać potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni różnych regionów świata
- rozpoznać potrawy, napoje i posiłki charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata
- określać wpływ tradycji żywieniowych narodów regionów świata na kuchnię polską
- rozróżniać rodzaje jadłospisów (menu)

- opisać zasady układania jadłospisów
- układać jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia
- oceniać jadłospisy (menu) pod względem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia
- modyfikować jadłospisy menu zgodnie z potrzebami żywienia określonych grup ludności
- rozpoznać procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów
- wymieniać czynności składające się na proces technologiczny sporządzania potraw i napojów
- rozróżniać metody obróbki wstępnej, właściwej oraz końcowej surowców i półproduktów stosowanych przy sporządzaniu potraw i napojów
- opisać nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów, takie jak techniki molekularne, wędzenie, anty-grillowanie, dekonstrukcja dania, wykorzystanie ciekłego azotu i suchego lodu
- opisać nowoczesne technologie sporządzania potraw stosowane w zakładach gastronomicznych, takie jak podawane bezpośrednio po sporządzeniu (cookserve), schłodzone po sporządzeniu przed podawaniem (cook-chill), zamrożone po sporządzeniu (cook-freeze), gotowane w próżni (sous vide)
- poszukiwać nowości technicznych i technologicznych wspomagających obsługę gości gastronomii w różnych źródłach informacji
- określać własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie



4.3.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tematy zajęć	Liczba godz.	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
1. Charakteryzowanie produktów żywności	8	<ul style="list-style-type: none"> - definiować pojęcie produkty żywności - charakteryzować produkty żywności pod względem trwałości, pochodzenia i przydatności kulinarnej - wymieniać składniki odżywcze, nie odżywcze i szkodliwe występujące w produktach żywności - grupować produkty żywności w zależności od zawartości składników odżywczych
2. Rozróżnianie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych	5	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać pojęcia, takie jak: surowiec, półprodukt, wyrób gotowy - klasyfikować produkty żywności według grup przydatności kulinarnej i handlowej - opisać wartość odżywczą surowców według grup przydatności kulinarnej i handlowej - określać zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w sporządzaniu potraw i napojów
3. Rozróżnianie metod utrwalania żywności	4	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować metody utrwalania żywności - charakteryzować metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności - wskazać wpływ metod utrwalania żywności na jej jakość i trwałość - identyfikować stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych
4. Ocena towaroznawcza żywności	5	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać cechy towaroznawcze żywności - wymieniać metody oceny towaroznawczej żywności - określać warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności - oceniać organoleptycznie żywność
5. Rola składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka	5	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać składniki pokarmowe - wyjaśniać wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów - oceniać dobór składników pokarmowych do komponowania potraw i napojów - obliczać wartość odżywczą żywności
6. Alternatywne sposoby żywienia	5	<ul style="list-style-type: none"> - podać definicję żywienia alternatywnego - rozróżniać alternatywne sposoby żywienia (z modyfikacją składników pokarmowych z wyboru, wegetariańskiego, pseudowegetariańskiego i makrobiotycznego) - wymieniać surowce, potrawy i napoje stosowane w różnych formach żywienia alternatywnego - wskazać zalety i wady żywienia alternatywnego - układać jadłospisy zgodnie z potrzebami klientów i gości



Tematy zajęć	Liczba godz.	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
7. Dania kuchni polskiej i innych regionów świata	6	<ul style="list-style-type: none"> - określać uwarunkowania geograficzne i gospodarcze regionu świata w tradycjach żywieniowych narodów regionów świata - opisać potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni różnych regionów świata - rozpoznać potrawy, napoje i posiłki charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata - określać wpływ tradycji żywieniowych narodów regionów świata na kuchnię polską
8. Planowanie jadłospisów	8	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać rodzaje jadłospisów (menu) - opisać zasady układania jadłospisów - układać jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia - oceniać jadłospisy (menu) pod względem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia - modyfikować jadłospisy menu zgodnie z potrzebami żywienia określonych grup ludności - określać własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie
9. Rozróżnianie procesów technologicznych stosowanych do sporządzania potraw i napojów	8	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów - wymieniać czynności składające się na proces technologiczny sporządzania potraw i napojów - rozróżniać metody obróbki wstępnej, właściwej oraz końcowej surowców i półproduktów stosowanych przy sporządzaniu potraw i napojów - opisać nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów, takie jak techniki molekularne, wędzenie, anty-grillowanie, dekonstrukcja dania, wykorzystanie ciekłego azotu i suchego lodu - opisać nowoczesne technologie sporządzania potraw stosowane w zakładach gastronomicznych, takie jak podawane bezpośrednio po sporządzeniu (cookserve), schłodzone po sporządzeniu przed podawaniem (cook-chill), zamrożone po sporządzeniu (cook-freeze), gotowane w próżni (sous vide)

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

4.3.4 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 instruktażem, 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
- 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, regulaminy, zestaw aktów prawnych i regulaminów dotyczących działalności gastronomicznej, wzory dokumentów stosowanych w działalności gastronomicznej, czasopisma i publikacje branżowe, receptury gastronomiczne, katalogi maszyn i urządzeń gastronomicznych, zestawy norm dotyczące żywności, plansze z „Piramidą żywienia”.

Literatura przedmiotu

- 1) Dumanowski J., Polska smakuje. Polskie smaki i tradycje kulinarne, KOWR, 2019
- 2) Kasperek A, Kondratowicz M., Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Gastronomia., WSiP, 2014
- 3) Milewska, M, Prączko, A., Stasiak, A. Podstawy gastronomii. Od żywności do turystyki kulinarnej, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, 2017
- 4) Namysław I., Górską L., Procesy technologiczne w gastronomii. WSiP, 2014
- 5) Ozdarska J., Żywnienie i usługi gastronomiczne. Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej, Format-AB, 2018
- 6) Spencer Ch., Gastrofizyka. Nowa wiedza o jedzeniu, Świat książki, 2018

7) Szymanderska H., Kuchnia polska. Potrawy regionalne, Świat książki, 2010

Warunki realizacji

Zajęcia powinny być prowadzone w pracowni sporządzania potraw i napojów, 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 flambirowania, 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.

4.3.5 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 testów wielokrotnego wyboru, zadań typu otwartego oraz odpowiedzi ustnych. Ponadto proponuje się:, obserwację indywidualnej pracy słuchacza/uczestnika, analizę zaangażowania słuchacza/uczestnika w pracę zespołową, opracowanie i prezentację projektów zawodowych, ocenę wykonania zadanych prac domowych, sprawdzian, odpowiedź ustna, praca pisemna, interpretacja tekstów źródłowych, ćwiczenia polegające na wyszukiwaniu informacji oraz testy on-line np. Testportal.pl.

4.4. Program nauczania dla przedmiotu: Podstawy wyposażenia gastronomicznego

4.4.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- Charakteryzowanie maszyn i urządzeń stosowanych podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu
- Stosowanie drobnego sprzętu gastronomicznego podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu
- Stosowanie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
- Stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań w usługach kelnerskich
- Stosowanie zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii
- Rozpoznawanie właściwych norm i procedur oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich
- Planowanie działań i zarządzanie czasem

4.4.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- klasyfikować maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania potraw i napojów w części usługowej zakładu
- rozróżniać maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw i napojów sporządzanych w części usługowej zakładu
- rozróżniać urządzenia stosowane do dystrybucji, przechowywania i eksponowania potraw i napojów w części handlowej zakładu
- klasyfikować drobny sprzęt gastronomiczny wykorzystywany do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu
- dobierać drobny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu
- rozróżniać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
- rozpoznać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów oraz świadczenia usług w gastronomii
- ustalać krytyczne punkty kontroli w procesach sporządzania potraw i napojów oraz świadczeniu usług w gastronomii
- podejmować działania korygujące zgodnie z zasadami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w gastronomii
- wymieniać programy komputerowe stosowane w gastronomii

- obsługiwać programy komputerowe do planowania i rozliczania usług kelnerskich
- opisać zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w gastronomii
- przestrzegać zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii
- wskazać cele normalizacji krajowej
- wyjaśniać czym jest norma i wymienia jej cechy
- rozróżniać oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej, krajowej
- korzystać ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności
- wykonać zadanie zgodnie z planem
- wymieniać zasoby niezbędne do wykonania zadania
- określać cel planowanych zadań

4.4.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tematy zajęć	Liczba godz.	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
1. Charakteryzowanie maszyn i urządzeń stosowanych podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów	6	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania potraw i napojów w części usługowej zakładu - rozróżniać maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw i napojów sporządzanych w części usługowej zakładu - rozróżniać urządzenia stosowane do dystrybucji, przechowywania i ekspozycji potraw i napojów w części handlowej zakładu - poszukiwać nowości technicznych i technologicznych wspomagających obsługę gości gastronomii w różnych źródłach informacji
2. Drobnny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów	7	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować drobnny sprzęt gastronomiczny wykorzystywany do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu - dobierać drobnny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu - określać cel planowanych zadań
3. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia	7	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia - rozpoznać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów oraz świadczenia usług w gastronomii - ustalać krytyczne punkty kontroli w procesach sporządzania potraw i napojów oraz świadczeniu usług w gastronomii - podejmować działania korygujące zgodnie z zasadami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w gastronomii - wykonać zadanie zgodnie z planem
4. Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w usługach kelnerskich	4	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać programy komputerowe stosowane w gastronomii - obsługiwać programy komputerowe do planowania i rozliczania usług kelnerskich - wymieniać zasoby niezbędne do wykonania zadania
5. Zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii	6	<ul style="list-style-type: none"> - opisać zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w gastronomii - przestrzegać zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii

Tematy zajęć	Liczba godz.	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
6. Normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich	6	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać cele normalizacji krajowej - wyjaśniać czym jest norma i wymienia jej cechy - rozróżniać oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej, krajowej - korzystać ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności

4.4.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

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, dyskusję dydaktyczną (techniki realizacji dyskusji: okrągły stół, wielokrotna, panelowa, metaplan, burza mózgów lub giełda pomysłów)
- studium przypadku
- udział w prelekcjach i spotkaniach z pracownikami branży gastronomicznej
- wycieczka zorganizowana do placówki gastronomicznej
- praca w parach i grupach
- metody problemowe (nauczanie problemowe, wykład problemowy, metoda badawcza)
- odczytywanie informacji zamieszczonych w zestawieniach tabelarycznych i graficznych.

Obudowa dydaktyczna

Materiały dydaktyczne: biblioteczka podręczna wyposażona w książki pomocne w planowaniu okolicznościowych kart dań i napojów dla gości krajowych i zagranicznych, książki oraz albumy o tematyce organizowania i obsługi gastronomicznej konferencji, przyjęć okolicznościowych w tym z protokołem dyplomatycznym.

Środki dydaktyczne: komplety dokumentów i druków do planowania usług gastronomicznych, do prowadzenia i rozliczania usług gastronomicznych, katalogi wyposażenia i urządzania sal bankietowych oraz konferencyjnych, przykładowe karty dań i napojów różnych przyjęć okolicznościowych, zestawy katalogowe opracowań potraw i napojów wspomagające układanie jadłospisów na różne okazje, teczki ofertowe do wizualizacji rozmowy z klientem zamawiającym usługę gastronomiczną.

Dodatkowo do dyspozycji wskazane są tematyczne e-booki, animacje 2D/3D, atlasy interaktywne, plansze interaktywne, gry edukacyjne umożliwiające realizowanie treści w formie zdalnej.

Literatura przedmiotu

- 1) Kasperek A, Kondratowicz M., Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Gastronomia., WSiP, 2014
- 2) Konarzewska M., Lada E., Zielonka B., Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych, Wydawnictwo REA, 2013
- 3) Kosek-Paszkowska K.: System HACCP a norma ISO 22 000. eurofirma.pl, 2008, 13, 56-5
- 4) Milewska, M, Prączko, A., Stasiak, A. Podstawy gastronomii. Od żywności do turystyki kulinarnej, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, 2017
- 5) Namysław I., Górską L., Procesy technologiczne w gastronomii. WSiP, 2014
- 6) Ozdarska J., Żywnienie i usługi gastronomiczne. Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej, Format-AB, 2018
- 7) Polska Norma PN-EN ISO 22 000:2006 „Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności Wymagania dla organizacji w łańcuchu żywnościowym”. Warszawa, PKN, 2007.
- 8) Polska Norma PN-EN ISO 9001:2009 „Systemy zarządzania jakością Wymagania”. Warszawa, PKN, 2009.
- 9) Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. I, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, s. 319.
- 10) Spencer Ch., Gastrofizyka. Nowa wiedza o jedzeniu, Świat książki, 2018

Warunki realizacji

Podmiot prowadzący 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 sporządzania potraw i napojów wyposażonej w:

- stanowiska komputerowe dla prowadzącego zajęcia z dostępem do internetu wyposażone w komputer z dowolnym oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii umożliwiającym układanie menu okolicznościowych kart dań i napojów, planowanie sali, sporządzanie zapotrzebowania, zarządzanie zasobami, kalkulowanie cen potraw i napojów, rozliczanie usług gastronomicznych z możliwością ciągłej aktualizacji,
- tablicę ścienną suchościeralną, biurowe urządzenie wielofunkcyjne, projektor multimedialny i ekran projekcyjny, tablicę demonstracyjną
- stanowisko do mycia rąk wyposażone w umywalkę z instalacją ciepłej i zimnej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,
- stanowiska do sporządzania potraw i napojów (jedno stanowisko dla trzech słuchaczy/uczestników) z drobnym sprzętem gastronomicznym: deskę do tranżerowania, deskę do serów, deskę do warzyw, komplet noży kuchennych, komplet ośmioczęściowy noży dekoracyjnych, komplet wykrojników i skrobaki, wydrążacz do owoców, mątwkę, mini trzepaczkę różgową, łopatkę, 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, sztucze stołowe podstawowe i serwisowe, zlewozmywak z instalacją ciepłej i zimnej wody, robot wieloczynnościowy, otwieracz elektryczny do puszek, otwieracz do słoików, ostrzałka do noży,
- bibliotekę 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 wyposażenia gastronomicznego znajdującego się w pracowni,
- stanowiska komputerowe dla słuchaczy/uczestników (jedno stanowisko na jednego słuchacza/uczestnika) z dostępem do internetu wyposażone w komputer z dowolnym oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii umożliwiającym układanie menu okolicznościowych kart dań i napojów, planowanie sali, sporządzanie zapotrzebowania, zarządzanie zasobami, kalkulowanie cen potraw i napojów, rozliczanie usług gastronomicznych z możliwością ciągłej aktualizacji,
- drukarkę A3,
- kalkulatory proste dla każdego słuchacza/uczestnika.

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizującej słuchaczy np. praca w grupach po 2-3 słuchaczy. W trakcie prac ze słuchaczami należy pozostawiać im dodatkowy czas na własne prace związane z realizowanymi celami kształcenia. Dodatkowy czas należy też poświęcić na indywidualizowanie pracy słuchaczy w zależności od ich możliwości i potrzeb. W czasie prowadzenia zajęć w pracowni należy stosować zasadę, iż nieudane ćwiczenie też może być wysoko ocenione pod warunkiem, iż słuchacz/uczestnik potrafi wyjaśnić przyczyny niepowodzenia oraz wskazać jak powinno ono przebiegać w prawidłowy sposób. Pozwoli to na indywidualizację prowadzonych działań przez słuchaczy oraz pokaże, iż doświadczenie można zdobyć nie tylko poprzez udane doświadczenia.

4.4.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Wiedza słuchaczy może być sprawdzana za pomocą testów wielokrotnego wyboru, zadań typu otwartego, odpowiedzi ustnych, zadań praktycznych np. odgrywanych scenek, wykonywanych potraw i napoi, obserwacji czynności słuchaczy podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych oraz oceny przykładowych projektów. Ponadto proponuje się: obserwację indywidualnej pracy słuchacza/uczestnika, analizę zaangażowania słuchacza/uczestnika w pracę zespołową, opracowanie i prezentację projektów zawodowych, ocenę wykonania zadanych prac domowych, sprawdzian, odpowiedź ustna, praca pisemna, interpretacja tekstów źródłowych, ćwiczenia polegające na wyszukiwaniu informacji oraz testy on-line np. Testportal.pl.

