



**Fundusze
Europejskie**
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



PROGRAM NAUCZANIA

KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH

HGT.11.3. Planowanie usług gastronomicznych

w zakresie kwalifikacji

HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych

wyodrębnionej w zawodzie

technik usług kelnerskich 513102

Branża: hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna (HGT)

Autorzy:

mgr Jolanta Maj

lic. Roma Maria Fleischer

mgr Robert Fleischer

Recenzenci:

Recenzent 1 Recenzja dydaktyczna (nauczyciel uczący w zawodzie, w którym wyodrębniono daną kwalifikację) mgr inż. Paulina Pudelewicz

Recenzent 2 Recenzja merytoryczna (przedstawiciel pracodawców właściwy dla danego zawodu) mgr Łukasz Woźniak

Ekspert:

mgr inż. Longina Borkowicz, profesor oświaty

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

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

Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój

Oś priorytetowa II

Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji

Działanie 2.14. Rozwój narzędzi dla uczenia się przez całe życie

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

Opracowanie modelowych programów kwalifikacyjnych kursów zawodowych (kkz)

Warszawa 2021

Spis treści

PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH HGT.11.3. Planowanie usług gastronomicznych

1.	Wprowadzenie	4
2.	Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych	10
2.1.	Pogrupowanie efektów kształcenia	10
2.2.	Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe	28
2.3.	Plan kursu umiejętności zawodowych	32
3.	Cele kształcenia kursu umiejętności zawodowych	33
4.	Programy poszczególnych zajęć	34
4.1.	Program nauczania dla przedmiotu: Usługi gastronomiczne	34
4.1.1	Cele ogólne przedmiotu	34
4.1.2	Cele operacyjne przedmiotu	34
4.1.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	35
4.1.4	Procedury osiągnięcia celów kształcenia	37
4.1.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	38
4.2.	Program nauczania dla przedmiotu: Przygotowanie usług gastronomicznych	39
4.2.1	Cele ogólne przedmiotu	39
4.2.2	Cele operacyjne przedmiotu	39
4.2.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	40
4.2.4	Procedury osiągnięcia celów kształcenia	43
4.2.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	45
5.	Ewaluacja programu kursu umiejętności zawodowych	46
6.	Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	47
6.1.	Wykaz literatury	47
6.2.	Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	47
7.	Sposób i forma zaliczenia kursu	49
8.	Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć	50

PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH HGT.11.3. Planowanie usług gastronomicznych

1. Wprowadzenie

Charakterystyka KUZ

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

Minimalna liczba godzin kształcenia na kursie umiejętności zawodowych:

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

Kursy umiejętności zawodowych mogą być prowadzone przez:

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

Program kursu umiejętności zawodowych dla jednostki efektów uczenia się HGT.11.3. Planowanie usług gastronomicznych wyodrębnionej w zawodzie zawodu technik usług kelnerskich 513102 przeznaczony jest dla osób zainteresowanych uzyskiwaniem i uzupełnianiem wiedzy ogólnej, umiejętności i kwalifikacji zawodowych. Osoby, które nie ukończyły 18 lat, podlegają obowiązkowi nauki, który spełnia się przez uczęszczanie do publicznej lub niepublicznej szkoły ponadpodstawowej/ponadgimnazjalnej, albo przez realizowanie, zgodnie z odrębnymi przepisami, przygotowania zawodowego u pracodawcy.

Program kursu ma strukturę przedmiotową i spiralną. Struktura treści ułożona jest w kursie tak, aby była bardzo przydatna w procesie utrwalania wiedzy i kształtowania trwałych umiejętności i kompetencji. Ma to znaczenie w przypadku podjęcia innych kursów umiejętności zawodowych lub kursu kwalifikacji zawodowych wyłonionych dla zawodu technik usług kelnerskich. Pozwala ona kształcącym wzbogacać zakres informacji, pogłębiać treści i nabywać coraz bardziej skomplikowane umiejętności. Umożliwia również prowadzącemu zajęcia nawiązywanie do wcześniej omawianych tematów, dzięki czemu utrwalane są wiadomości i umiejętności poznane w początkowym etapie kształcenia. Program kursu realizuje treści w ramach 2 przedmiotów: teoretycznego oraz praktycznego.

Kształcenie na kursie umiejętności zawodowych 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 umożliwi 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 powinny uwzględniać:

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

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

Kurs umiejętności zawodowych HGT.11.2. Podstawy gastronomii kończy się zaliczeniem w formie ustalonej przez podmiot prowadzący kurs. Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych. Osoba, która ukończyła KUZ i podejmuje kształcenie na kwalifikacyjnym kursie zawodowym w obrębie tej samej kwalifikacji, może być zwalniana, na swój wniosek złożony podmiotowi prowadzącemu kwalifikacyjny kurs zawodowy, z zajęć dotyczących odpowiednio treści kształcenia lub efektów kształcenia zrealizowanych w dotychczasowym procesie kształcenia, o ile sposób organizacji kształcenia na kwalifikacyjnym kursie zawodowym umożliwia takie zwolnienie.

Dla zawodu technik usług kelnerskich 513102 przypisano poziom IV Polskiej Ramy Kwalifikacji, określony dla zawodu jako kwalifikacji pełnej. Dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie: HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych określono poziom 4 Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Kurs umiejętności zawodowych HGT.11.3. Planowanie usług gastronomicznych może być prowadzony w formie:

- stacjonarnej – nauka odbywa się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (6,11 tygodni x 18 godz. (1 tydzień) = 110 godz.)

- zaocznej: nauka odbywa się co 2 tygodnie przez 2 dni, a w uzasadnionych przypadkach – co tydzień przez 2 dni po 10 godzin dziennie (minimum 65% z 110 godzin = 71,5 godzin).

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych HGT.11.3. Planowanie usług gastronomicznych został opracowany do realizacji w formie: stacjonarnej zajęcia odbywają się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (6,11 tygodni x 18 godz. (1 tydzień) = 110 godz.).

Zajęcia są realizowane na przedmiotach kształcenia teoretycznego (33 godz.) oraz praktycznego (77 godz.).

Liczba godzin przewidziana na realizację programu wynosi 110 godzin i jest zgodna z minimalną liczbą godzin kształcenia zawodowego dla tej kwalifikacji wynikającej z podstawy programowej dla zawodu technik usług kelnerskich.

Jednocześnie wszystkie osoby prowadzące zajęcia na kursie mają obowiązek realizować tematykę (wiadomości, umiejętności i postawy – kompetencje) z obszarów kompetencji personalnych i społecznych oraz organizacji małych zespołów, zgodnie z treściami podstawy programowej kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego dla zawodu technik usług kelnerskich.

HGT.11.7. Kompetencje personalne i społeczne

HGT.11.8. Organizacja pracy małych zespołów

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

Branża gastronomiczna jest obecnie jednym z najbardziej dynamicznie rozwijających się sektorów w polskiej gospodarce. Pozytywny trend w przychodach obiektów świadczących usługi gastronomiczne, który utrzymuje się na rynku od kilku lat, jest wynikiem m.in.: rosnącego PKB oraz siły nabywczej Polaków, a także znaczącej poprawy infrastruktury zarówno transportowej, jak i konferencyjnej. 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. Wzrasta 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, tawerny, lokale rozrywkowe, dyskoteki, lokale narodowe (o wyspecjalizowanych kuchniach narodowych i folklorystycznym wystroju), ogródki i tarasy

restauracji i kawiarni, gabinety gastronomiczne i sale bankietowe. 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.

Poziom usług świadczonych przez pracownika, obok ceny, jest podstawowym kryterium przesądzającym o wyborze obiektu świadczącego usługi gastronomiczne. W konsekwencji pracodawcy poszukują wykwalifikowanych pracowników, którzy posiadają udokumentowane kwalifikacje zawodowe. Program nauczania kursu umiejętności zawodowych HGT.11.3. Planowanie usług gastronomicznych został tak skonstruowany, aby w oparciu o podstawę programową sprostać wymaganiom pracodawców oraz wyjść naprzeciw potrzebom rynku pracy w branży gastronomicznej.

Uczestnik/słuchacz zostanie przygotowany do wykonywania czynności zawodowych z zakresu planowania usług gastronomicznych. Umiejętności charakteryzowania i rozpoznawania usług gastronomicznych, rozróżniania miejsc świadczenia usług gastronomicznych oraz charakteryzowania czynników warunkujących zakres usług gastronomicznych są niezbędne w każdym rodzaju pracy w branży gastronomicznej. Ponadto kurs umożliwia nabyć umiejętności planowania działań związanych z promocją usług gastronomicznych, stosowania instrumentów marketingowych do sprzedaży usług gastronomicznych oraz planowania uzupełniającej działalności zakładu gastronomicznego. Poziom usług kelnerskich świadczonych przez pracownika wzrośnie po ukończeniu KUZ dzięki umiejętnościom przygotowania ofert usług gastronomicznych, planowania przyjętych do realizacji uzupełniających usług gastronomicznych oraz sporządzania dokumentacji przyjętej do realizacji usługi gastronomicznej wynikającej z analizy potrzeb zamawiającego.

Realizacja procesu kształcenia w zakresie HGT.11.3. Planowanie usług gastronomicznych wymaga więc wysoko wykwalifikowanej kadry nauczycieli wyposażonych w kompetencje w zakresie obsługi sprzętu komputerowego i nowoczesnych urządzeń stanowiących wyposażenie pracowni szkolnych oraz merytoryczną, uaktualnianą wiedzę dostosowaną do nowej podstawy programowej. Prawidłowa realizacja procesu kształcenia w zawodzie technik usług kelnerskich wymaga prowadzenia części zajęć praktycznych.

Cele kierunkowe programu kursu umiejętności zawodowych

Uczestnik kursu umiejętności zawodowych HGT.11.3. Planowanie usług gastronomicznych powinien posiadać wiedzę z zakresu:

- charakteryzowania usług gastronomicznych
- rozpoznawania usług gastronomicznych
- rozróżniania miejsc świadczenia usług gastronomicznych
- charakteryzowania czynników warunkujących zakres usług gastronomicznych
- planowania działań związanych z promocją usług gastronomicznych
- stosowania instrumentów marketingowych do sprzedaży usług gastronomicznych
- planowania uzupełniającej działalności zakładu gastronomicznego
- przygotowania ofert usług gastronomicznych
- planowania przyjętych do realizacji uzupełniających usług gastronomicznych

- sporządzania dokumentacji przyjętej do realizacji usługi gastronomicznej wynikającej z analizy potrzeb zamawiającego

Powiązanie KUZ z jednostkami efektów kształcenia występującymi w podstawie programowej KKZ

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

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

Kurs Umiejętności Zawodowych (KUZ)

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

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

Informacja o kursach umiejętności zawodowych (KUZ) w kwalifikacyjnym kursie zawodowym (KKZ)