4.5. Program nauczania dla przedmiotu: Proces przygotowywania potraw i napojów

4.5.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- Określanie warunków przechowywania produktów i półproduktów spożywczych i gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- Dobieranie produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- Charakteryzowanie potraw i napojów po recepturach
- Organizowanie stanowiska pracy (mise en place) do sporządzania potraw w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- Przygotowywanie potraw w części handlowo-usługowej zakładu zgodnie z recepturami i zamówieniem
- Wykonywanie czynności związanych z ekspedycją dań
- Przestrzeganie procedur i stosowanie instrukcji stanowiskowych dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności podczas sporządzania i ekspedycji dań
- Ponoszenie odpowiedzialności za podejmowane działania

4.5.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele operacyjne przedmiotu to:

Uczestnik potrafi:

- wymieniać czynniki określające warunki przechowywania produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- określać warunki przechowywania różnych grup produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów
- określać sposób przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju produktów spożywczych, półproduktów czy gotowych potraw, i napojów w zależności od stopnia i sposobu ich przetworzenia
- przechować produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z obowiązującymi zasadami

- rozpoznać skutki niewłaściwego przechowywania produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych
- rozróżniać cechy jakościowe produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych w zależności od przeznaczenia
- oceniać przydatność i jakość produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych dobranych do sporządzania potraw i napojów
- rozpoznać wizualnie potrawy i napoje oraz na podstawie receptur oraz po gramaturze określonej w recepturach
- rozpoznać potrawy i napoje po gramaturze określonej w recepturach
- sprawdzać zgodność produktów, półproduktów i wyrobów gotowych przeznaczonych do sporządzania potraw i napojów z recepturą
- obliczać wielkość porcji potrawy i napoju na podstawie normatywu surowcowego
- wyznaczać główne miejsce robocze na stanowisku pracy
- dobierać produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzenia potraw
- odważać, odmierzać, liczyć produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby do sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą)
- dobierać wyposażenie stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów
- rozmieszczać produkty i wyposażenie na stanowisku roboczym
- przygotować miejsce na odpady i półprodukty na stanowisku roboczym
- analizować receptury gastronomiczne
- opisać potrawy typowe dla kuchni polskiej i innych regionów świata zgodnie z recepturą i zamówieniem
- obsługiwać urządzenia gastronomiczne (wózki do tranżerowania i flambirowania) w czasie przygotowywania potraw w obecności gości zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
- przeprowadzać obróbkę wstępną zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny i ergonomii pracy oraz gospodarki surowcowej
- przygotować produkty spożywcze i półprodukty do obróbki właściwej (rozdrabnia, łączy, miesza, oddziela, formuje, wykończa)
- dobierać dodatki do sporządzanych potraw i napojów
- porcjować potrawy w obecności gości
- chłodzić, studzić, wykańczać potrawy, utrzymywać właściwą temperaturę przed ekspedycją (koktajle owocowo-warzywne)
- rozpoznać potrawy występujące w kartach menu po konsystencji, sposobie wykończenia potraw gotowych, obróbce właściwej, wielkości porcji

- rozróżniać rodzaje posiłków (śniadanie, lunch, brunch, obiad, kolacja)
- zestawiać potrawy i napoje w dania zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia
- oceniać zgodność z recepturą oraz jakość potraw i napojów wydanych z kuchni przed ekspedycją do sali konsumenckiej
- rozróżniać systemy zabezpieczania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. stosowanie systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System)
- stosować procedury dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas sporządzania i ekspedycji potraw i napojów
- stosować zasady gospodarki odpadami
- określać rodzaje odpowiedzialności podczas realizacji zadań zawodowych
- podać przykłady możliwych konsekwencji w sytuacji braku odpowiedzialności zawodowej i prawnej



4.5.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tematy zajęć	Liczba godz.	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
1. Przechowywanie produktów i półproduktów spożywczych i gotowych wyrobów	10	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać czynniki określające warunki przechowywania produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego - określać warunki przechowywania różnych grup produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów - określać sposób przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju produktów spożywczych, półproduktów czy gotowych potraw, i napojów - w zależności od stopnia i sposobu ich przetworzenia - przechowywać produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z obowiązującymi zasadami - rozpoznać skutki niewłaściwego przechowywania produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych - podać przykłady możliwych konsekwencji w sytuacji braku odpowiedzialności zawodowej i prawnej
2. Dobieranie produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych	10	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać cechy jakościowe produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych w zależności od przeznaczenia - oceniać przydatność i jakość produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych dobranych do sporządzania potraw i napojów
3. Charakteryzowanie potraw i napojów po recepturach	25	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać wizualnie potrawy i napoje oraz na podstawie receptur oraz po gramaturze określonej w recepturach - rozpoznać potrawy i napoje po gramaturze określonej w recepturach - sprawdzać zgodność produktów, półproduktów i wyrobów gotowych przeznaczonych do sporządzania potraw i napojów z recepturą - obliczać wielkość porcji potrawy i napoju na podstawie normatywu surowcowego
4. Organizowanie stanowiska pracy	25	<ul style="list-style-type: none"> - wyznaczać główne miejsce robocze na stanowisku pracy - dobierać produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzenia potraw - odważać, odmierzać, liczyć produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby do sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą) - dobierać wyposażenie stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów - rozmieszczać produkty i wyposażenie na stanowisku roboczym - przygotować miejsce na odpady i półprodukty na stanowisku roboczym
5. Przygotowywanie potraw w części handlowo-usługowej zakładu	20	<ul style="list-style-type: none"> - analizować receptury gastronomiczne - opisać potrawy typowe dla kuchni polskiej i innych regionów świata zgodnie z recepturą i zamówieniem - obsługiwać urządzenia gastronomiczne (wózki do tranżerowania i flambirowania) w czasie przygotowywania potraw w obecności gości zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy



Tematy zajęć	Liczba godz.	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
		<ul style="list-style-type: none"> - przeprowadzać obróbkę wstępną zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny i ergonomii pracy oraz gospodarki surowcowej - przygotować produkty spożywcze i półprodukty do obróbki właściwej (rozdrabnia, łączy, miesza, oddziela, formuje, wykończa) - dobierać dodatki do sporządzanych potraw i napojów - porcjować potrawy w obecności gości - chłodzić, studzić, wykańczać potrawy, utrzymywać właściwą temperaturę przed ekspedycją (koktajle owocowo-warzywne) - rozpoznać potrawy występujące w kartach menu po konsystencji, sposobie wykończenia potraw gotowych, obróbce właściwej, wielkości porcji - określać rodzaje odpowiedzialności podczas realizacji zadań zawodowych
6. Ekspedycja dań	20	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać rodzaje posiłków (śniadanie, lunch, brunch, obiad, kolacja) - zestawiać potrawy i napoje w dania zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia - oceniać zgodność z recepturą oraz jakość potraw i napojów wydanych z kuchni przed ekspedycją do sali konsumenckiej
7. Procedury i instrukcje w zabezpieczeniu żywności	10	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać systemy zabezpieczania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. stosowanie systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System) - stosować procedury dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas sporządzania i ekspedycji potraw i napojów - stosować zasady gospodarki odpadami

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

4.5.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania

Należy stosować aktywizujące metody nauczania związane z różnym stopniem aktywności słuchaczy/uczestników, ze szczególnym uwzględnieniem metod podających i ekspedycji dań, 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 instruktążem, ćwiczzenia, 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, producenci żywności, „food trucki”, mobilna gastronomia
- metody problemowe (nauczanie problemowe, wykład problemowy, metoda badawcza).

Obudowa dydaktyczna

Materiały dydaktyczne: stanowiska komputerowe, zasoby internetowe, oprogramowanie do zarządzania gastronomią, materiały multimedialne (prezentacje), filmy edukacyjne (filmy na CD, DVD), nagrania audio, audiobooki, pliki mp3, mp4, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń; biblioteczkę 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) Kasperek A, Kondratowicz M., Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Gastronomia., WSiP, 2014
- 2) Kmiołek A., Sporządzanie potraw i napojów, WSiP, 2013
- 3) Konarzewska M., Lada E., Zielonka B., Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych, Wydawnictwo REA, 2013
- 4) Libudzisz Z., Mikrobiologia techniczna cz. II, Wydawnictwo PWN, 2008
- 5) Szajna R., Ławniczak D., Obsługa kelnerska. Podręcznik do nauki zawodu kelner. Część 2, WSiP, Warszawa 2015
- 6) Trząskowska M., Jak bezpiecznie przechowywać żywność? Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, 2011

Warunki realizacji

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

- a) stanowisko komputerowe dla Prowadzący zajęcia z dostępem do internetu, oprogramowaniem biurowym i oprogramowaniem do zarządzania gastronomią i układania menu,
- b) tablicę szkolną białą suchocieralną, 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, mątwkę, 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, sztucze 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.

4.5.5 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 testów wielokrotnego wyboru, zadań typu otwartego, odpowiedzi ustnych, zadań praktycznych np. odgrywanych scenek, wykonywanych potraw i napoi, obserwacji czynności słuchaczy podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych oraz oceny przykładowych projektów.

4.6. Program nauczania dla przedmiotu: Podstawy kelnerstwa

4.6.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- Określanie predyspozycji psychofizycznych, wymagań i umiejętności niezbędnych do wykonywania zadań zawodowych kelnera
- Rozróżnianie miejsca pracy kelnera
- Rozróżnianie stanowiska pracy i systemów obsługi kelnerskiej
- Określanie wyposażenia części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego i jego przeznaczenia
- Wykazywanie się kreatywnością i otwartością na zmiany

4.6.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele operacyjne przedmiotu to (uczestnik/słuchacz potrafi):

- wymieniać predyspozycje fizyczne i psychiczne kandydata do pracy w zawodzie kelnera
- określać cechy osobowości kelnera konieczne i przydatne w pracy na różnych stanowiskach
- opisać sylwetkę zawodową kelnera
- określać elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości
- wyjaśniać termin gastronomii
- opisać funkcje gastronomii
- rozróżniać zakłady gastronomiczne
- rozróżniać stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- określać zadania pracowników części handlowo-usługowej zakładów gastronomicznych
- wymieniać stanowiska pracy i pełnione funkcje pracowników w systemach obsługi gości
- oceniać przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii

- rozróżniać pomieszczenia części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- określać przeznaczenie pomieszczeń części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- opisać zadania kelnera wykonywane w różnych pomieszczeniach części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- rozróżniać wyposażenie części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- planować wyposażenie pomieszczeń części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego zgodnie z ich przeznaczeniem i rodzajem świadczonych usług (w meble, bieliznę stołową, zastawę stołową i serwisową, maszyny, urządzenia i sprzęt do sporządzania potraw, przechowywania, ekspedycji, transportu potraw i napojów, baru, utrzymania czystości)
- określać funkcję pomieszczeń znajdujących się w części handlowo-usługowej
- rozróżniać asortyment wyposażenia różnych pomieszczeń części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- określać miejsce i sposób przechowywania bielizny stołowej i zastawy stołowej (magazynuje zapasy, przygotowuje pomocnik kelnerski)
- określać znaczenie otwartości na zmiany zachodzące w branży
- wskazać alternatywne rozwiązania problemu

4.6.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tematy zajęć	Liczba godz.	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
1. Predyspozycje pracy kelnera	12	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać predyspozycje fizyczne i psychiczne kandydata do pracy w zawodzie kelnera - określać cechy osobowości kelnera konieczne i przydatne w pracy na różnych stanowiskach - opisać sylwetkę zawodową kelnera - określać elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości
2. Miejsca pracy kelnera	4	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać termin gastronomia - opisać funkcje gastronomii - rozróżniać zakłady gastronomiczne
3. Systemy obsługi kelnerskiej	4	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego - określać zadania pracowników części handlowo-usługowej zakładów gastronomicznych - wymieniać stanowiska pracy i pełnione funkcje pracowników w systemach obsługi gości - oceniać przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii - określać znaczenie otwartości na zmiany zachodzące w branży
4. Wyposażenie w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego i jego przeznaczenie	20	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać pomieszczenia części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego - określać przeznaczenie pomieszczeń części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego - opisać zadania kelnera wykonywane w różnych pomieszczeniach części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego - rozróżniać wyposażenie części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego - planować wyposażenie pomieszczeń części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego zgodnie z ich przeznaczeniem i rodzajem świadczonych usług (w meble, bieliznę stołową, zastawę stołową i serwisową, maszyny, urządzenia i sprzęt do sporządzania potraw, przechowywania, ekspedycji, transportu potraw i napojów, baru, utrzymania czystości) - określać funkcję pomieszczeń znajdujących się w części handlowo-usługowej - rozróżniać asortyment wyposażenia różnych pomieszczeń części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego - określać miejsce i sposób przechowywania bielizny stołowej i zastawy stołowej (magazynuje zapasy, przygotowuje pomocnik kelnerski) - wskazać alternatywne rozwiązania problemu

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

4.6.4 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 instruktażem, 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
- 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; biblioteczkę 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) Kasperek A, Kondratowicz M., Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Gastronomia., WSiP, 2014
- 2) Konarzewska M., Lada E., Zielonka B., Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych, Wydawnictwo REA, 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) Sala, J. Marketing w gastronomii, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, 2011
- 7) Siwiec, P, Pawłowski A., Gościnność – Sztuka dobrej obsługi w gastronomii, Take Eat Easy,
- 8) Szajna R., Ławniczak D., Obsługa kelnerska. Podręcznik do nauki zawodu kelner. Część 1, WSIP, Warszawa 2013.
- 9) Szajna R., Ławniczak D., Obsługa kelnerska. Podręcznik do nauki zawodu kelner. Część 2, WSIP, Warszawa 2015

Warunki realizacji

Zajęcia powinny być prowadzone w pracowni obsługi gości, w której powinny być zorganizowane następujące stanowiska:

- a) stanowisko komputerowe dla Prowadzący zajęcia z dostępem do internetu, oprogramowaniem biurowym, oprogramowaniem do zarządzania gastronomią i układania menu oraz projektor, ekran projekcyjny, tablicę szkolną białą suchocieralną, wizualizer,
- b) stanowisko barowe (jedno stanowisko dla dziesięciu słuchaczy/uczestników) wyposażone w ladę barową, regały, szafki, stołki barowe, zlewozmywak, chłodziarkę barową, dystrybutor napojów zimnych, kostkarkę do lodu, ekspres do kawy, urządzenia do parzenia kawy, blender, shakery klasyczne i bostońskie, szklanice barowe, miarki barowe, łyżeczki miarowe, łyżki barowe, sita barowe, szczypce, noże barowe, deski do krojenia, maty barowe, mikser barowy, pojemniki termoizolacyjne, kruszarkę do lodu, wyciskacz do cytrusów, dozowniki i miarki do płynów i produktów sypkich, naczynia do przyrządzania napojów gorących i zimnych, naczynia do podawania napojów zimnych i gorących, stelaż do kieliszków, sztućce,
- c) stanowisko zmywania naczyń (jedno stanowisko dla dziesięciu słuchaczy/uczestników), wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki myjące, kosze na talerze i naczynia,
- d) stanowiska obsługi gości wyposażone w stoły restauracyjne kwadratowe i prostokątne z kompletem krzeseł, wózki kelnerskie do uzupełniania zastawy stołowej i serwisowej, stojaki bufetowe,
- e) przenośny stojak na tace (jeden zestaw dla dziesięciu słuchaczy/uczestników),
- f) pomocniki kelnerskie stałe, wózki do serwowania dań gorących, do tranżerowania i do flambirowania, podgrzewacz do talerzy na dwanaście sztuk,
- g) stojaki ekspozycyjne bufetowe (zestaw dla co najmniej dziesięciu słuchaczy/uczestników),
- h) kredens kelnerski wyposażony w kasę kelnerską, terminal, czytnik kart płatniczych, karty menu, karty win i karty barowe,
- i) nakrycia stołowe (co najmniej po trzy komplety dla jednego słuchacza/uczestnika),

- j) sztucce podstawowe, specjalne i serwisowe, talerze w pełnym rozmiarze, naczynia ceramiczne, szklane i metalowe, jedno- i wieloporcyjne w różnych wielkościach do podawania potraw i napojów, ceramikę żaroodporną, naczynia szklane w pełnym asortymencie do napojów bezalkoholowych i napojów alkoholowych,
- k) bieliznę stołową moltony (podkłady pod obrusy), obrusy stołowe, bankietowe, specjalne, skirtingi, serwety i serwetki w pełnym asortymencie, laufry, bieżniki, ozdoby stołowe,
- l) komplet tac (trzy tace różnej wielkości dla jednego słuchacza/uczestnika),
- m) trzy tace owalne, duże (jeden komplet dla dziesięciu słuchaczy/uczestników),
- n) taca lub płatnik i portfel do obsługi płatności (jeden komplet dla trzech słuchaczy/uczestników),
- o) sprzęt do utrzymania czystości,
- p) stroje kelnerskie – sześć kompletów damskich i męskich składających się z białej koszuli, kamizelki, zasłonki kelnerskiej z kieszenią na akcesoria,
- r) biblioteczkę zawodową, wyposażoną w zestaw książek zawodowych przydatnych do nauki obsługiwanie gości, słowniki, encyklopedie zawodowe, receptury gastronomiczne, dokumentacja Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) dla części handlowo-usługowej gastronomii, schematy układów funkcjonalnych części handlowo-usługowych zakładów gastronomicznych, instruktażowe filmy dydaktyczne z zakresu obsługi gości, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się w pracowni obsługi gości.