Program kursu kształcenia zawodowego oferuje uczestnikom przygotowanie do nabycia dodatkowych uprawnień zawodowych w zakresie wybranych umiejętności zawodowych lub kwalifikacji rynkowych funkcjonujących w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji. W ramach kursu umiejętności zawodowych w kwalifikacyjnym kursie zawodowym HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych wyodrębnione zostały:

HGT.11.2. Podstawy gastronomii

HGT.11.3. Planowanie usług gastronomicznych

HGT.11.4. Organizowanie usług gastronomicznych

HGT.11.5. Rozliczanie usług gastronomicznych

Uczestnik/słuchacz, który otrzyma zaświadczenie o ukończeniu wszystkich kursów umiejętności zawodowych (KUZ) może uzyskać świadectwo potwierdzające kwalifikację HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych po zdaniu egzaminu zawodowego, części teoretycznej i praktycznej. Słuchacz może uzyskać dyplom zawodowy

w zawodzie technik usług kelnerskich po potwierdzeniu kwalifikacji HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich oraz uzyskaniu wykształcenia średniego lub średniego branżowego.

2. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych HGT.11.3. Planowanie usług gastronomicznych został opracowany do realizacji w formie:

- stacjonarnej zajęcia odbywają się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (6,11 tygodni x 18 godz. (1 tydzień) = 110 godz.).

Zajęcia są realizowane na przedmiotach kształcenia teoretycznego (33 godz.) oraz praktycznego (77 godz.).

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

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Usługi gastronomiczne	Przygotowanie usług gastronomicznych
A	B	C	D	E
HGT.11.3. Planowanie usług gastronomicznych				
1) charakteryzuje usługi gastronomiczne (ew) *	9	1) wymienia usługi gastronomiczne	x	
		2) rozróżnia funkcje gastronomii w świadczeniu usług	x	
		3) rozróżnia usługi świadczone przez gastronomię, takie jak: podstawowe, towarzyszące, komplementarne, fakultatywne	x	
		4) określa cechy i funkcje usług gastronomicznych	x	
		5) rozróżnia elementy składowe usług gastronomicznych	x	
2) rozpoznaje usługi gastronomiczne (ew) *	10	1) klasyfikuje przyjęcia okolicznościowe w zależności od czasu trwania i formy organizacyjnej, okazji, miejsca realizacji	x	
		2) rozpoznaje przyjęcia: a) stojące (aperitif, lampka wina lub toast, koktajlowe, bufetowe, bankiet angielski) b) zasiadane (uroczyste śniadania, obiady, kolacje, bufety zasiadane, bankiety) c) mieszane (bufet amerykański, bufet w połączeniu z bufetem zasiadającym)	x	



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Usługi gastronomiczne	Przygotowanie usług gastronomicznych
A	B	C	D	E
		3) rozpoznaje usługi uzupełniające typu podwieczorki, pikniki, bale, przerwy śniadaniowe, kawowe	x	
		4) charakteryzuje rolę gości w zależności od rodzaju przyjęcia okolicznościowego i innych usług uzupełniających	x	
		5) określa rolę kelnerów obsługujących przyjęcia okolicznościowe i inne usługi uzupełniające	x	
3) rozróżnia miejsca świadczenia usług gastronomicznych (ew) *	7	1) określa warunki świadczenia usług gastronomicznych w zakładzie i cateringu np. rodzaj, typ i funkcjonalność zakładu, ofertę, dostępność, bazę, wyposażenie, dobór i kwalifikacje pracowników	x	
		2) określa cechy charakteryzujące zakłady świadczące usługi gastronomiczne	x	
		3) dobiera usługi uzupełniające do rodzaju zakładu gastronomicznego	x	
4) charakteryzuje czynniki warunkujące zakres usług gastronomicznych (segmentacja rynku usług) (ew) *	7	1) rozróżnia czynniki warunkujące zakres świadczonych usług gastronomicznych	x	
		2) dobiera usługi gastronomiczne do oferty zakładów i punktów gastronomicznych w zależności od zapotrzebowania rynku, uwzględniając segmentację geograficzną, demograficzną, społeczno-ekonomiczno-kulturową, behawioralną gości	x	
		3) określa wpływ rodzaju zakładu i jego funkcjonalności na zakres realizowanych uzupełniających usług gastronomicznych	x	



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Usługi gastronomiczne	Przygotowanie usług gastronomicznych
A	B	C	D	E
5) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych (ew)	16	1) wyjaśnia koncepcję marketingu usług gastronomicznych		x
		2) określa funkcje marki w gastronomii (np. gwarancyjną i promocyjną)		x
		3) sporządza plan „życia marki” usług gastronomicznych		x
		4) określa strukturę marketingu mix „7P” w gastronomii		x
		5) rozróżnia elementy części składowych marketingu mix „7P”		x
		6) określa wpływ elementów składowych marketingu mix „7P” na markę zakładu gastronomicznego		x
		7) wyjaśnia pojęcie promocji marketingowej usług gastronomicznych		x
		8) wskazuje funkcje promocji usług gastronomicznych		x
		9) interpretuje strategie promocji (push i pull)		x
		10) rozróżnia promocje pośrednie i bezpośrednie stosowane w marketingu usług gastronomicznych np. reklama, telemarketing, mailing, media		x
		11) stosuje propagandę marketingową usług gastronomicznych – public relations		x
		12) opracowuje działania promocyjne usług gastronomicznych		x
6) stosuje instrumenty marketingowe do sprzedaży usług gastronomicznych (ek) *	8	1) rozróżnia strategie sprzedaży usług gastronomicznych (cross-selling i up-selling)		x
		2) ocenia instrumenty marketingowe stosowane w sprzedaży usług gastronomicznych (np. związane z ceną, produktem, lokalem i jego marką, specyficznymi potrzebami gości)		x
		3) przygotowuje prezentację sprzedaży osobistej usług zgodnie z zasadami promocji		x



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Usługi gastronomiczne	Przygotowanie usług gastronomicznych
A	B	C	D	E
7) planuje uzupełniając działalność zakładu gastronomicznego (ek) *	12	1) określa zasady planowania usług gastronomicznych		x
		2) przygotowuje portfolio zakładu niezbędne do przyjmowania usług (np. prospekty realizowanych usług, kalendarz realizacji usług, formularze umów zamówienia)		x
		3) przygotowuje informacje o warunkach planowania usług przyjmowanych do realizacji np. życzenia zleceniodawcy zamówienia, koszty usługi, metody obsługi gości, wpłaty zaliczkowe, konsekwencje odstąpienia od zamówienia, udzielane upusty, rabaty, bonifikaty, skonto		x
		4) określa etapy organizacji dowolnej usługi gastronomicznej		x
		5) opracowuje przykładowe plany wykonania usług gastronomicznych podstawowych, towarzyszących, komplementarnych i fakultatywnych		x
		6) aktualizuje ofertę usług gastronomicznych w zależności od kierunków rozwoju gastronomii i preferencji zleceniodawców		x
8) przygotowuje oferty usług gastronomicznych (ek) *	10	1) analizuje przykładowe oferty usług gastronomicznych		x
		2) wykonuje teczkę ofert do przygotowywania usług gastronomicznych		x
		3) sporządza propozycje okazjonalnych kart dań dostosowanych do różnych usług gastronomicznych zgodnie z przyjętymi normami (np. ilością i wielkością porcji potraw i napojów)		x
		4) przygotowuje schematy aranżacji sal i innych miejsc do oferowanych usług gastronomicznych uzupełniających zgodnie ze wskaźnikami przyjętymi w gastronomii		x



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Usługi gastronomiczne	Przygotowanie usług gastronomicznych
A	B	C	D	E
9) planuje przyjęte do realizacji uzupełniające usługi gastronomiczne: a) stosuje normy techniczne, fakultatywne i inne wskaźniki przyjęte przez zakład do planowania uzupełniających usług gastronomicznych b) określa zależność liczby i wielkości pomieszczeń od rodzaju realizowanej usługi gastronomicznej (ek)	18	1) diagnozuje potrzeby zleceniodawcy na usługę gastronomiczną na podstawie uzyskanych informacji		x
		2) dobiera usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy		x
		3) dobiera systemy i metody obsługi gości do realizowanej usługi		x
		4) sporządza plan realizacji usługi gastronomicznej w odpowiedzi na zamówienie		x
		5) dobiera bieliznę i zastawę stołową oraz sprzęt pomocniczy i elementy dekoracyjne do realizacji usługi gastronomicznej		x
		6) oblicza powierzchnię miejsca na realizację usługi, liczbę sprzętu meblowego, bielizny i zastawy stołowej oraz sprzętu pomocniczego niezbędnego do realizacji usługi gastronomicznej		x
		7) opracowuje schemat aranżacji miejsc dla gości planowanej do realizacji usługi gastronomicznej z uwzględnieniem wskaźników i norm organizacyjnych		x
		8) planuje liczbę i organizację pracy pracowników obsługi		x
		9) przygotowuje ofertę usługi zgodną z oczekiwaniem zleceniodawcy		x



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Usługi gastronomiczne	Przygotowanie usług gastronomicznych
A	B	C	D	E
10) sporządza dokumentację przyjętej do realizacji usługi gastronomicznej wynikającą z analizy potrzeb zamawiającego (ew)	13	1) sporządza karty zlecenia usługi, uwzględniając dodatkowe życzenia i potrzeby zlecającego		x
		2) sporządza harmonogram realizacji usługi gastronomicznej w rozkładzie czasowym		x
		3) sporządza wstępną kalkulację kosztów organizowanej usługi jako podstawę do zawarcia umowy		x
		4) sporządza umowę na realizację zamówionej usługi gastronomicznej		x
		5) sprawdza poprawność zlecenia i umowy na zaplanowaną usługę gastronomiczną		x
		6) stosuje programy komputerowe do przygotowania dokumentacji planowanych do realizacji usług gastronomicznych		x
HGT.11.7. 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
		2) wymienia cechy oczekiwanej postawy zawodowej kelnera w relacji z gośćmi, przełożonym i współpracownikami	x	x
		3) stosuje zasady etyki w relacjach pracowniczych	x	x
		4) wskazuje zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania kodeksu etyki zawodowej	x	x
		5) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy	x	x
		6) przestrzega zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych	x	x



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Usługi gastronomiczne	Przygotowanie usług gastronomicznych
A	B	C	D	E
2) wykazuje znajomość indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym		1) rozróżnia metody rozpoznawania indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym	x	x
		2) określa potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym	x	x
		3) planuje realizację usługi w odpowiedzi na zidentyfikowane potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym	x	x
3) stosuje zasady w komunikacji interpersonalnej		1) rozróżnia sposoby komunikacji interpersonalnej	x	x
		2) wymienia zasady komunikowania się	x	x
		3) wymienia rodzaje komunikacji niewerbalnej	x	x
		4) opisuje znaczenie komunikacji werbalnej i niewerbalnej w usługach kelnerskich	x	x
		5) wymienia formy komunikacji bezpośredniej i pośredniej, w tym rozmowę, pismo, e-mail, rozmowę telefoniczną, informacje na stronach internetowych	x	x
4) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem		1) definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej	x	x
		2) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań, ich wpływu na siebie i innych	x	x
		3) wymienia sposoby radzenia sobie ze stresem	x	x
5) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany		1) określa znaczenie otwartości na zmiany zachodzące w branży	x	x
		2) wskazuje alternatywne rozwiązania problemu	x	x