4.6.5 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 testów wielokrotnego wyboru, zadań typu otwartego, odpowiedzi ustnych. Ponadto proponuje się: obserwację indywidualnej pracy słuchacza/uczestnika, analizę zaangażowania słuchacza/uczestnika w pracę zespołową, opracowanie i prezentację projektów zawodowych, ocenę wykonania zadanych prac domowych, sprawdzian, odpowiedź ustna, praca pisemna, interpretacja tekstów źródłowych, ćwiczenia polegające na wyszukiwaniu informacji oraz testy on-line np. Testportal.pl.

4.7. Program nauczania dla przedmiotu: Wykonywanie czynności kelnerskich

4.7.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- Posługiwanie się wyposażeniem części handlowo-usługowej zakładu
- Stosowanie kart menu
- Wykonywanie czynności związanych z przyjmowaniem gości
- Nakrywanie stołu zgodnie z zamówieniem gości
- Dobieranie metod serwowania potraw i napojów
- Serwowanie potraw
- Serwowanie napojów bezalkoholowych
- Serwowanie napojów alkoholowych
- Serwowanie dań
- Ocena jakości oraz estetyki potraw i napojów w posiłkach
- Wykonywanie czynności związanych z realizacją zamówień gości do pokoju hotelowego (room service)
- Serwowanie potraw i napojów bezalkoholowych w obecności gości
- Wykonywanie czynności porządkowych po zakończeniu usługi kelnerskiej
- Przestrzeganie zasad kultury i etyki w relacjach z gośćmi, przełożonym i współpracownikami
- Wykazanie znajomości indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym

4.7.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele operacyjne przedmiotu to:

Uczestnik potrafi:

- przenosić w ręku i przewozić na wózku kelnerskim bieliznę stołową
- przenosić zastawę stołową oraz serwisową w ręku i na tacy
- przewozić zastawę stołową oraz serwisową na wózku kelnerskim
- opisać czynności związane z przygotowaniem sali na przyjęcie gości
- posługiwać się bielizną stołową (składa, rozkłada, wymienia, formuje serwetki lub serwetki)
- nakrywać stoły bielizną stołową i zastawą stołową przed przyjściem gości o różnej porze dnia
- Dekorować stoły i miejsca przeznaczone dla gości na różną porę dnia
- oceniać przygotowanie pomieszczeń w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości
- wykonać zabiegi związane z pielęgnacją i konserwacją bielizny stołowej, zastawy stołowej i serwisowej
- dokonać obrotu bielizną stołową oraz zastawą stołową i sprzętem specjalnego przeznaczenia
- objaśniać pojęcie karty menu
- klasyfikować karty menu według różnych kryteriów (okresu obowiązywania, wielkości, rodzaju i stylu świadczonych usług)
- rozróżniać karty menu ze względu na przeznaczenie
- wskazać informacje handlowe zawarte w kartach menu i napojów
- rozróżniać potrawy i napoje zawarte w kartach menu i napojów
- definiować rolę wkładki w kartach menu i napojów
- wykazać się znajomością kart menu i kart napojów
- oceniać poprawność karty menu i karty napojów
- stosować kartę menu i kartę napojów w obsłudze gości
- demonstrować sposób podawania karty menu/karty napojów

- rozróżniać etapy obsługi gości
- przyjmować gości
- wykonać czynności związane z przyjęciem zamówienia
- stosować zasady up-sellingu i cross-sellingu w poszerzaniu zamówienia
- zapisać zamówienie
- przekazać zamówienie do realizacji
- używać zwrotów grzecznościowych w konwersacji z gośćmi różnych typów charakterologicznych w języku polskim i obcym nowożytnym
- analizować potrzeby gości, uwzględniając elementy zamówienia i przekazane informacje
- uzupełniać przygotowane stoły zgodnie z zamówieniem i potrzebami gości oraz ze standardami obowiązującymi w zakładzie
- aranżować stoły stosownie do oczekiwań i charakterystyki gości
- wykonać czynności kelnerskie z prawej i lewej strony gościa przy dostosowywaniu nakrycia stołu do zamówienia
- rozpoznać metody, techniki i style podawania potraw, napojów i posiłków
- stosować metody, techniki i style podawania potraw, napojów i posiłków
- określać zadania kelnerów podczas stosowania różnych metod, technik i stylów podawania potraw, napojów i posiłków
- opisać zalety i wady podawania potraw, napojów i posiłków różnymi metodami i stylami
- ustalać kolejność serwowania potraw zgodnie z zasadami i potrzebami gości
- odbierać potrawy zgodnie z ustaloną kolejnością podania
- sprawdzać zgodność odbieranych z ekspedycji potraw z zamówieniem
- oceniać jakość i estetykę potraw przed ich podaniem
- dobierać dodatki i przyprawy do potraw (np. sól, pieprz, oliwa)
- dostosować metodę i technikę serwowania do serwowanych potraw lub ich zestawów zgodnie z życzeniem gości i możliwości zakładu
- dobierać bieliznę stołową i zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy do serwowania potraw w zależności od stylu, formy obsługi gości i metod serwowania
- serwować dodatki i przyprawy do zamówionych potraw

- serwować jednoporcjowo i wieloporcjowo zakąski zimne i gorące, zupy, dania zasadnicze, sery, desery i owoce
- opisać skład i technologię sporządzania serwowanych napojów
- przygotować bufet lub bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych
- sprawdzać zaopatrzenie w surowce, gotowość urządzeń i sprzętu gastronomicznego oraz zastawy stołowej do sporządzania, nalewania i serwowania napojów bezalkoholowych
- sporządzać napoje zimne zgodnie z obowiązującymi zasadami
- określać dodatki do napojów
- dobierać zastawę stołową i sprzęt serwisowy do serwowanego napoju
- serwować napoje z wykorzystaniem różnorodnych metod i technik
- przestrzegać warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych: temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych
- podać gościom przy stole napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach oraz w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych
- przedstawiać historię odkrycia i rozpowszechnienia kawy i herbaty oraz kakao i czekolady na świecie
- wymieniać skład różnych napojów na bazie kawy i herbaty oraz kakao i czekolady
- dobierać warunki i techniki parzenia kawy, herbaty, upłynniania czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki)
- przygotować naczynia, sprzęt, zastawę stołową do sporządzania i podawania kaw, herbat, czekolady
- sporządzać napoje gorące bezalkoholowe z wykorzystaniem różnych metod i technik
- sprawdzać jakość i estetykę serwowanych napojów
- serwować kawę, herbatę różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków
- wskazać zasadę kolejności podawania napojów zimnych i gorących bezalkoholowych
- opisać tradycje polskie i innych regionów świata związane ze stosowaniem napojów bezalkoholowych zimnych i gorących
- charakteryzować napoje alkoholowe różnych regionów świata
- rozpoznać rodzaje win, wódek, piwa w karcie alkoholi

- rozpoznać rodzaj, pochodzenie i cechy win, wódek oraz piwa na podstawie etykiety
- przestrzegać zasad serwowania napojów alkoholowych
- pomagać przy doborze alkoholi do potraw, dań i posiłków
- przygotować wina, wódki, piwa do serwowania (reguluje temperaturę, dobiera akcesoria do dystrybucji i podawania, dekantuje.)
- dobierać naczynia do serwowania win, wódek, piw
- podać wina, wódki, piwa
- dobierać wina, wódki, piwa do potraw, deserów, napojów oraz jako aperitify i digestify
- wskazać przepisy prawa i standardy wewnętrzne dotyczące serwowania alkoholi
- wskazać skutki nieprzestrzegania przepisów prawa i standardów wewnętrznych dotyczących serwowania alkoholi
- wskazać danie dnia w kartach menu gastronomii różnych regionów świata
- wskazać godziny podawania poszczególnych potraw w kulturze różnych regionów świata
- charakteryzować zestawy potraw i napojów w różnych regionów świata
- rozróżniać rodzaje dań serwowanych do stołu w kulturach różnych narodów
- zestawiać potrawy i napoje w dania z uwzględnieniem życzeń gości i kultury danego kraju w różnych regionach świata
- ustalać kolejność podawania potraw i napojów zestawionych w dania
- dobierać sprzęt, urządzenia i zastawę stołową do serwowania dań zestawionych w śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje
- nakrywać stoły do różnych dań
- podać różne dania w formie bufetów
- obsługiwać gości podczas podawania różnych dań do stołu i w formie bufetów
- wyjaśniać znaczenie oceny jakości wydanej potrawy lub napoju
- oceniać wydaną potrawę lub napój oraz ich zestawienie w posiłki
- sprawdzać jakość oraz estetykę wydawanych potraw, napojów i posiłków
- wymieniać sposoby pozyskiwania informacji na temat jakości serwowanych potraw i napojów

- definiować termin obsługi gastronomicznej gości w pokoju hotelowym (room service)
- opisać rolę usług kelnerskich wykonywanych w części hotelowej obiektu świadczącego usługi hotelarskie
- wymieniać rodzaje usług kelnerskich świadczonych gościom w pokoju hotelowym
- wymieniać etapy obsługi gości w pokoju hotelowym
- przyjmować zamówienia gości hotelowych np. na podstawie wywieszek klamkowych, kart meldunkowych, rozmów telefonicznych, zamówień bezpośrednich
- sporządzać harmonogram realizacji zamówień do pokoju gości
- dobierać wyposażenie do przygotowania i obsługi gości w ramach usługi kelnerskiej wykonywanej w serwisie hotelowym
- przygotować tace i wózki do obsługi gości w pokoju hotelowym
- realizować zamówienie gości do pokoju hotelowego zgodnie z przyjętymi standardami
- wyjaśniać pojęcie serwisu specjalnego
- wyjaśniać zasadność sporządzania potraw i napojów w obecności gości
- dobierać wyposażenie stanowisk pracy kelnera w serwisie specjalnym
- przygotować stanowisko pracy do sporządzania potraw i napojów w obecności gości
- rozróżniać asortyment potraw i napojów mieszanych bezalkoholowych sporządzanych w obecności gościa
- tranżerować mięsa i drób oraz filetuje ryby w obecności gości (wyznacza miejsca cięć, dobiera technikę cięć, wydziela porcję potrawy)
- dzielić i filetować owoce w obecności gości (wybiera owoce do dzielenia i filetowania, określa technikę obierania, dzielenia i filetowania owoców)
- flambiować potrawy w obecności gości
- sporządzać mieszane napoje bezalkoholowe w obecności gościa
- podać potrawy i napoje w serwisie specjalnym innymi technikami
- porządkować sprzęt, zastawę i białinę stołową po odejściu gości od stołów
- porządkuje stół i miejsce pracy po zamknięciu zakładu
- sprawdzać stan sprzętu, zastawy stołowej i białiny stołowej po zakończeniu zmiany roboczej i zamknięciu zakładu
- rozróżniać czynności codzienne i okresowe w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego

- wykonać czynności porządkowe codzienne i okresowe w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego, np. czyści menaże, platery, elementy dekoracyjne stołów
- stosować zasady etyki w relacjach pracowniczych
- przestrzegać tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy
- określać potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym
- planować realizację usługi w odpowiedzi na zidentyfikowane potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym.



4.7.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tematy zajęć	Liczba godz.	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
1. Posługiwanie się wyposażeniem części handlowo-usługowej zakładu	10	<ul style="list-style-type: none"> - przenosić w ręku i przewozić na wózku kelnerskim bieliznę stołową - przenosić zastawę stołową oraz serwisową w ręku i na tacy - przewozić zastawę stołową oraz serwisową na wózku kelnerskim - opisać czynności związane z przygotowaniem sali na przyjęcie gości - posługiwać się bielizną stołową (składa, rozkłada, wymienia, formuje serwety lub serwetki) - nakrywać stoły bielizną stołową i zastawą stołową przed przyjściem gości o różnej porze dnia - dekorować stoły i miejsca przeznaczone dla gości na różną porę dnia - oceniać przygotowanie pomieszczeń w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości - wykonać zabiegi związane z pielęgnacją i konserwacją białej bielizny stołowej, zastawy stołowej i serwisowej - dokonać obrotu bielizną stołową oraz zastawą stołową i sprzętem specjalnego przeznaczenia
2. Karty menu	20	<ul style="list-style-type: none"> - objaśniać pojęcie karty menu - klasyfikować karty menu według różnych kryteriów (okresu obowiązywania, wielkości, rodzaju i stylu świadczonych usług) - rozróżniać karty menu ze względu na przeznaczenie - wskazać informacje handlowe zawarte w kartach menu i napojów - rozróżniać potrawy i napoje zawarte w kartach menu i napojów - definiować rolę wkładki w kartach menu i napojów - wykazać się znajomością kart menu i kart napojów - oceniać poprawność karty menu i karty napojów - stosować kartę menu i kartę napojów w obsłudze gości - demonstrować sposób podawania karty menu/karty napojów
3. Przyjmowanie gości	30	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać etapy obsługi gości - przyjmować gości - wykonać czynności związane z przyjęciem zamówienia - stosować zasady up-sellingu i cross-sellingu w poszerzaniu zamówienia - zapisać zamówienie - przekazać zamówienie do realizacji - używać zwrotów grzecznościowych w konwersacji z gośćmi różnych typów charakterologicznych w języku polskim i obcym nowożytnym - przestrzegać tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy