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Usługi gastronomiczne	Przygotowanie usług gastronomicznych
A	B	C	D	E
6) aktualizuje wiedzę i doskonalą umiejętności zawodowe		1) analizuje zmiany zachodzące w usługach kelnerskich	x	x
		2) poszukuje nowości technicznych i technologicznych wspomagających obsługę gości gastronomii w różnych źródłach informacji	x	x
		3) wymienia najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie	x	x
		4) określa własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie	x	x
7) planuje działania i zarządza czasem		1) określa cel planowanych zadań	x	x
		2) wyszczególnia elementy planu działania	x	x
		3) dokonuje analizy możliwości realizacji zadania na podstawie posiadanych zasobów	x	x
		4) tworzy harmonogram realizacji zadania	x	x
		5) wymienia zasoby niezbędne do wykonania zadania	x	x
		6) wykonuje zadanie zgodnie z planem	x	x
8) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania		1) wskazuje obszary zawodowej i prawnej odpowiedzialności za niewłaściwie realizowane zadania na stanowisku	x	x
		2) określa rodzaje odpowiedzialności podczas realizacji zadań zawodowych	x	x
		3) podaje przykłady możliwych konsekwencji w sytuacji braku odpowiedzialności zawodowej i prawnej	x	x
9) współpracuje w zespole		1) wymienia cechy członków zespołu sprzyjające osiągnięciu celów w pracy zespołowej	x	x
		2) uwzględnia opinie i pomysły innych członków zespołu	x	x
		3) angażuje się w realizację przypisanych zadań	x	x
		4) modyfikuje własne działania zgodnie z wspólnie wypracowanym stanowiskiem	x	x



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Usługi gastronomiczne	Przygotowanie usług gastronomicznych
A	B	C	D	E
HGT.11.8. Organizacja pracy małych zespołów				
1) planuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań		1) określa strukturę grupy	x	x
		2) przygotowuje zadania zespołu do realizacji	x	x
		3) planuje realizację zadań zapobiegających zagrożeniom bezpieczeństwa i ochrony zdrowia	x	x
		4) szacuje czas potrzebny na realizację określonego zadania	x	x
		5) komunikuje się z współpracownikami	x	x
		6) przydziela zadania członkom zespołu zgodnie z harmonogramem planowanych prac	x	x
2) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakości pracy		dokonyje analizy rozwiązań technicznych i organizacyjnych warunków i jakości pracy	x	x
		proponuje rozwiązania techniczne i organizacyjne mające na celu poprawę warunków i jakości pracy	x	x
3) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań		ocenia przydatność poszczególnych członków zespołu do wykonania zadania	x	x
		rozdziela zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu	x	x
4) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań		1) ustala kolejność wykonywania zadań zgodnie z harmonogramem prac	x	x
		2) koordynuje realizację zadań zapobiegających zagrożeniom bezpieczeństwa i ochrony zdrowia	x	x
		3) wydaje dyspozycje osobom wykonującym poszczególne zadania	x	x
		4) monitoruje proces wykonywania zadań	x	x
		5) opracowuje dokumentację dotyczącą realizacji zadania	x	x

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowanie efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Usługi gastronomiczne	Przygotowanie usług gastronomicznych
A	B	C	D	E
5) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań		1) kontroluje efekty pracy zespołu	x	x
		2) ocenia pracę poszczególnych członków zespołu pod kątem zgodności z warunkami technicznymi odbioru prac	x	x
		3) udziela wskazówek w celu prawidłowego wykonania przydzielonych zadań	x	x
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	110			

* efekty kształcenia wskazane do realizacji w kształceniu teoretycznym mogą być (po spełnieniu wymagań określonych w aktualnych przepisach oświatowych) realizowane w formie kształcenia na odległość.

Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczestnikom/słuchaczom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych oraz umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów w czasie całego okresu kształcenia w ramach poszczególnych przedmiotów.

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

Tabela 2. Przyporządkowanie efektów kształcenia wraz z kryteriami weryfikacji do poszczególnych przedmiotów

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
A	B	E	C	D	
HGT.11.3. Planowanie usług gastronomicznych	1) charakteryzuje usługi gastronomiczne (ew)	9	1) wymienia usługi gastronomiczne 2) rozróżnia funkcje gastronomii w świadczeniu usług 3) rozróżnia usługi świadczone przez gastronomię, takie jak: podstawowe, towarzyszące, komplementarne, fakultatywne 4) określa cechy i funkcje usług gastronomicznych 5) rozróżnia elementy składowe usług gastronomicznych	Usługi gastronomiczne	1 i 2 tydzień
	2) rozpoznaje usługi gastronomiczne (ew)	10	1) klasyfikuje przyjęcia okolicznościowe w zależności od czasu trwania i formy organizacyjnej, okazji, miejsca realizacji 2) rozpoznaje przyjęcia: 3) stojące (aperitif, lampka wina lub toast, koktajlowe, bufetowe, bankiet angielski) 4) zasiadane (uroczyste śniadania, obiady, kolacje, bufety zasiadane, bankiety) 5) mieszane (bufet amerykański, bufet w połączeniu z bufetem zasiadającym) 6) rozpoznaje usługi uzupełniające typu podwieczorki, pikniki, bale, przerwy śniadaniowe, kawowe 7) charakteryzuje rolę gości w zależności od rodzaju przyjęcia okolicznościowego i innych usług uzupełniających 8) określa rolę kelnerów obsługujących przyjęcia okolicznościowe i inne usługi uzupełniające		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
	3) rozróżnia miejsca świadczenia usług gastronomicznych (ew)	7	1) określa warunki świadczenia usług gastronomicznych w zakładzie i cateringu np. rodzaj, typ i funkcjonalność zakładu, ofertę, dostępność, bazę, wyposażenie, dobór i kwalifikacje pracowników 2) określa cechy charakteryzujące zakłady świadczące usługi gastronomiczne 3) dobiera usługi uzupełniające do rodzaju zakładu gastronomicznego		
	4) charakteryzuje czynniki warunkujące zakres usług gastronomicznych (segmentacja rynku usług) (ew)	7	1) rozróżnia czynniki warunkujące zakres świadczonych usług gastronomicznych 2) dobiera usługi gastronomiczne do oferty zakładów i punktów gastronomicznych w zależności od zapotrzebowania rynku, uwzględniając segmentację geograficzną, demograficzną, społeczno-ekonomiczno-kulturową, behawioralną gości 3) określa wpływ rodzaju zakładu i jego funkcjonalności na zakres realizowanych uzupełniających usług gastronomicznych		
HGT.11.7. Kompetencje personalne i społeczne	1) wykazuje znajomość indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym		1) rozróżnia metody rozpoznawania indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym 2) określa potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym 3) planuje realizację usługi w odpowiedzi na zidentyfikowane potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym	Rozpoznawanie indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym	

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
	2) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe		1) analizuje zmiany zachodzące w usługach kelnerskich 2) poszukuje nowości technicznych i technologicznych wspomagających obsługę gości gastronomii w różnych źródłach informacji 3) wymienia najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie 4) określa własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie	Aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych	
	3) planuje działania i zarządza czasem		1) określa cel planowanych zadań 2) wyszczególnia elementy planu działania 3) dokonuje analizy możliwości realizacji zadania na podstawie posiadanych zasobów 4) tworzy harmonogram realizacji zadania 5) wymienia zasoby niezbędne do wykonania zadania 6) wykonuje zadanie zgodnie z planem	Planowanie działań i zarządzanie czasem	
HGT.11.3. Planowanie usług gastronomicznych	1) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych (ew)	16	1) wyjaśnia koncepcję marketingu usług gastronomicznych 2) określa funkcje marki w gastronomii (np. gwarancyjną i promocyjną) 3) sporządza plan „życia marki” usług gastronomicznych 4) określa strukturę marketingu mix „7P” w gastronomii 5) rozróżnia elementy części składowych marketingu mix „7P” 6) określa wpływ elementów składowych marketingu mix „7P” na markę zakładu gastronomicznego	Przygotowanie usług gastronomicznych	3, 4, 5, 6 tygodni