Tematy zajęć	Liczba godz.	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
4. Nakrywanie stołu	10	<ul style="list-style-type: none"> - analizować potrzeby gości, uwzględniając elementy zamówienia i przekazane informacje - uzupełniać przygotowane stoły zgodnie z zamówieniem i potrzebami gości oraz ze standardami obowiązującymi w zakładzie - aranżować stoły stosownie do oczekiwań i charakterystyki gości - wykonać czynności kelnerskie z prawej i lewej strony gościa przy dostosowywaniu nakrycia stołu do zamówienia
5. Metody serwowania potraw i napojów	30	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać metody, techniki i style podawania potraw, napojów i posiłków - stosować metody, techniki i style podawania potraw, napojów i posiłków - określać zadania kelnerów podczas stosowania różnych metod, technik i stylów podawania potraw, napojów i posiłków - opisać zalety i wady podawania potraw, napojów i posiłków różnymi metodami i stylami
6. Serwowanie potraw	40	<ul style="list-style-type: none"> - ustalać kolejność serwowania potraw zgodnie z zasadami i potrzebami gości - odbierać potrawy zgodnie z ustaloną kolejnością podania - sprawdzać zgodność odbieranych z ekspedycji potraw z zamówieniem - oceniać jakość i estetykę potraw przed ich podaniem - dobierać dodatki i przyprawy do potraw (np. sól, pieprz, oliwa) - dostosować metodę i technikę serwowania do serwowanych potraw lub ich zestawów zgodnie z życzeniem gości i możliwości zakładu - dobierać bieliznę stołową i zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy do serwowania potraw w zależności od stylu, formy obsługi gości i metod serwowania - serwować dodatki i przyprawy do zamówionych potraw - serwować jednoporcjowo i wieloporcjowo zakąski zimne i gorące, zupy, dania zasadnicze, sery, desery i owoce - określać potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym
7. Serwowanie napojów bezalkoholowych	30	<ul style="list-style-type: none"> - opisać skład i technologię sporządzania serwowanych napojów - przygotować bufet lub bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych - sprawdzać zaopatrzenie w surowce, gotowość urządzeń i sprzętu gastronomicznego oraz zastawy stołowej do sporządzania, nalewania i serwowania napojów bezalkoholowych - sporządzać napoje zimne zgodnie z obowiązującymi zasadami - określać dodatki do napojów - dobierać zastawę stołową i sprzęt serwisowy do serwowanego napoju - serwować napoje z wykorzystaniem różnorodnych metod i technik

Tematy zajęć	Liczba godz.	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
		<ul style="list-style-type: none"> - przestrzegać warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych: temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych - podać gościom przy stole napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach oraz w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych - przedstawiać historię odkrycia i rozpowszechnienia kawy i herbaty oraz kakao i czekolady na świecie - wymieniać skład różnych napojów na bazie kawy i herbaty oraz kakao i czekolady - dobierać warunki i techniki parzenia kawy, herbaty, upłynniania czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki) - przygotować naczynia, sprzęt, zastawę stołową do sporządzania i podawania kaw, herbat, czekolady - sporządzać napoje gorące bezalkoholowe z wykorzystaniem różnych metod i technik - sprawdzać jakość i estetykę serwowanych napojów - serwować kawę, herbatę różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków - wskazać zasadę kolejności podawania napojów zimnych i gorących bezalkoholowych - opisać tradycje polskie i innych regionów świata związane ze stosowaniem napojów bezalkoholowych zimnych i gorących
8. Serwowanie napojów alkoholowych	30	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzować napoje alkoholowe różnych regionów świata - rozpoznać rodzaje win, wódek, piwa w karcie alkoholi - rozpoznać rodzaj, pochodzenie i cechy win, wódek oraz piwa na podstawie etykiety - przestrzegać zasad serwowania napojów alkoholowych - pomagać przy doborze alkoholi do potraw, dań i posiłków - przygotować wina, wódki, piwa do serwowania (reguluje temperaturę, dobiera akcesoria do dystrybucji i podawania, dekantuje.) - dobierać naczynia do serwowania win, wódek, piw - podać wina, wódki, piwa - dobierać wina, wódki, piwa do potraw, deserów, napojów oraz jako aperitify i digestify - wskazać przepisy prawa i standardy wewnętrzne dotyczące serwowania alkoholi - wskazać skutki nieprzestrzegania przepisów prawa i standardów wewnętrznych dotyczących serwowania alkoholi
9. Serwowanie dań	20	<ul style="list-style-type: none"> - wskazać danie dnia w kartach menu gastronomii różnych regionów świata - wskazać godziny podawania poszczególnych potraw w kulturze różnych regionów świata - charakteryzować zestawy potraw i napojów w różnych regionów świata - rozróżniać rodzaje dań serwowanych do stołu w kulturach różnych narodów



Tematy zajęć	Liczba godz.	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
		<ul style="list-style-type: none"> - zestawiać potrawy i napoje w dania z uwzględnieniem życzeń gości i kultury danego kraju w różnych regionach świata - ustalać kolejność podawania potraw i napojów zestawionych w dania - dobierać sprzęt, urządzenia i zastawę stołową do serwowania dań zestawionych w śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje - nakrywać stoły do różnych dań - podać różne dania w formie bufetów - obsługiwać gości podczas podawania różnych dań do stołu i w formie bufetów
10. Ocena jakości i estetyki potraw i napojów	10	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać znaczenie oceny jakości wydanej potrawy lub napoju - oceniać wydaną potrawę lub napój oraz ich zestawienie w posiłki - sprawdzać jakość oraz estetykę wydawanych potraw, napojów i posiłków - wymieniać sposoby pozyskiwania informacji na temat jakości serwowanych potraw i napojów
11. Room service	20	<ul style="list-style-type: none"> - definiować termin obsługi gastronomicznej gości w pokoju hotelowym (room service) - opisać rolę usług kelnerskich wykonywanych w części hotelowej obiektu świadczącego usługi hotelarskie - wymieniać rodzaje usług kelnerskich świadczonych gościom w pokoju hotelowym - wymieniać etapy obsługi gości w pokoju hotelowym - przyjmować zamówienia gości hotelowych np. na podstawie wywieszek klamkowych, kart meldunkowych, rozmów telefonicznych, zamówień bezpośrednich - sporządzać harmonogram realizacji zamówień do pokoju gości - dobierać wyposażenie do przygotowania i obsługi gości w ramach usługi kelnerskiej wykonywanej w serwisie hotelowym - przygotować tace i wózki do obsługi gości w pokoju hotelowym - realizować zamówienie gości do pokoju hotelowego zgodnie z przyjętymi standardami - stosować zasady etyki w relacjach pracowniczych
12. Serwis specjalny	30	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać pojęcie serwisu specjalnego - wyjaśniać zasadność sporządzania potraw i napojów w obecności gości - dobierać wyposażenie stanowisk pracy kelnera w serwisie specjalnym - przygotować stanowisko pracy do sporządzania potraw i napojów w obecności gości - rozróżniać asortyment potraw i napojów mieszanych bezalkoholowych sporządzanych w obecności gościa - tranżerować mięsa i drób oraz filetuje ryby w obecności gości (wyznacza miejsca cięć, dobiera technikę cięć, wydziela porcję potrawy) - dzielić i filetować owoce w obecności gości (wybiera owoce do dzielenia i filetowania, określa technikę obierania, dzielenia i filetowania owoców)

Tematy zajęć	Liczba godz.	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
		<ul style="list-style-type: none"> - flambiować potrawy w obecności gości - sporządzać mieszane napoje bezalkoholowe w obecności gościa - podać potrawy i napoje w serwisie specjalnym innymi technikami - planować realizację usługi w odpowiedzi na zidentyfikowane potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym
13. Czynności porządkowe	10	<ul style="list-style-type: none"> - porządkować sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po odejściu gości od stołów - porządkuje stół i miejsce pracy po zamknięciu zakładu - sprawdzać stan sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po zakończeniu zmiany roboczej i zamknięciu zakładu - rozróżniać czynności codzienne i okresowe w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego - wykonać czynności porządkowe codzienne i okresowe w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego, np. czyścić menażę, plenery, elementy dekoracyjne stołów

4.7.4 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 instruktażem, 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
- 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) Kasperek A, Kondratowicz M., Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Gastronomia., WSiP, 2014
- 2) Konarzewska M., Lada E., Zielonka B., Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych, Wydawnictwo REA, 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) Sala, J. Marketing w gastronomii, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, 2011
- 7) Siwiec, P, Pawłowski A., Gościnność – Sztuka dobrej obsługi w gastronomii, Take Eat Easy,
- 8) Szajna R., Ławniczak D., Obsługa kelnerska. Podręcznik do nauki zawodu kelner. Część 1, WSIP, Warszawa 2013.
- 9) Szajna R., Ławniczak D., Obsługa kelnerska. Podręcznik do nauki zawodu kelner. Część 2, WSIP, Warszawa 2015
- 10) Szajna R., Ławniczak D., Usługi gastronomiczne, kwalifikacja T.15.3, WSiP, Warszawa 2015.
- 11) 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 obsługi gości, w której powinny być zorganizowane następujące stanowiska:

- a) stanowisko komputerowe dla Prowadzący zajęcia z dostępem do internetu, oprogramowaniem biurowym, oprogramowaniem do zarządzania gastronomią i układania menu oraz projektor, ekran projekcyjny, tablicę szkolną białą suchocierną, wizualizer,

- b) stanowisko barowe (jedno stanowisko dla dziesięciu słuchaczy/uczestników) wyposażone w ladę barową, regały, szafki, stolki barowe, zlewozmywak, chłodziarkę barową, dystrybutor napojów zimnych, kostkarkę do lodu, ekspres do kawy, urządzenia do parzenia kawy, blender, shakery klasyczne i bostońskie, szklanice barowe, miarki barowe, łyżeczki miarowe, łyżki barowe, sita barowe, szczypce, noże barowe, deski do krojenia, maty barowe, mikser barowy, pojemniki termoizolacyjne, kruszarkę do lodu, wyciskacz do cytrusów, dozowniki i miarki do płynów i produktów sypkich, naczynia do przyrządzania napojów gorących i zimnych, naczynia do podawania napojów zimnych i gorących, stelaż do kieliszków, sztucze,
- c) stanowisko zmywania naczyń (jedno stanowisko dla dziesięciu słuchaczy/uczestników), wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprząt i środki myjące, kosze na talerze i naczynia,
- d) stanowiska obsługi gości wyposażone w stoły restauracyjne kwadratowe i prostokątne z kompletem krzeseł, wózki kelnerskie do uzupełniania zastawy stołowej i serwisowej, stojaki bufetowe,
- e) przenośny stojak na tace (jeden zestaw dla dziesięciu słuchaczy/uczestników),
- f) pomocniki kelnerskie stałe, wózki do serwowania dań gorących, do tranżerowania i do flambirowania, podgrzewacz do talerzy na dwanaście sztuk,
- g) stojaki ekspozycyjne bufetowe (zestaw dla co najmniej dziesięciu słuchaczy/uczestników),
- h) kredens kelnerski wyposażony w kasę kelnerską, terminal, czytnik kart płatniczych, karty menu, karty win i karty barowe,
- i) nakrycia stołowe (co najmniej po trzy komplety dla jednego słuchacza/uczestnika),
- j) sztucze podstawowe, specjalne i serwisowe, talerze w pełnym rozmiarze, naczynia ceramiczne, szklane i metalowe, jedno- i wieloporcjowe w różnych wielkościach do podawania potraw i napojów, ceramikę żaroodporną, naczynia szklane w pełnym asortymencie do napojów bezalkoholowych i napojów alkoholowych,
- k) bieliznę stołową moltony (podkłady pod obrusy), obrusy stołowe, bankietowe, specjalne, skirtingi, serwety i serwetki w pełnym asortymencie, laufry, bieżniki, ozdoby stołowe,
- l) komplet tac (trzy tace różnej wielkości dla jednego słuchacza/uczestnika),
- m) trzy tace owalne, duże (jeden komplet dla dziesięciu słuchaczy/uczestników),
- n) taca lub płatnik i portfel do obsługi płatności (jeden komplet dla trzech słuchaczy/uczestników),
- o) sprzęt do utrzymania czystości,
- p) stroje kelnerskie – sześć kompletów damskich i męskich składających się z białej koszuli, kamizelki, zasłonki kelnerskiej z kieszenią na akcesoria,
- s) biblioteczkę zawodową, wyposażoną w zestaw książek zawodowych przydatnych do nauki obsługi gości, słowniki, encyklopedie zawodowe, receptury gastronomiczne, dokumentacja Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) dla części



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



handlowo-usługowej gastronomii, schematy układów funkcjonalnych części handlowo-usługowych zakładów gastronomicznych, instruktażowe filmy dydaktyczne z zakresu obsługi gości, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się w pracowni obsługi gości.

4.7.5 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 związanych z obsługą gastronomiczną i serwowaniem potraw np. odgrywanych scenek, wykonywanych potraw i napoi, obserwacji czynności słuchaczy podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych oraz oceny przykładowych projektów w serwowaniu potraw.

4.8. Program nauczania dla przedmiotu: Wykonywanie czynności barmańskich

4.8.1 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
- Współpracowanie w zespole

4.8.2 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
- uwzględniać opinie i pomysły innych członków zespołu
- angażować się w realizację przypisanych zadań

4.8.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tematy zajęć	Liczba godz.	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
1. 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
2. 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
3. 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
4. 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

Tematy zajęć	Liczba godz.	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
5. 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 - dekorować napoje mieszane - podać napoje mieszane - angażować się w realizację przypisanych zadań
6. 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

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

4.8.4 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; biblioteczkę 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) stanowisko barowe (jedno stanowisko dla dziesięciu słuchaczy/uczestników) wyposażone w ladę barową, regały, szafki, stołki barowe, zlewozmywak, chłodziarkę barową, dystrybutor napojów zimnych, kostkarkę do lodu, ekspres do kawy, urządzenia do parzenia kawy, blender, shakery klasyczne i bostońskie, szklanice barowe, miarki barowe, łyżeczki miarowe, łyżki barowe, sita barowe, szczypce, noże barowe, deski do krojenia, maty barowe, mikser barowy, pojemniki termoizolacyjne, kruszarkę do lodu, wyciskacz do cytrusów, dozowniki i miarki do płynów i produktów sypkich, naczynia do przyrządzania napojów gorących i zimnych, naczynia do podawania napojów zimnych i gorących, stelaż do kieliszków, sztucce,
- e) stanowisko zmywania naczyń (jedno stanowisko dla dziesięciu słuchaczy/uczestników), wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy, pojemniki na odpadki, zmywarę do naczyń, sprzęt i środki myjące, kosze na talerze i naczynia,
- f) stojaki ekspozycyjne bufetowe (zestaw dla co najmniej dziesięciu słuchaczy/uczestników),
- g) kredens kelnerski wyposażony w kasę kelnerską, terminal, czytnik kart płatniczych, karty menu, karty win i karty barowe,
- h) sztucce podstawowe, specjalne i serwisowe, talerze w pełnym rozmiarze, naczynia ceramiczne, szklane i metalowe, jedno- i wieloporcjowe w różnych wielkościach do podawania potraw i napojów, naczynia szklane w pełnym asortymencie do napojów bezalkoholowych i napojów alkoholowych,
- i) komplet tac (trzy tace różnej wielkości dla jednego słuchacza/uczestnika),
- j) trzy tace owalne, duże (jeden komplet dla dziesięciu słuchaczy/uczestników),
- k) taca lub płatnik i portfel do obsługi płatności (jeden komplet dla trzech słuchaczy/uczestników),
- l) sprzęt do utrzymania czystości,
- m) stroje barmańskie – sześć kompletów damskich i męskich składających się z białej koszuli oraz kamizelki, czarnych spodni i zapaski lub fartucha barmańskiego wraz z muszką. W kawiarniach o bardziej swobodnym charakterze barmani mogą nosić koszulę, szelki, dżinsy oraz fartuch barmański w dowolnym kolorze,
- n) 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.

4.8.5 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.