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
			7) wyjaśnia pojęcie promocji marketingowej usług gastronomicznych 8) wskazuje funkcje promocji usług gastronomicznych 9) interpretuje strategie promocji (push i pull) 10) rozróżnia promocje pośrednie i bezpośrednie stosowane w marketingu usług gastronomicznych np. reklama, telemarketing, mailing, media 11) stosuje propagandę marketingową usług gastronomicznych – public relations 12) opracowuje działania promocyjne usług gastronomicznych		
	2) stosuje instrumenty marketingowe do sprzedaży usług gastronomicznych (ek)	8	1) rozróżnia strategie sprzedaży usług gastronomicznych (cross-selling i up-selling) 2) ocenia instrumenty marketingowe stosowane w sprzedaży usług gastronomicznych (np. związane z ceną, produktem, lokalem i jego marką, specyficznymi potrzebami gości) 3) przygotowuje prezentację sprzedaży osobistej usług zgodnie z zasadami promocji		
	3) planuje uzupełniającą działalność zakładu gastronomicznego (ek)	12	1) określa zasady planowania usług gastronomicznych 2) przygotowuje portfolio zakładu niezbędne do przyjmowania usług (np. prospekty realizowanych usług, kalendarz realizacji usług, formularze umów zamówienia) 3) przygotowuje informacje o warunkach planowania usług przyjmowanych do realizacji np. życzenia zleceniodawcy zamówienia, koszty usługi, metody obsługi gości, wpłaty zaliczkowe,		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
			<p>konsekwencje odstąpienia od zamówienia, udzielane upusty, rabaty, bonifikaty, skonto</p> <p>4) określa etapy organizacji dowolnej usługi gastronomicznej</p> <p>5) opracowuje przykładowe plany wykonania usług gastronomicznych podstawowych, towarzyszących, komplementarnych i fakultatywnych</p> <p>6) aktualizuje ofertę usług gastronomicznych w zależności od kierunków rozwoju gastronomii i preferencji zlecniodawców</p>		
	4) przygotowuje oferty usług gastronomicznych (ek)	10	<p>1) analizuje przykładowe oferty usług gastronomicznych</p> <p>2) wykonuje teczki ofert do przygotowywania usług gastronomicznych</p> <p>3) sporządza propozycje okazjonalnych kart dań dostosowanych do różnych usług gastronomicznych zgodnie z przyjętymi normami (np. ilością i wielkością porcji potraw i napojów)</p> <p>4) przygotowuje schematy aranżacji sal i innych miejsc do oferowanych usług gastronomicznych uzupełniających zgodnie ze wskaźnikami przyjętymi w gastronomii</p>		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
	5) planuje przyjęte do realizacji uzupełniające usługi gastronomiczne: a) stosuje normy techniczne, fakultatywne i inne wskaźniki przyjęte przez zakład do planowania uzupełniających usług gastronomicznych b) określa zależność liczby i wielkości pomieszczeń od rodzaju realizowanej usługi gastronomicznej (ek)	18	1) diagnozuje potrzeby zleceniodawcy na usługę gastronomiczną na podstawie uzyskanych informacji 2) dobiera usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy 3) dobiera systemy i metody obsługi gości do realizowanej usługi 4) sporządza plan realizacji usługi gastronomicznej w odpowiedzi na zamówienie 5) dobiera bieliznę i zastawę stołową oraz sprzęt pomocniczy i elementy dekoracyjne do realizacji usługi gastronomicznej 6) oblicza powierzchnię miejsca na realizację usługi, liczbę sprzętu meblowego, bielizny i zastawy stołowej oraz sprzętu pomocniczego niezbędnego do realizacji usługi gastronomicznej 7) opracowuje schemat aranżacji miejsc dla gości planowanej do realizacji usługi gastronomicznej z uwzględnieniem wskaźników i norm organizacyjnych 8) planuje liczbę i organizację pracy pracowników obsługi 9) przygotowuje ofertę usługi zgodną z oczekiwaniem zleceniodawcy		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciach	Okres realizacji
	6) sporządza dokumentację przyjętej do realizacji usługi gastronomicznej wynikającą z analizy potrzeb zamawiającego (ew)	13	1) sporządza karty zlecenia usługi, uwzględniając dodatkowe życzenia i potrzeby zleceniodawcy 2) sporządza harmonogram realizacji usługi gastronomicznej w rozkładzie czasowym 3) sporządza wstępną kalkulację kosztów organizowanej usługi jako podstawę do zawarcia umowy 4) sporządza umowę na realizację zamówionej usługi gastronomicznej 5) sprawdza poprawność zlecenia i umowy na zaplanowaną usługę gastronomiczną 6) stosuje programy komputerowe do przygotowania dokumentacji planowanych do realizacji usług gastronomicznych		
HGT.11.7. Kompetencje personalne i społeczne	1) wykazuje znajomość indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym		1) rozróżnia metody rozpoznawania indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym 2) określa potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym 3) planuje realizację usługi w odpowiedzi na zidentyfikowane potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym	Rozpoznawanie indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym	Cały okres kursu
	2) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany		1) określa znaczenie otwartości na zmiany zachodzące w branży 2) wskazuje alternatywne rozwiązania problemu	Wykazywanie się kreatywnością i otwartością na zmiany	
	3) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe		1) analizuje zmiany zachodzące w usługach kelnerskich 2) poszukuje nowości technicznych i technologicznych wspomagających obsługę gości gastronomii w różnych źródłach informacji	Aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych	

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekty kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęciach	Okres realizacji
			3) wymienia najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie 4) określa własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie		
	4) planuje działania i zarządza czasem		1) określa cel planowanych zadań 2) wyszczególnia elementy planu działania 3) dokonuje analizy możliwości realizacji zadania na podstawie posiadanych zasobów 4) tworzy harmonogram realizacji zadania 5) wymienia zasoby niezbędne do wykonania zadania 6) wykonuje zadanie zgodnie z planem	Planowanie działań i zarządzanie czasem	
	5) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania		1) wskazuje obszary zawodowej i prawnej odpowiedzialności za niewłaściwie realizowane zadania na stanowisku 2) określa rodzaje odpowiedzialności podczas realizacji zadań zawodowych 3) podaje przykłady możliwych konsekwencji w sytuacji braku odpowiedzialności zawodowej i prawnej	Odpowiedzialność za podejmowane działania	
	6) współpracuje w zespole		1) wymienia cechy członków zespołu sprzyjające osiągnięciu celów w pracy zespołowej 2) uwzględnia opinie i pomysły innych członków zespołu 3) angażuje się w realizację przypisanych zadań 4) modyfikuje własne działania zgodnie z wspólnie wypracowanym stanowiskiem	Współpraca w zespole	

2.2. Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe

Tabela 3. Przyporządkowanie efektów kształcenia wraz z kryteriami weryfikacji do poszczególnych przedmiotów