4.9. Program nauczania dla przedmiotu: Proces finansowego rozliczania usług kelnerskich

4.9.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne:

- Przestrzeganie zasad rozliczenia się z gościem podczas wykonywania usług kelnerskich
- Dokonywanie rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych po zakończeniu obsługi gościa
- Obsługiwanie elektronicznych urządzeń rejestrujących i kas kelnerskich
- Stosowanie programów komputerowych wspomagających rozliczanie usług kelnerskich
- Stosowanie technik radzenia sobie ze stresem

4.9.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to (uczestnik/słuchacz potrafi):

- rozróżniać zasady rozliczenia gości za zrealizowaną usługę
- dobierać dokumenty do rozliczania usług kelnerskich (paragon, faktura)
- rozliczać usługi kelnerskie zgodnie z podatkiem VAT
- rozróżniać różne formy rozliczeń i płatności (gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, przelew bankowy, talon)
- dobierać sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości i możliwości zakładu
- podać rachunek
- przyjmować należność gotówkową (przyjmuje należność z wykorzystaniem programów do prowadzenia gastronomii, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę)
- przyjmować należność bezgotówkową (sprawdza czytelność karty, dokonuje akceptacji karty w terminalu, prosi o wpisanie kodu PIN lub podaje gościowi do podpisu wydruk z terminala, porównuje zgodność podpisu na karcie i wydruku, zwraca kartę wraz z kopią wydruku gościowi)
- stosować różne formy płatności za świadczone usługi gastronomiczne do pokoju hotelowego
- przyjmować i rejestrować napiwki
- dziękować za skorzystanie z usługi, żegna gościa i zapraszać do ponownych odwiedzin



- rozróżniać elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych
- stosować elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie do rozliczeń
- dokonywać dziennego rozliczenia w postaci raportu kasowego
- wykorzystać programy komputerowe do wprowadzania zmian w menu i cen w sieci kas kelnerskich
- dobierać programy komputerowe do rozliczania usług kelnerskich
- rozliczać usługi przy użyciu programów komputerowych
- definiować pojęcie stresu w pracy zawodowej
- wymieniać sposoby radzenia sobie ze stresem

4.9.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tematy zajęć	Liczba godz.	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
1. Przestrzeganie zasad rozliczenia się z gościem	20	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać zasady rozliczenia gości za zrealizowaną usługę - dobierać dokumenty do rozliczania usług kelnerskich (paragon, faktura) - rozliczać usługi kelnerskie zgodnie z podatkiem VAT - definiować pojęcie stresu w pracy zawodowej - wymieniać sposoby radzenia sobie ze stresem
2. Rozliczenia gotówkowe	15	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości i możliwości zakładu - podać rachunek - przyjmować należność gotówkową (przyjmuje należność z wykorzystaniem programów do prowadzenia gastronomii, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę) - stosować różne formy płatności za świadczone usługi gastronomiczne do pokoju hotelowego - przyjmować i rejestrować napiwki - dziękować za skorzystanie z usługi, żegna gościa i zapraszać do ponownych odwiedzin
3. Rozliczenia bezgotówkowe	15	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać różne formy rozliczeń i płatności (gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, przelew bankowy, talon) - przyjmować należność bezgotówkową (sprawdza czytelność karty, dokonuje akceptacji karty w terminalu, prosi o wpisanie kodu PIN lub podaje gościowi do podpisu wydruk z terminala, porównuje zgodność podpisu na karcie i wydruku, zwraca kartę wraz z kopią wydruku gościowi)
4. Obsługa elektronicznych urządzeń rejestrujących	10	<ul style="list-style-type: none"> - dokonywać dziennego rozliczenia w postaci raportu kasowego
5. Obsługa kas kelnerskich	10	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych - stosować elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie do rozliczeń
6. Programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich	20	<ul style="list-style-type: none"> - wykorzystać programy komputerowe do wprowadzania zmian w menu i cen w sieci kas kelnerskich - dobierać programy komputerowe do rozliczania usług kelnerskich - rozliczać usługi przy użyciu programów komputerowych

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

4.9.4 Procedury osiągania celów kształcenia

Propozycje metod nauczania

Należy stosować aktywizujące metody nauczania związane z różnym stopniem aktywności słuchaczy/uczestników ze szczególnym skupieniem na praktycznym przyswojeniu procesu rozliczenia gości w obiekcie gastronomicznym przy urządzeniach elektronicznych i w formie bezgotówkowej. 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 instruktażem, ćwiczenia, metoda projektów, metoda przewodniego tekstu, metoda zajęć praktycznych w obsłudze elektronicznych urządzeń w rozliczaniu usług kelnerskich)
- 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
- 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; biblioteczkę 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) Janasik, A., Zarczuk, D. Sztuka usługiwania, CeDeWu, 2013
- 2) Jargoń R., Obsługa konsumenta, cz. 1 i 2, WSiP, Warszawa 2000
- 3) Ribbat, C., W restauracji. Media Rodzina,
- 4) Siwiec, P., Pawłowski A., Gościnność – Sztuka dobrej obsługi w gastronomii, Take Eat Easy,

- 5) Szajna R., Ławniczak D., Obsługa kelnerska. Podręcznik do nauki zawodu kelner. Część 1, WSIP, Warszawa 2013.
- 6) Szajna R., Ławniczak D., Obsługa kelnerska. Podręcznik do nauki zawodu kelner. Część 2, WSIP, Warszawa 2015
- 7) Szajna R., Ławniczak D., Usługi gastronomiczne, kwalifikacja T.15.3, WSiP, Warszawa 2015.
- 8) 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 obsługi gości, w której powinny być zorganizowane następujące stanowiska:

- a) stanowisko komputerowe dla prowadzącego zajęcia z dostępem do internetu, oprogramowaniem biurowym, oprogramowaniem do zarządzania gastronomią i układania menu oraz projektor, ekran projekcyjny, tablicę szkolną białą suchocieralną, wizualizer,
- b) stanowiska obsługi gości wyposażone w stoły restauracyjne kwadratowe i prostokątne z kompletem krzeseł, wózki kelnerskie do uzupełniania zastawy stołowej i serwisowej, stojaki bufetowe,
- c) kredens kelnerski wyposażony w kasę kelnerską, terminal, czytnik kart płatniczych, elektroniczne urządzenia rejestrujące, przenośne terminale, przykładowe rachunki, przykłady voucherów, programy komputerowe do wprowadzania zmian w menu i cen w sieci kas kelnerskich, bon gastronomiczny, książeczka bonowa, bon dodatkowy, bon kasowy, bon wartościowy, przykładowe czek (euroczeki), czek podróżny, formularze rozliczeniowe, przykładowe karty płatnicze/kredytowe, programy komputerowe do rozliczania usług kelnerskich,
- d) taca lub płatnik i portfel do obsługi płatności (jeden komplet dla trzech słuchaczy/uczestników),
- e) sprzęt do utrzymania czystości,
- f) stroje kelnerskie – sześć kompletów damskich i męskich składających się z białej koszuli, kamizelki, zasłonki kelnerskiej z kieszenią na akcesoria,
- g) bibliotekę zawodową, wyposażoną w zestaw książek zawodowych przydatnych do nauki obsługi gości, słowniki, encyklopedie zawodowe, receptury gastronomiczne, dokumentacja Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) dla części handlowo-usługowej gastronomii, schematy układów funkcjonalnych części handlowo-usługowych zakładów gastronomicznych, instruktażowe filmy dydaktyczne z zakresu obsługi gości, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się w pracowni obsługi gości.

4.9.5 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 testów wielokrotnego wyboru, zadań typu otwartego, odpowiedzi ustnych, zadań praktycznych np. odgrywanych scenek przy obsłudze kasy fiskalnej oraz rozliczania rachunków bezgotówkowych, obsłudze elektronicznych programów do rozliczania pieniędzy, obserwacji czynności słuchaczy podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych oraz oceny przykładowych projektów.

4.10. Program nauczania dla przedmiotu: Język obcy zawodowy w gastronomii

4.10.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne:

- Posługiwanie się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcy nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych)
- Rozumienie prostych wypowiedzi ustnych artykułowanych wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcy
- Samodzielne tworzenie krótkich, prostych, spójnych i logicznych wypowiedzi ustnych i pisemnych w języku obcy nowożytnym
- Uczestniczenie w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych
- Zmienianie formy przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcy nowożytnym
- Wykorzystywanie strategii służących doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszących świadomość językową
- Stosowanie zasad komunikacji interpersonalnej

4.10.2 Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu:

- rozpoznać oraz stosować środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie czynności wykonywanych na stanowisku pracy
- rozpoznać oraz stosować środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie procedur związanych z realizacją zadań zawodowych
- opisywać wykonywane zadania zawodowe
- opisywać umiejętności i kompetencje niezbędne do wykonywania zawodu
- porozumieć się w zakresie organizacji stanowiska pracy
- przygotować w języku obcy dokumentację etapu obsługi gastronomicznej i rozliczenia imprezy gastronomicznej
- rozumieć proste wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcy
- opisywać ustnie i pisemnie działania związane z czynnościami zawodowymi
- przedstawiać ustnie i pisemnie sposób postępowania w sytuacjach zawodowych



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



- prowadzić proste negocjacje
- proponować i zachęcać
- stosować zwroty grzecznościowe w języku obcym
- korzystać z nowoczesnego oprogramowania w języku obcym podczas wykonywania czynności zawodowych
- wykorzystywać obcojęzyczne źródła informacji do celów zawodowych.
- opisać znaczenie komunikacji werbalnej i niewerbalnej w usługach kelnerskich
- wymieniać formy komunikacji bezpośredniej i pośredniej, w tym rozmowę, pismo, e-mail, rozmowę telefoniczną, informacje na stronach internetowych



4.10.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tematy zajęć	Liczba godz.	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
1. Słownictwo dotyczące czynności wykonywanych na stanowisku pracy	5	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać oraz stosować środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie czynności wykonywanych na stanowisku pracy - rozpoznać oraz stosować środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie - procedur związanych z realizacją zadań zawodowych - opisywać wykonywane zadania zawodowe - opisywać umiejętności i kompetencje niezbędne do wykonywania zawodu - porozumieć się w zakresie organizacji stanowiska pracy - wymieniać formy komunikacji bezpośredniej i pośredniej, w tym rozmowę, pismo, e-mail, rozmowę telefoniczną, informacje na stronach internetowych
2. Słownictwo w zakresie świadczonych usług	4	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać oraz stosować środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie świadczonych usług, w tym obsługi klienta - odpowiadać na pytania klientów stawiane w języku obcym - opisać znaczenie komunikacji werbalnej i niewerbalnej w usługach kelnerskich
3. Rozumienie wypowiedzi ustnych	5	<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać główną myśl wypowiedzi lub fragmentu wypowiedzi ustnej (rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje, filmy instruktażowe, prezentacje) - wskazywać w wypowiedzi ustnej (rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje, filmy instruktażowe, prezentacje) określone informacje - porządkować informacje w wypowiedzi ustnej - rozpoznawać w czasie rozmowy potrzeby i oczekiwania gości - dobierać usługi dodatkowe do potrzeb i oczekiwań gości - rozróżniać w czasie rozmowy potrzeby żywieniowe gości i ich oczekiwania
4. Rozumienie wypowiedzi pisemnych	5	<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać główną myśl tekstu lub fragmentu tekstu - wskazywać w tekście określone informacje - uporządkować informacje w tekście - rozpoznawać związki między poszczególnymi częściami tekstu - rozróżniać stanowiska pracy w pionach funkcjonalnych
5. Tworzenie wypowiedzi ustnych	5	<ul style="list-style-type: none"> - przedstawiać sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych: np. udzielać instrukcji, wskazówek - tworzy krótkie i proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)

Tematy zajęć	Liczba godz.	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
		<ul style="list-style-type: none"> - przedstawiać sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych: np. udzielać instrukcji, wskazówek - tworzy krótkie i proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)
6. Tworzenie wypowiedzi pisemnych	5	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi - stosować zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze - wyrażać i uzasadniać swoje stanowisko - stosować formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji
7. Uczestniczenie w rozmowie	8	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoczynać, prowadzić i kończyć rozmowę z gościem - pytać o upodobania klienta - proponować - zachęcać - pytać o opinie - stosować zwroty i formy grzecznościowe - przeprowadzić rozmowę w języku obcym dotyczącą wykonywania zadań zawodowych - porozumieć się w zakresie organizacji stanowiska pracy - przeprowadzić rozmowę kwalifikacyjną z pracodawcą bazującą na CV - uzyskiwać i przekazywać informacje i wyjaśnienia - wyrażać swoje opinie i uzasadniać je - prowadzić proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi - dostosowywać styl wypowiedzi do sytuacji - przeprowadzić rozmowę dotyczącą reorganizacji stanowiska pracy - przeprowadzić negocjacje warunków pracy
8. Reagowanie w formie pisemnej	7	<ul style="list-style-type: none"> - tworzyć proste teksty pisane dotyczące czynności zawodowych (np. wiadomość, formularz, email, dokument związany z wykonywanym zawodem) - prowadzić korespondencję e-mailową - pozyskać informacje na temat zadań do realizacji - tworzyć CV i list motywacyjny - uzyskiwać i przekazywać informacje i wyjaśnienia dotyczące zleceń na usługi dodatkowe - dostosowywać styl wypowiedzi do sytuacji



Tematy zajęć	Liczba godz.	Opis efektów kształcenia (uwzględniający kryteria weryfikacji)
9. Zmiana formy przekazu ustnego i pisemnego	8	<ul style="list-style-type: none"> - przekazywać w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym - przekazywać w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym - przedstawiać publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (np. prezentację) przekazywać w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych - przekazywać w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach audiowizualnych
10. Techniki samodzielnej pracy	8	<ul style="list-style-type: none"> - korzystać ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego - współdziałać z innymi osobami, realizując zadania językowe, np. w ramach projektu językowego - korzystać z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych - identyfikować słowa kluczowe, internacjonalizmy - wykorzystywać kontekst, aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa - upraszczać wypowiedź, zastępować nieznane słowa innymi, wykorzystywać opis i środki niewerbalne

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

4.10.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania

W nauczaniu języka obcego zawodowego:

- należy położyć nacisk na umiejętność komunikowania się jako najważniejszą w pracy w branży gastronomicznej,
- sposobem osiągnięcia zamierzonego efektu jest powtarzanie słownictwa zawodowego, utrwalanie typowych zwrotów, podkreślanie znaczenia zwrotów grzecznościowych,
- należy stosować metody aktywizujące w urozmaiconej, zmiennej formie, z wykorzystaniem sprzętu audiowizualnego i komputerowego, zasobów internetu,
- należy stosować aktywizujące metody nauczania związane z różnym stopniem aktywności słuchaczy/uczestników, ze szczególnym uwzględnieniem metod podających, eksponujących, wzrokowych i wzrokowo-słuchowych. Wskazane metody to: pogadanka, opis, prelekcja, objaśnienie lub wyjaśnienie, inscenizacja, drzewko decyzyjne, mapa pojęciowa, burza mózgów, gra dydaktyczna, dyskusja dydaktyczna, aplikacje internetowe (Quizizz, Quizlet, Kahoot, Learning App), wycieczki i filmy dydaktyczne oraz udział w prelekcjach i spotkaniach z przedstawicielami branży hotelarskiej prowadzonych w języku obcym,
- zajęcia powinny odbywać się w grupach liczących maksymalnie 15 osób, w sali dydaktycznej do nauki języków obcych,
- treści nauczania powinny być skorelowane z przedmiotami zawodowymi i ogólnokształcącymi – język obcy,
- ważne jest także korzystanie ze źródeł wiedzy w języku obcym, które są pomocą w pracy zawodowej (informatory, foldery, przykładowe formularze dokumentów, itp.),
- należy wykorzystywać nagrania rozmów o tematyce zawodowej, filmy dydaktyczne (z nagranymi scenkami rozmów), słowniki (w tym specjalistyczne), czasopisma fachowe w języku obcym.

Obudowa dydaktyczna

Środki dydaktyczne:

- książki słuchacza/uczestnika, zeszyty ćwiczeń, książki prowadzącego zajęcia, oprogramowania tablic interaktywnych, karty obrazkowe,
- słowniki,
- materiały multimedialne (prezentacje),
- filmy edukacyjne (filmy na CD, DVD), nagrania audio, audiobooki, pliki mp3, mp4,
- scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń,
- atlasy geograficzne, mapy turystyczne w wersji tradycyjnej i elektronicznej,

- wzory dokumentów stosowanych w działalności gastronomicznej w języku polskim i obcym, czasopisma branżowe,
- dokumentacja, instrukcje, regulaminy, przepisy prawne właściwe dla danego stanowiska, zestaw aktów prawa dotyczących działalności gastronomicznej,
- zasoby internetowe.

Literatura przedmiotu

- 1) Dul A., Język niemiecki zawodowy w gastronomii, WSiP, 2013
- 2) Sarna R., Sarna K., Język angielski zawodowy w gastronomii, WSiP, 2013

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:

- możliwość skorzystania ze stanowiska komputerowego dla Prowadzący zajęcia i słuchaczy/uczestników (jedno stanowisko dla jednego słuchacza/uczestnika) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu,
- projektor multimedialny i ekran projekcyjny lub telewizor lub tablicę interaktywną, tablicę szkolną lub flipchart.

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizującej słuchaczy np. praca w grupach po 2-3 słuchaczy. W trakcie prac ze słuchaczami należy pozostawiać im dodatkowy czas na własne prace związane z realizowanymi celami kształcenia. Dodatkowy czas należy też poświęcić na indywidualizowanie pracy słuchaczy w zależności od ich możliwości i potrzeb. W czasie prowadzenia zajęć w pracowni należy stosować zasadę, iż nieudane ćwiczenie też może być wysoko ocenione pod warunkiem, iż słuchacz/uczestnik potrafi wyjaśnić przyczyny niepowodzenia oraz wskazać jak powinno ono przebiegać w prawidłowy sposób. Pozwoli to na indywidualizację prowadzonych działań przez słuchaczy oraz pokaże, iż doświadczenie można zdobyć nie tylko poprzez udane doświadczenia.

4.10.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Sprawdzanie opanowania przez słuchacza/uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych ćwiczeń w sytuacjach związanych z obsługą gastronomiczną. W ocenie należy uwzględnić następujące kryteria ogólne: zawartość merytoryczną ćwiczeń, ich poprawność, formy przedstawienia. Sprawdzanie

osiągnięć powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. Osiągnięcia słuchaczy/uczestników proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami:

- główne kryteria oceny zadania: stosowanie słownictwa i zwrotów (fachowych) zawodowych w języku obcym podczas obsługi kelnerskiej oraz czynności związanych z obsługą gości, poprawność leksykalna, gramatyczna i ortograficzna, rozumienie poleceń zapisanych w języku obcym, poprawność wymowy, poprawność merytoryczna zadania,
- sprawdzenie efektów kształcenia za pomocą testów pisemnych zamkniętych (wielokrotnego wyboru, na dobieranie, typu prawda/fałsz), otwartych (z luką), a zwłaszcza testów ustnych,
- umiejętność komunikowania się można weryfikować w czasie dialogu słuchacza/uczestnika z innymi słuchacza/uczestnikami lub z Prowadzący zajęcia,
- wskazane jest także ocenianie tworzenia i zrozumienia wypowiedzi ustnych i pisemnych z zakresu obsługi kelnerskiej w języku obcym, np.: przedstawiania ofert w karcie menu w języku obcym, doradzanie potraw oraz napojów gościowi w języku obcym, rozliczanie finansowe w języku obcym, znajomość nazw potraw oraz napojów w języku obcym.
- obserwację indywidualnej pracy słuchacza/uczestnika,
- analizę zaangażowania słuchacza/uczestnika w pracę zespołową,
- opracowanie i prezentację projektów zawodowych,
- ocenę wykonania zadanych prac domowych.

5. Ewaluacja programu kwalifikacyjnego kursu zawodowego

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
HGT.01.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy			<ul style="list-style-type: none"> • Badanie na bieżąco w czasie trwania KKZ • Badanie osiągnięć edukacyjnych słuchaczy po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu • Prowadzący zajęcia dokonuje ewaluacji programu.
1) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie (ek)	Uzyskanie minimum 50 % poprawności	<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. 	
2) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ek)	Uzyskanie minimum 50 % poprawności	<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. 	
3) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ek)	Uzyskanie minimum 50 % poprawności	<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. 	



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
HGT.01.2. Podstawy gastronomii			
1) rozróżnia obiekty świadczące usługi hotelarskie (ek)	Uzyskanie minimum 50 % poprawności	<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. 	
2) analizuje schematy organizacyjne obiektów świadczących usługi hotelarskie(ek)	Uzyskanie minimum 50 % poprawności	<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. 	
3) charakteryzuje czynniki wpływające na renomę usług hotelarskich (ek)	Uzyskanie minimum 50 % poprawności	<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. 	



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	
HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego				
1) dokonuje oceny towaroznawczej żywności (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	<ul style="list-style-type: none">Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez prowadzących zajęcia.Samooocena dokonywana przez prowadzących zajęcia.Samooocena dokonywana przez autora i realizatora programu.Opinie pracodawców oraz słuchaczy/uczestników.		
2) planuje jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	<ul style="list-style-type: none">Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez prowadzących zajęcia.Samooocena dokonywana przez prowadzących zajęcia.Samooocena dokonywana przez autora i realizatora programu.Opinie pracodawców oraz słuchaczy/uczestników.		
HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego				
1) dobiera produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	<ul style="list-style-type: none">Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez prowadzących zajęcia.Samooocena dokonywana przez prowadzących zajęcia.Samooocena dokonywana przez autora i realizatora programu.Opinie pracodawców oraz słuchaczy/uczestników.		



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
2) przygotowuje potrawy w części handlowo-usługowej zakładu zgodnie z recepturami i zamówieniem (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	<ul style="list-style-type: none">Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez prowadzących zajęcia.Samooocena dokonywana przez prowadzących zajęcia.Samooocena dokonywana przez autora i realizatora programu.Opinie pracodawców oraz słuchaczy/uczestników.	
HGT.01.4. Obsługiwanie gości			
1) wykonuje czynności związane z 2) przyjmowaniem gości: a. przygotowuje salę i stoły zgodnie z zamówieniem b. dba o czystość, porządek i estetykę sali w czasie obsługi gości c. serwuje potrawy i napoje zgodnie z zasadami obsługi gości d. komunikuje się z gośćmi na każdym etapie obsługi, stosując zwroty grzecznościowe e. dokonuje dyskretnej obserwacji Sali podczas przyjęcia, reaguje na wszelkie sygnały (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	<ul style="list-style-type: none">Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez prowadzących zajęcia.Samooocena dokonywana przez prowadzących zajęcia.Samooocena dokonywana przez autora i realizatora programu.Opinie pracodawców oraz słuchaczy/uczestników.	



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
3) serwuje potrawy: a. dba o jakość i estetykę serwowanych potraw b. serwuje potrawy zgodnie z zasadami (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	<ul style="list-style-type: none"> Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez prowadzących zajęcia. Samooocena dokonywana przez prowadzących zajęcia. Samooocena dokonywana przez autora i realizatora programu. Opinie pracodawców oraz słuchaczy/uczestników. 	
4) serwuje napoje bezalkoholowe (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	<ul style="list-style-type: none"> Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez prowadzących zajęcia. Samooocena dokonywana przez prowadzących zajęcia. Samooocena dokonywana przez autora i realizatora programu. Opinie pracodawców oraz słuchaczy/uczestników. 	
5) serwuje dania (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	<ul style="list-style-type: none"> Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez prowadzących zajęcia. Samooocena dokonywana przez prowadzących zajęcia. Samooocena dokonywana przez autora i realizatora programu. Opinie pracodawców oraz słuchaczy/uczestników. 	



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
HGT.01.5. Podstawy miksologii			
1) planuje pracę barmana: a. urządza miejsce pracy barmana b. obsługuje urządzenia barmańskie c. posługuje się sprzętem barmańskim (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	<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.	
2) sporządza napoje mieszane (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	<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.	
HGT.01.6. Rozliczanie usług kelnerskich			
1) dokonuje rozliczeń gotówkowych 2) i bezgotówkowych po zakończeniu obsługi 3) gościa (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	<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.	



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
HGT.01.7. Język obcy zawodowy			
1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: <ol style="list-style-type: none"> ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie z dokumentacją związaną z danym zawodem z usługami świadczonymi w danym zawodzie (ek) 	Uzyskanie minimum 50 % poprawności	<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. 	



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>2) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:</p> <p>a. tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)</p> <p>b. tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru) (ek)</p>	<p>Uzyskanie minimum 50 % poprawności</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. 	

6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

6.1. Wykaz literatury

Literatura:

- 1) Abramowski, M. BHP. Podręczny zbiór przepisów, Prawo w Praktyce, 2020
- 2) Arera, O. Szkoła barmanów. Shake it! Wydawnictwo Rea, 2007
- 3) Granecka-Wrzosek B., Usługi żywieniowe w hotelarstwie, WSiP, Warszawa 2013
- 4) Instruktaż stanowiskowy BHP na stanowisku kelnera, Wiedza i Praktyka, 2014
- 5) Janasik, A., Zarczuk, D. Sztuka usługiwania, CeDeWu, 2013
- 6) Jargoń R., Obsługa konsumenta, cz. 1 i 2, WSiP, Warszawa 2000
- 7) Milewska, M, Prączko, A., Stasiak, A. Podstawy gastronomii. Od żywności do turystyki kulinarnej, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, 2017
- 8) Ribbat, C., W restauracji. Media Rodzina,
- 9) Sala, J. Marketing w gastronomii, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, 2011
- 10) Siwiec, P, Pawłowski A., Gościnność – Sztuka dobrej obsługi w gastronomii, Take Eat Easy,
- 11) Szajna R., Ławniczak D., Obsługa kelnerska. Podręcznik do nauki zawodu kelner. Część 1, WSIP, Warszawa 2013.
- 12) Szajna R., Ławniczak D., Obsługa kelnerska. Podręcznik do nauki zawodu kelner. Część 2, WSIP, Warszawa 2015.
- 13) Szajna R., Ławniczak D., Obsługa klientów w gastronomii, kwalifikacja T.15, Zeszyt ćwiczeń, WSiP, Warszawa 2018.
- 14) Szajna R., Ławniczak D., Obsługiwanie gości. Ćwiczenia. Zeszyt ćwiczeń do nauki zawodu kelner. Część 1, WSIP, Warszawa 2015.
- 15) Szajna R., Ławniczak D., Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń do nauki zawodu kelner. Część 2, WSIP, Warszawa 2015.
- 16) Szajna R., Ławniczak D., Usługi gastronomiczne, kwalifikacja T.15.3, WSiP, Warszawa 2015.
- 17) Szajna R., Ławniczak D., Usługi kelnerskie, kwalifikacja T.10. Podręcznik do nauki zawodu kelner, WSIP, Warszawa 2015.

Czasopisma specjalistyczne:

- 1) „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, 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 flambirowania, 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 zajęcia 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 KKZ pod kątem zgodności z przepisami prawa oświatowego

Lp.	Program kwalifikacyjnego kursu zawodowego 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 KKZ pod kątem kompletności efektów kształcenia

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.01.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią (ew)	1) posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska 2) wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska 3) określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy 4) określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku 5) opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy 6) rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania	<ul style="list-style-type: none"> • Podstawowe pojęcia związane z BHP w gastronomii • Warunki organizacji pracy

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
2) charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska (ep)	<ol style="list-style-type: none"> wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska wymienia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> Zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska
3) opisuje prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy (ep)	<ol style="list-style-type: none"> wymienia prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy wymienia prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy omawia konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy 	<ul style="list-style-type: none"> Prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie (ek)	<ol style="list-style-type: none"> wymienia rodzaje czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych występujących w środowisku pracy rozdziela czynniki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe oddziałujące na organizm człowieka określa sposoby przeciwdziałania czynnikom niebezpiecznym, szkodliwym i uciążliwym występującym na stanowisku pracy rozdziela znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych na stanowisku pracy 	<ul style="list-style-type: none"> Zagrożenia występujące w działalności hotelarskiej
5) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ek)	<ol style="list-style-type: none"> stosuje się do instrukcji i regulaminów przeciwpożarowych oraz stanowiskowych stosuje się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych wyjaśnia zastosowanie środków gaśniczych na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych wskazuje zasadność badań pracowniczych w zapobieganiu zagrożeniom dla zdrowia i życia 	<ul style="list-style-type: none"> Stosowanie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przestrzeganie przepisów prawa

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
6) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) przygotowuje stanowiska pracy i ciągi technologiczne zgodnie z zasadami ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej 2) wskazuje optymalne pod względem ergonomii warunki pracy pracowników obsługi kelnerskiej 3) ocenia funkcjonalność pomieszczeń części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 4) planuje pracę zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony gościa i środowiska 5) stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej bezpiecznej obsługi urządzeń i sprzętu stosowanych podczas realizacji zadań zawodowych 6) stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej utrzymania porządku i higieny w części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 7) utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych 	<ul style="list-style-type: none"> • Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami i przepisami
7) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania pracy na różnych stanowiskach w części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) wymienia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej 2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanej pracy 3) używa środków ochrony indywidualnej podczas obsługi gości 	<ul style="list-style-type: none"> • Rodzaje środków ochrony indywidualnej i zbiorowej
8) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ek)	<ol style="list-style-type: none"> 1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stany nagłego zagrożenia zdrowotnego 2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego 3) zabezpiecza siebie, poszkodowanego i miejsce wypadku 4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej 5) powiadamia odpowiednie służby 	<ul style="list-style-type: none"> • Ocena sytuacji poszkodowanego • Udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego • Resuscytacja krążeniowo-oddechowa

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie 7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar 8) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji	
HGT.01.2. Podstawy gastronomii		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) charakteryzuje produkty żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, składu chemicznego i przydatności kulinarnej (ew)	1) definiuje pojęcie produkty żywności 2) charakteryzuje produkty żywności pod względem trwałości, pochodzenia i przydatności kulinarnej 3) wymienia składniki odżywcze, nie odżywcze i szkodliwe występujące w produktach żywności 4) dokonuje podziału składników produktów żywności 5) grupuje produkty żywności w zależności od zawartości składników odżywczych	<ul style="list-style-type: none"> Charakteryzowanie produktów żywności
2) rozróżnia surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w sporządzaniu potraw i napojów (ew)	1) wyjaśnia pojęcia, takie jak: surowiec, półprodukt, wyrób gotowy 2) klasyfikuje produkty żywności według grup przydatności kulinarnej i handlowej 3) opisuje wartość odżywczą surowców według grup przydatności kulinarnej i handlowej 4) określa zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w sporządzaniu potraw i napojów	<ul style="list-style-type: none"> Rozróżnianie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
3) rozróżnia metody utrwalania żywności (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) klasyfikuje metody utrwalania żywności 2) charakteryzuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności 3) wskazuje wpływ metod utrwalania żywności na jej jakość i trwałość 4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych 	<ul style="list-style-type: none"> • Rozróżnianie metod utrwalania żywności
4) dokonuje oceny towaroznawczej żywności (ek)	<ol style="list-style-type: none"> 1) rozróżnia cechy towaroznawcze żywności 2) wymienia metody oceny towaroznawczej żywności 3) określa warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności 4) ocenia organoleptycznie żywność 	<ul style="list-style-type: none"> • Ocena towaroznawcza żywności
5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) wymienia składniki pokarmowe 2) wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów 3) ocenia dobór składników pokarmowych do komponowania potraw i napojów 4) oblicza wartość odżywczą żywności 	<ul style="list-style-type: none"> • Rola składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka
6) planuje alternatywne sposoby żywienia (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) podaje definicję żywienia alternatywnego 2) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia (z modyfikacją składników pokarmowych z wyboru, wegetariańskiego, pseudowegetariańskiego i makrobiotycznego) 3) wymienia surowce, potrawy i napoje stosowane w różnych formach żywienia alternatywnego 4) wskazuje zalety i wady żywienia alternatywnego 5) układa jadłospisy zgodnie z potrzebami klientów i gości 	<ul style="list-style-type: none"> • Alternatywne sposoby żywienia
7) charakteryzuje dania kuchni polskiej i innych regionów świata (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) określa uwarunkowania geograficzne i gospodarcze regionu świata w tradycjach żywieniowych narodów regionów świata 2) opisuje potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni różnych regionów świata 3) rozpoznaje potrawy, napoje i posiłki charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata 	<ul style="list-style-type: none"> • Dania kuchni polskiej i innych regionów świata

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	4) określa wpływ tradycji żywieniowych narodów regionów świata na kuchnię polską	
8) planuje jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia (ek)	<ol style="list-style-type: none"> 1) rozróżnia rodzaje jadłospisów (menu) 2) opisuje zasady układania jadłospisów 3) układa jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia 4) ocenia jadłospisy (menu) pod względem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia 5) modyfikuje jadłospisy menu zgodnie z potrzebami żywienia określonych grup ludności 	<ul style="list-style-type: none"> Planowanie jadłospisów
9) rozróżnia procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) rozpoznaje procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów 2) wymienia czynności składające się na proces technologiczny sporządzania potraw i napojów 3) rozróżnia metody obróbki wstępnej, właściwej oraz końcowej surowców i półproduktów stosowanych przy sporządzaniu potraw i napojów 4) opisuje nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów, takie jak techniki molekularne, wędzenie, anty-grillowanie, dekonstrukcja dania, 5) wykorzystanie ciekłego azotu i suchego lodu 6) opisuje nowoczesne technologie sporządzania potraw stosowane w zakładach gastronomicznych, takie jak podawane bezpośrednio po sporządzeniu (cookserve), schłodzone po sporządzeniu przed podawaniem (cook-chill), zamrożone po sporządzeniu (cook-freeze), gotowane w próżni (sous vide) 	<ul style="list-style-type: none"> Rozróżnianie procesów technologicznych stosowanych do sporządzania potraw i napojów
10) charakteryzuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) klasyfikuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania potraw i napojów w części usługowej zakładu 2) rozróżnia maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw i napojów sporządzanych w części usługowej 	<ul style="list-style-type: none"> Charakteryzowanie maszyn i urządzeń stosowanych podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	3) zakładu 4) rozróżnia urządzenia stosowane do dystrybucji, przechowywania i eksponowania potraw i napojów w części handlowej zakładu	
11) stosuje drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ew)	1) klasyfikuje drobny sprzęt gastronomiczny wykorzystywany do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu 2) dobiera drobny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu	<ul style="list-style-type: none"> Drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów
12) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia (ew)	1) rozróżnia systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów oraz świadczenia usług w gastronomii 3) ustala krytyczne punkty kontroli w procesach sporządzania potraw i napojów oraz świadczeniu usług w gastronomii 4) podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w gastronomii	<ul style="list-style-type: none"> Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
13) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych (ew)	1) wymienia programy komputerowe stosowane w gastronomii 2) obsługuje programy komputerowe do planowania i rozliczania usług kelnerskich	<ul style="list-style-type: none"> Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w usługach kelnerskich
14) stosuje zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii (ew)	1) opisuje zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w gastronomii 2) przestrzega zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii	<ul style="list-style-type: none"> Zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii
15) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich (ew)	1) wskazuje cele normalizacji krajowej 2) wyjaśnia czym jest norma i wymienia jej cechy 3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej, krajowej	<ul style="list-style-type: none"> Normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności	
HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego		
Efekty kształcenia	kryteria weryfikacji	
1) określa warunki przechowywania produktów i półproduktów spożywczych i gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ew)	1) wymienia czynniki określające warunki przechowywania produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 2) określa warunki przechowywania różnych grup produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów 3) określa sposób przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju produktów spożywczych, półproduktów czy gotowych potraw i napojów w zależności od stopnia i sposobu ich przetworzenia 4) przechowuje produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z obowiązującymi zasadami 5) rozpoznaje skutki niewłaściwego przechowywania produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych	<ul style="list-style-type: none"> Przechowywanie produktów i półproduktów spożywczych i gotowych wyrobów
2) dobiera produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ek)	1) rozróżnia cechy jakościowe produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych w zależności od przeznaczenia 2) ocenia przydatność i jakość produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych dobranych do sporządzania potraw i napojów	<ul style="list-style-type: none"> Dobieranie produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych
3) charakteryzuje potrawy i napoje po recepturach (ew)	1) rozpoznaje wizualnie potrawy i napoje oraz na podstawie receptur 2) rozpoznaje potrawy i napoje po gramaturze określonej w recepturach 3) sprawdza zgodność produktów, półproduktów i wyrobów gotowych przeznaczonych do sporządzania potraw i napojów z recepturą	<ul style="list-style-type: none"> Charakteryzowanie potraw i napojów po recepturach

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	4) oblicza wielkość porcji potrawy i napoju na podstawie normatywu surowcowego	
4) organizuje stanowisko pracy (mise en place) do sporządzania potraw w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) wyznacza główne miejsce robocze na stanowisku pracy 2) dobiera produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzenia potraw 3) odważa, odmierza, liczy produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby do sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą) 4) dobiera wyposażenie stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów 5) rozmieszcza produkty i wyposażenie na stanowisku roboczym 6) przygotowuje miejsce na odpady i półprodukty na stanowisku roboczym 	<ul style="list-style-type: none"> • Organizowanie stanowiska pracy
5) przygotowuje potrawy w części handlowo-usługowej zakładu zgodnie z recepturami i zamówieniem (ek)	<ol style="list-style-type: none"> 1) analizuje receptury gastronomiczne 2) opisuje potrawy typowe dla kuchni polskiej i innych regionów świata zgodnie z recepturą i zamówieniem (zakąski, zupy, dania mięsne, rybne, drobiowe, jarskie i półmięsne, desery, napoje zimne, gorące i mrożone) 3) omawia przygotowywanie potraw w obecności gości w sztuce kelnerskiej różnych krajów regionów świata 4) obsługuje urządzenia gastronomiczne (wózki do tranżerowania i flambirowania) w czasie przygotowywania potraw w obecności gości zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy 5) przeprowadza obróbkę wstępną zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny i ergonomii pracy oraz gospodarki surowcowej 6) przygotowuje produkty spożywcze i półprodukty do obróbki właściwej (rozdrabnia, łączy, miesza, oddziela, formuje, wykończa) 7) dobiera dodatki do sporządzanych potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> • Przygotowywanie potraw w części handlowo-usługowej zakładu

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	8) porcuje potrawy w obecności gości 9) chłodzi, studzi, wykończa potrawy, utrzymuje właściwą temperaturę przed ekspedycją (koktajle owocowo-warzywne) 10) rozpoznaje potrawy występujące w kartach menu po konsystencji, sposobie wykończenia potraw gotowych, obróbce właściwej, wielkości porcji	
6) wykonuje czynności związane z ekspedycją dań (ew)	1) rozróżnia rodzaje posiłków (śniadanie, lunch, brunch, obiad, kolacja) 2) zestawia potrawy i napoje w dania zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia 3) ocenia zgodność z recepturą oraz jakość potraw i napojów wydanych z kuchni przed ekspedycją do sali konsumenckiej	<ul style="list-style-type: none"> Ekspedycja dań
7) przestrzega procedur i stosuje instrukcje stanowiskowe dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności podczas sporządzania i ekspedycji dań (ep)	1) rozróżnia systemy zabezpieczania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. stosowanie systemu Analizy Zagrożeń i 2) Krytycznych Punktów Kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System) 3) stosuje procedury dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas sporządzania i ekspedycji potraw i napojów 4) stosuje zasady gospodarki odpadami	<ul style="list-style-type: none"> Procedury i instrukcje w zabezpieczeniu żywności
HGT.01.4. Obsługiwanie gości		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) określa predyspozycje psychofizyczne, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań zawodowych kelnera (ew)	1) wymienia predyspozycje fizyczne i psychiczne kandydata do pracy w zawodzie kelnera, np. odporność na stres, otwartość na kontakty z innymi, cierpliwość, dobra kondycja, sprawność fizyczna 2) określa cechy osobowości kelnera konieczne i przydatne w pracy na różnych stanowiskach 3) opisuje sylwetkę zawodową kelnera	<ul style="list-style-type: none"> Predyspozycje pracy kelnera

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	4) określa elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości	
2) rozróżnia miejsca pracy kelnera (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) wyjaśnia termin gastronomii 2) opisuje funkcje gastronomii 3) rozróżnia zakłady gastronomiczne 	<ul style="list-style-type: none"> • Miejsca pracy kelnera
3) rozróżnia stanowiska pracy i systemy obsługi kelnerskiej (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) rozróżnia stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 2) określa zadania pracowników części handlowo-usługowej zakładów gastronomicznych 3) wymienia stanowiska pracy i pełnione funkcje pracowników w systemach obsługi gości 4) ocenia przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii 	<ul style="list-style-type: none"> • Systemy obsługi kelnerskiej
4) określa wyposażenie części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego i jego przeznaczenie (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) rozróżnia pomieszczenia części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 2) określa przeznaczenie pomieszczeń części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 3) opisuje zadania kelnera wykonywane w różnych pomieszczeniach części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 4) rozróżnia wyposażenie części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 5) planuje wyposażenie pomieszczeń części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego zgodnie z ich przeznaczeniem i rodzajem świadczonych usług (w meble, bieliznę stołową, zastawę stołową i serwisową, maszyny, urządzenia i sprzęt do sporządzania potraw, przechowywania, ekspedycji, transportu potraw i napojów, baru, utrzymania czystości) 6) określa funkcję pomieszczeń znajdujących się w części handlowo-usługowej 7) rozróżnia asortyment wyposażenia różnych pomieszczeń części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyposażenie w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego i jego przeznaczenie



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	8) określa miejsce i sposób przechowywania bielizny stołowej i zastawy stołowej (magazynuje zapasy, 9) przygotowuje pomocnik kelnerski)	
5) posługuje się wyposażeniem części handlowo-usługowej zakładu (ew)	1) przenosi w rękę i przewozi na wózku kelnerskim bieliznę stołową 2) przenosi zastawę stołową oraz serwisową w rękę i na tacy 3) przewozi zastawę stołową oraz serwisową na wózku kelnerskim 4) opisuje czynności związane z przygotowaniem Sali na przyjęcie gości 5) posługuje się bielizną stołową (składa, rozkłada, wymienia, formuje serwety lub serwetki) 6) nakrywa stoły bielizną stołową i zastawą stołową przed przyjściem gości o różnej porze dnia 7) dekoruje stoły i miejsca przeznaczone dla gości na różną porę dnia 8) ocenia przygotowanie pomieszczeń w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości (np. rozstawienie stołów, organizację przejść komunikacyjnych, ustawianie zastawy stołowej i serwisowej na stole) zgodnie z zasadami i standardami obsługi 9) wykonuje zabiegi związane z pielęgnacją i konserwacją bielizny stołowej, zastawy stołowej i serwisowej 10) dokonuje obrotu bielizną stołową oraz zastawą stołową i sprzętem specjalnego przeznaczenia	<ul style="list-style-type: none"> Postługiwanie się wyposażeniem części handlowo-usługowej zakładu
6) stosuje karty menu (ew)	1) objaśnia pojęcie karty menu 2) klasyfikuje karty menu według różnych kryteriów (okresu obowiązywania, wielkości, rodzaju i stylu świadczonych usług) 3) rozróżnia karty menu ze względu na przeznaczenie 4) wskazuje informacje handlowe zawarte w kartach menu i napojów 5) rozróżnia potrawy i napoje zawarte w kartach menu i napojów	<ul style="list-style-type: none"> Karty menu

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	6) definiuje rolę wkładki w kartach menu i napojów 7) wykazuje się znajomością kart menu i kart napojów 8) ocenia poprawność karty menu i karty napojów pod 9) względem budowy, klasycznego układu spisu potraw według zasad kuchni środkowoeuropejskiej i napojów dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji 10) handlowych i żywieniowych dla gości 11) stosuje kartę menu i kartę napojów w obsłudze gości 12) demonstruje sposób podawania karty menu/karty napojów	
7) wykonuje czynności związane z przyjmowaniem gości: a. przygotowuje salę i stoły zgodnie z zamówieniem b. dba o czystość, porządek i estetykę sali w czasie obsługi gości c. serwuje potrawy i napoje zgodnie z zasadami obsługi gości d. komunikuje się z gośćmi na każdym etapie obsługi, stosując zwroty grzecznościowe e. dokonuje dyskretnej obserwacji sali podczas przyjęcia, reaguje na wszelkie sygnały (ek)	1) rozróżnia etapy obsługi gości 2) przyjmuje gości (wita, odnotowuje usługę dla gości hotelowych, stosuje zasadę uznania gości, pomaga przy wyborze stolika i zajęciu miejsc) 3) wykonuje czynności związane z przyjęciem zamówienia (podaje kartę potraw i napojów, udziela informacji, doradza przy wyborze potraw, dań, napojów, przyjmuje zamówienie) 4) stosuje zasady up-sellingu i cross-sellingu w poszerzaniu zamówienia 5) zapisuje zamówienie 6) przekazuje zamówienie do realizacji 7) używa zwrotów grzecznościowych w konwersacji z gośćmi różnych typów charakterologicznych w języku polskim i obcym nowożytnym	<ul style="list-style-type: none"> Przyjmowanie gości
8) nakrywa stół zgodnie z zamówieniem gości (ew)	1) analizuje potrzeby gości, uwzględniając elementy zamówienia i przekazane informacje (np. płeć, wiek, liczba osób, okoliczność, wydarzenie, menu, tradycje i zwyczaje z różnych stron świata, inne oczekiwania) 2) uzupełnia przygotowane stoły zgodnie z zamówieniem i potrzebami gości oraz ze standardami obowiązującymi w zakładzie (zmienia, uzupełnia zastawę stołową i serwisową) 3) aranżuje stoły stosownie do oczekiwań i charakterystyki gości	<ul style="list-style-type: none"> Nakrywanie stołu

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	4) wykonuje czynności kelnerskie z prawej i lewej strony gościa przy dostosowywaniu nakrycia stołu do zamówienia	
9) dobiera metody serwowania potraw i napojów (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) rozpoznaje metody, techniki i style podawania potraw, napojów i posiłków 2) stosuje metody, techniki i style podawania potraw, napojów i posiłków 3) określa zadania kelnerów podczas stosowania różnych metod, technik i stylów podawania potraw, napojów i posiłków (ruch prawo- i lewostronny, czynności obsługi z prawej i z lewej strony, chwyt sztućców serwisowych i manipulacja nimi itp.) 4) opisuje zalety i wady podawania potraw, napojów i posiłków różnymi metodami i stylami 	<ul style="list-style-type: none"> • Metody serwowania potraw i napojów
10) serwuje potrawy: a. dba o jakość i estetykę serwowanych potraw b. serwuje potrawy zgodnie z zasadami (ek)	<ol style="list-style-type: none"> 1) ustala kolejność serwowania potraw zgodnie z zasadami i potrzebami gości 2) odbiera potrawy zgodnie z ustaloną kolejnością podania 3) sprawdza zgodność odbieranych z ekspedycji potraw z zamówieniem 4) ocenia jakość i estetykę potraw przed ich podaniem 5) dobiera dodatki i przyprawy do potraw (np. sól, pieprz, oliwa) 6) dostosowuje metodę i technikę serwowania do serwowanych potraw lub ich zestawów zgodnie z życzeniem gości i możliwości zakładu 7) dobiera bieliznę stołową i zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy do serwowania potraw w zależności od stylu, formy obsługi gości i metod serwowania 8) serwuje dodatki i przyprawy do zamówionych potraw 9) serwuje jednoporcjowo i wieloporcjowo zakąski zimne i gorące, zupy, dania zasadnicze, sery, desery i owoce 	<ul style="list-style-type: none"> • Serwowanie potraw
11) serwuje napoje bezalkoholowe (ek)	<ol style="list-style-type: none"> 1) opisuje skład i technologię sporządzania serwowanych napojów 2) przygotowuje bufet lub bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych 	<ul style="list-style-type: none"> • Serwowanie napojów bezalkoholowych



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	<ol style="list-style-type: none"> 3) sprawdza zaopatrzenie w surowce, gotowość urządzeń i sprzętu gastronomicznego oraz zastawy stołowej do sporządzania, nalewania i serwowania napojów bezalkoholowych 4) sporządza napoje zimne zgodnie z obowiązującymi zasadami 5) określa dodatki do napojów 6) dobiera zastawę stołową i sprzęt serwisowy do serwowanego napoju 7) serwuje napoje z wykorzystaniem różnorodnych metod i technik 8) przestrzega warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych: temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych 9) podaje gościom przy stole napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach oraz w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych (przynosi napój, nakrycia i sprzęt serwisowy na tacy, otwiera, nalewa, ustawia napój na stole) 10) przedstawia historię odkrycia i rozpowszechnienia kawy i herbaty oraz kakao i czekolady na świecie 11) wymienia skład różnych napojów na bazie kawy i herbaty oraz kakao i czekolady 12) dobiera warunki i techniki parzenia kawy, herbaty, upłynniania czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki) 13) przygotowuje naczynia, sprzęt, zastawę stołową do sporządzania i podawania kaw, herbat, czekolady 14) sporządza napoje gorące bezalkoholowe z wykorzystaniem różnych metod i technik 15) sprawdza jakość i estetykę serwowanych napojów 	



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	16) serwuje kawę, herbatę różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków (np. lód, owoce, cukier, śmietanka, mleko) w zależności od okoliczności i życzeń gości 17) wskazuje zasadę kolejności podawania napojów zimnych i gorących bezalkoholowych 18) opisuje tradycje polskie i innych regionów świata związane ze stosowaniem napojów bezalkoholowych zimnych i gorących	
12) serwuje napoje alkoholowe: a. stosuje przepisy prawa i standardy wewnętrzne dotyczące serwowania alkoholi b. krzewi kulturę picia napojów alkoholowych (ew)	1) charakteryzuje napoje alkoholowe różnych regionów świata 2) rozpoznaje rodzaje win, wódek, piwa w karcie alkoholi 3) rozpoznaje rodzaj, pochodzenie i cechy win, wódek oraz piwa na podstawie etykiety 4) przestrzega zasad serwowania napojów alkoholowych 5) pomaga przy doborze alkoholi do potraw, dań i posiłków 6) przygotowuje wina, wódki, piwa do serwowania (reguluje temperaturę, dobiera akcesoria do dystrybucji i podawania, dekantuje.) 7) dobiera naczynia do serwowania win, wódek, piw 8) podaje wina, wódki, piwa (otwiera butelki, puszkę, nalewa, przestrzega wielkości porcji, stawia butelkę z napojem na stole lub przy stole gościa) w sposób odpowiadający rodzajowi alkoholu lub życzeniom gości 9) dobiera wina, wódki, piwa do potraw, deserów, napojów oraz jako aperitify i digestify 10) wskazuje przepisy prawa i standardy wewnętrzne dotyczące serwowania alkoholi 11) wskazuje skutki nieprzestrzegania przepisów prawa i standardów wewnętrznych dotyczących serwowania alkoholi	<ul style="list-style-type: none"> Serwowanie napojów alkoholowych
13) serwuje dania (ek)	1) wskazuje danie dnia w kartach menu gastronomii różnych regionów świata 2) wskazuje godziny podawania poszczególnych potraw w kulturze różnych regionów świata	<ul style="list-style-type: none"> Serwowanie dań



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	<ol style="list-style-type: none"> 3) charakteryzuje zestawy potraw i napojów w różnych regionów świata 4) rozróżnia rodzaje dań serwowanych do stołu w kulturach różnych narodów 5) zestawia potrawy i napoje w dania z uwzględnieniem życzeń gości i kultury danego kraju w różnych regionach świata 6) ustala kolejność podawania potraw i napojów zestawionych w dania 7) dobiera sprzęt, urządzenia i zastawę stołową do serwowania dań zestawionych w śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje 8) nakrywa stoły do różnych dań 9) podaje różne dania w formie bufetów 10) obsługuje gości podczas podawania różnych dań do stołu i w formie bufetów 	
14) ocenia jakość oraz estetykę potraw i napojów w posiłkach (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) wyjaśnia znaczenie oceny jakości wydanej potrawy lub napoju 2) ocenia wydaną potrawę lub napój oraz ich zestawienie w posiłki 3) sprawdza jakość oraz estetykę wydawanych potraw, napojów i posiłków 4) wymienia sposoby pozyskiwania informacji na temat jakości serwowanych potraw i napojów 	<ul style="list-style-type: none"> • Ocena jakości i estetyki potraw i napojów
15) wykonuje czynności związane z realizacją zamówień gości do pokoju hotelowego (room service) (ew)	<ol style="list-style-type: none"> 1) definiuje termin obsługi gastronomicznej gości w pokoju hotelowym (room service) 2) opisuje rolę usług kelnerskich wykonywanych w części hotelowej obiektu świadczącego usługi hotelarskie 3) wymienia rodzaje usług kelnerskich świadczonych gościom w pokoju hotelowym 4) wymienia etapy obsługi gości w pokoju hotelowym 5) przyjmuje zamówienia gości hotelowych np. na podstawie wywieszek klamkowych, kart meldunkowych, rozmów telefonicznych, zamówień bezpośrednich 6) sporządza harmonogram realizacji zamówień do pokoju gości 	<ul style="list-style-type: none"> • Room service

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	7) dobiera wyposażenie do przygotowania i obsługi gości w ramach usługi kelnerskiej wykonywanej w serwisie hotelowym 8) przygotowuje tace i wózki do obsługi gości w pokoju hotelowym 9) realizuje zamówienie gości do pokoju hotelowego zgodnie z przyjętymi standardami	
16) serwuje potrawy i napoje bezalkoholowe w obecności gości – serwis specjalny (ew)	1) wyjaśnia pojęcie serwisu specjalnego 2) wyjaśnia zasadność sporządzania potraw i napojów w obecności gości 3) dobiera wyposażenie stanowisk pracy kelnera w serwisie specjalnym (wózki do tranżerowania i flambirowania, stoły dostawcze i stanowiska stałe do sporządzania potraw w obecności gości) 4) przygotowuje stanowisko pracy do sporządzania potraw i napojów w obecności gości 5) rozróżnia asortyment potraw i napojów mieszanych bezalkoholowych sporządzanych w obecności gościa np. sałatki, koktajle z warzyw, owoców, befsztyki tatarskie, carpaccio, frutti di mare, grzanki, omlety, naleśniki, fondue, kompoty, napoje bezalkoholowe 6) tranżeruje mięsa i drób oraz filetuje ryby w obecności gości (wyznacza miejsca cięć, dobiera technikę cięć, wydziela porcję potrawy) 7) dzieli i filetuje owoce w obecności gości (wybiera owoce do dzielenia i filetowania, określa technikę obierania, dzielenia i filetowania owoców) 8) flambiruje potrawy w obecności gości (dobiera półprodukty i gotowe wyroby, technikę sporządzania potrawy flambirowanej) 9) sporządza mieszane napoje bezalkoholowe w obecności gościa (przygotowuje wózek kelnerski lub stół dostawczy bądź stanowisko do sporządzania napojów bezalkoholowych w	<ul style="list-style-type: none"> Serwis specjalny

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	obecności gościa, sporządza napoje mieszane różnymi technikami łączenia składników, dekoruje, 10) sprawdza zgodność sporządzonego napoju z recepturą, wykonuje czynności końcowe) 11) podaje potrawy i napoje w serwisie specjalnym innymi technikami	
17) wykonuje czynności porządkowe po zakończeniu usługi kelnerskiej (ep)	1) porządkuje sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po odejściu gości od stołów 2) porządkuje stół i miejsce pracy po zamknięciu zakładu 3) sprawdza stan sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po zakończeniu zmiany roboczej i zamknięciu zakładu 4) rozróżnia czynności codzienne i okresowe w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 5) wykonuje czynności porządkowe codzienne i okresowe w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego, np. czyści menaże, platery, elementy dekoracyjne stołów	<ul style="list-style-type: none"> Czynności porządkowe
HGT.01.5. Podstawy miksologii		
1) określa predyspozycje, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań barmana (ew)	1) opisuje cechy psychofizyczne i kompetencje barmana 2) opisuje zadania barmana 3) wskazuje zagrożenia występujące w pracy barmana 4) wskazuje zasady etyki i kultury spożywania napojów alkoholowych mieszanych 5) określa odpowiedzialność moralną i prawną barmana 6) rozróżnia sposoby pozyskiwania gości 7) wymienia przepisy prawa dotyczące sposobu sprzedaży i spożywania alkoholu 8) określa konsekwencje nieprzestrzegania przepisów dotyczących zasad sprzedaży i spożywania alkoholu 9) określa rolę barmana w kształtowaniu kultury spożywania alkoholu	<ul style="list-style-type: none"> Określanie predyspozycji do wykonywania zadań barmana

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
2) planuje pracę barmana: a. urządza miejsce pracy barmana b. obsługuje urządzenia barmańskie c. posługuje się sprzętem barmańskim (ek)	1) planuje rozmieszczenie mebli, urządzeń i sprzętu barowego 2) ocenia układ funkcjonalny baru 3) przygotowuje bar do rozpoczęcia pracy	<ul style="list-style-type: none"> Planowanie pracy barmana
3) rozróżnia składniki napojów mieszanych (ew)	1) klasyfikuje składniki napojów mieszanych 2) określa właściwości głównych lub bazowych składników mieszanych napojów alkoholowych (wódki, wina) 3) dobiera modyfikatory do napojów mieszanych (wódki aperitifowe, likiery) 4) rozróżnia składniki dodatkowe i szprycujące napojów mieszanych (soki, syropy owocowe i smakowe, produkty nabiałowe, napary kawowe, herbaciane i ziołowe, napoje gazowane, spieniacze) 5) rozróżnia stosowane w sporządzaniu napojów mieszanych przyprawy oraz bonifikatory 6) dobiera składniki dekoracyjne i komplementarne do wykończenia napojów mieszanych	<ul style="list-style-type: none"> Składniki napojów mieszanych
4) planuje sporządzanie napojów mieszanych (ew)	1) klasyfikuje napoje mieszane 2) charakteryzuje klasyczne grupy napojów mieszanych 3) oblicza ilości składników napojów mieszanych na podstawie receptur proporcjonalnych i częściowych oraz miar umownych 4) oblicza zawartość alkoholu w napojach mieszanych	<ul style="list-style-type: none"> Planowanie sporządzenia napojów mieszanych
5) sporządza napoje mieszane (ek)	1) rozróżnia metody miksowania 2) stosuje zasady łączenia składników napojów mieszanych 3) dobiera metody miksowania do rodzaju napoju mieszanego lub upodobań gościa 4) dobiera naczynia do podawania napojów mieszanych 5) stosuje sprzęt i urządzenia do sporządzania napojów mieszanych 6) przestrzega algorytmu sporządzania napojów mieszanych 7) dekoruje napoje mieszane	<ul style="list-style-type: none"> Sporządzenie napojów mieszanych

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	8) podaje napoje mieszane	
6) planuje i organizuje pracę baru (ew)	1) sporządza zapotrzebowanie na produkty i materiały pomocnicze do baru na podstawie karty barowej i stosowanych receptur 2) rozlicza bar po zakończeniu pracy 3) planuje pracę dzienną lub tygodniową pracowników baru 4) sporządza wykaz czynności kontrolujących bar przed otwarciem zakładu, w czasie zmiany roboczej i po zakończeniu pracy	<ul style="list-style-type: none"> Planowanie i organizacja pracy baru
HGT.01.6. Rozliczanie usług kelnerskich		
1) przestrzega zasad rozliczenia się z gościem podczas wykonywania usług kelnerskich (ew)	1) rozróżnia zasady rozliczenia gości za zrealizowaną usługę 2) usługę 3) dobiera dokumenty do rozliczania usług kelnerskich (paragon, faktura) 4) rozlicza usługi kelnerskie zgodnie z podatkiem VAT	<ul style="list-style-type: none"> Przestrzeganie zasad rozliczenia się z gościem
2) dokonuje rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych po zakończeniu obsługi gościa (ek)	1) rozróżnia różne formy rozliczeń i płatności (gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, przelew bankowy, talon) barowego 2) dobiera sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości i możliwości zakładu 3) podaje rachunek 4) przyjmuje należność gotówkową (przyjmuje należność z wykorzystaniem programów do prowadzenia gastronomii, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę) 5) przyjmuje należność bezgotówkową (sprawdza czytelność karty, dokonuje akceptacji karty w terminalu, prosi o wpisanie kodu PIN lub podaje gościowi do podpisu wydruk z terminala, porównuje zgodność podpisu na karcie i wydruku, zwraca kartę wraz z kopią wydruku gościowi) 6) stosuje różne formy płatności za świadczone usługi gastronomiczne do pokoju hotelowego 7) przyjmuje i rejestruje napiwki	<ul style="list-style-type: none"> Rozliczenia gotówkowe Rozliczenia bezgotówkowe

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	8) dziękuje za skorzystanie z usługi, żegna gościa i zaprasza do ponownych odwiedzin	
3) obsługuje elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie (ew)	1) rozróżnia elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych 2) stosuje elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie do rozliczeń 3) dokonuje dziennego rozliczenia w postaci raportu kasowego	<ul style="list-style-type: none"> Obsługa elektronicznych urządzeń rejestrujących Obsługa kas kelnerskich
4) stosuje programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich (ew)	1) wykorzystuje programy komputerowe do wprowadzania zmian w menu i cen w sieci kas kelnerskich 2) dobiera programy komputerowe do rozliczania usług kelnerskich 3) rozlicza usługi przy użyciu programów komputerowych	<ul style="list-style-type: none"> Programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich
HGT.01.7. Język obcy zawodowy		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: <ol style="list-style-type: none"> ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie z dokumentacją związaną z danym zawodem z usługami świadczonymi w danym zawodzie (ek) 	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: <ol style="list-style-type: none"> czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych świadczonych usług, w tym obsługi klienta 	<ul style="list-style-type: none"> Słownictwo dotyczące czynności wykonywanych na stanowisku pracy Słownictwo w zakresie świadczonych usług

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<p>2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:</p> <p>a. rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka</p> <p>b. rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową) (ew)</p>	<p>1) określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu</p> <p>2) znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje</p> <p>3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu</p> <p>4) układa informacje w określonym porządku</p>	<ul style="list-style-type: none"> Rozumienie wypowiedzi ustnych Rozumienie wypowiedzi pisemnych
<p>3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:</p> <p>a. tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)</p> <p>b. tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru) (ek)</p>	<p>1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi</p> <p>2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych (np. udziela instrukcji, wskazówek, określa zasady)</p> <p>3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko</p> <p>4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze</p> <p>5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji</p>	<ul style="list-style-type: none"> Tworzenie wypowiedzi ustnych Tworzenie wypowiedzi pisemnych

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<p>4) uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu:</p> <p>a. reaguje ustnie (podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p> <p>b. reaguje w formie prostego tekstu pisanego (wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę 2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia 3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób 4) prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi 5) pyta o upodobania i intencje innych osób 6) proponuje i zachęca 7) stosuje zwroty i formy grzecznościowe 8) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji 	<ul style="list-style-type: none"> • Uczestniczenie w rozmowie • Reagowanie w formie pisemnej
<p>5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (filmach instruktażowych) 2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym 3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym 4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał, prezentację 	<ul style="list-style-type: none"> • Zmiana formy przekazu ustnego i pisemnego

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<p>6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową:</p> <p>a. wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym</p> <p>b. współdziała w grupie</p> <p>c. korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym</p> <p>d. stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne (ew)</p>	<p>1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego</p> <p>2) współdziała z innymi osobami, realizując zadania językowe</p> <p>3) korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych</p> <p>4) identyfikuje słowa kluczowe, internacjonalizmy</p> <p>5) wykorzystuje kontekst (tam, gdzie to możliwe), aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa</p> <p>6) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznanne słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne</p>	<ul style="list-style-type: none"> Techniki samodzielnej pracy