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
Usługi gastronomiczne	33	0	1) charakteryzuje usługi gastronomiczne (ew)	1) wymienia usługi gastronomiczne 2) rozróżnia funkcje gastronomii w świadczeniu usług 3) rozróżnia usługi świadczone przez gastronomię, takie jak: podstawowe, towarzyszące, komplementarne, fakultatywne 4) określa cechy i funkcje usług gastronomicznych 5) rozróżnia elementy składowe usług gastronomicznych
			2) rozpoznaje usługi gastronomiczne (ew)	1) klasyfikuje przyjęcia okolicznościowe w zależności od czasu trwania i formy organizacyjnej, okazji, miejsca realizacji 2) rozpoznaje przyjęcia: 3) -stojące (aperitif, lampka wina lub toast, koktajlowe, bufetowe, bankiet angielski) 4) -zasiadane (uroczyste śniadania, obiady, kolacje, bufety zasiadane, bankiety) 5) -mieszane (bufet amerykański, bufet w połączeniu z bufetem zasiadanym) 6) rozpoznaje usługi uzupełniające typu podwieczorki, pikniki, bale, przerwy śniadaniowe, kawowe 7) charakteryzuje rolę gości w zależności od rodzaju przyjęcia okolicznościowego i innych usług uzupełniających 8) określa rolę kelnerów obsługujących przyjęcia okolicznościowe i inne usługi uzupełniające
			3) rozróżnia miejsca świadczenia usług gastronomicznych (ew)	1) określa warunki świadczenia usług gastronomicznych w zakładzie i cateringu np. rodzaj, typ i funkcjonalność zakładu, ofertę, dostępność, bazę, wyposażenie, dobór i kwalifikacje pracowników 2) określa cechy charakteryzujące zakłady świadczące usługi gastronomiczne 3) dobiera usługi uzupełniające do rodzaju zakładu gastronomicznego

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			4) charakteryzuje czynniki warunkujące zakres usług gastronomicznych (segmentacja rynku usług) (ew)	1) rozróżnia czynniki warunkujące zakres świadczonych usług gastronomicznych 2) dobiera usługi gastronomiczne do oferty zakładów i punktów gastronomicznych w zależności od zapotrzebowania rynku, uwzględniając segmentację geograficzną, demograficzną, społeczno-ekonomiczno-kulturową, behawioralną gości 3) określa wpływ rodzaju zakładu i jego funkcjonalności na zakres realizowanych uzupełniających usług gastronomicznych
Przygotowanie usług gastronomicznych	0	77	1) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych (ew)	1) wyjaśnia koncepcję marketingu usług gastronomicznych 2) określa funkcje marki w gastronomii (np. gwarancyjną i promocyjną) 3) sporządza plan „życia marki” usług gastronomicznych 4) określa strukturę marketingu mix „7P” w gastronomii 5) rozróżnia elementy części składowych marketingu mix „7P” 6) określa wpływ elementów składowych marketingu mix „7P” na markę zakładu gastronomicznego 7) wyjaśnia pojęcie promocji marketingowej usług gastronomicznych 8) wskazuje funkcje promocji usług gastronomicznych 9) interpretuje strategie promocji (push i pull) 10) rozróżnia promocje pośrednie i bezpośrednie stosowane w marketingu usług gastronomicznych np. reklama, telemarketing, mailing, media 11) stosuje propagandę marketingową usług gastronomicznych – public relations 12) opracowuje działania promocyjne usług gastronomicznych
			2) stosuje instrumenty marketingowe do sprzedaży usług gastronomicznych (ek)	1) rozróżnia strategie sprzedaży usług gastronomicznych (cross-selling i up-selling) 2) ocenia instrumenty marketingowe stosowane w sprzedaży usług gastronomicznych (np. związane z ceną, produktem, lokalem i jego marką, specyficznymi potrzebami gości) 3) przygotowuje prezentację sprzedaży osobistej usług zgodnie z zasadami promocji



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			3) planuje uzupełniającą działalność zakładu gastronomicznego (ek)	1) określa zasady planowania usług gastronomicznych 2) przygotowuje portfolio zakładu niezbędne do przyjmowania usług (np. prospekty realizowanych usług, kalendarz realizacji usług, formularze umów zamówienia) 3) przygotowuje informacje o warunkach planowania usług przyjmowanych do realizacji np. życzenia zleceniodawcy zamówienia, koszty usługi, metody obsługi gości, wpłaty zaliczkowe, konsekwencje odstąpienia od zamówienia, udzielane upusty, rabaty, bonifikaty, skonto 4) określa etapy organizacji dowolnej usługi gastronomicznej 5) opracowuje przykładowe plany wykonania usług gastronomicznych podstawowych, towarzyszących, komplementarnych i fakultatywnych 6) aktualizuje ofertę usług gastronomicznych w zależności od kierunków rozwoju gastronomii i preferencji zleceniodawców
			4) przygotowuje oferty usług gastronomicznych (ek)	1) analizuje przykładowe oferty usług gastronomicznych 2) wykonuje teczki ofert do przygotowywania usług gastronomicznych 3) sporządza propozycje okazjonalnych kart dań dostosowanych do różnych usług gastronomicznych zgodnie z przyjętymi normami (np. ilością i wielkością porcji potraw i napojów) 4) przygotowuje schematy aranżacji sal i innych miejsc do oferowanych usług gastronomicznych uzupełniających zgodnie ze wskaźnikami przyjętymi w gastronomii



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			5) planuje przyjęte do realizacji uzupełniające usługi gastronomiczne: a) stosuje normy techniczne, fakultatywne i inne wskaźniki przyjęte przez zakład do planowania uzupełniających usług gastronomicznych b) określa zależność liczby i wielkości pomieszczeń od rodzaju realizowanej usługi gastronomicznej (ek)	1) diagnozuje potrzeby zleceniodawcy na usługę gastronomiczną na podstawie uzyskanych informacji 2) dobiera usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy 3) dobiera systemy i metody obsługi gości do realizowanej usługi 4) sporządza plan realizacji usługi gastronomicznej w odpowiedzi na zamówienie 5) dobiera bieliznę i zastawę stołową oraz sprzęt pomocniczy i elementy dekoracyjne do realizacji usługi gastronomicznej 6) oblicza powierzchnię miejsca na realizację usługi, liczbę sprzętu meblowego, bielizny i zastawy stołowej oraz sprzętu pomocniczego niezbędnego do realizacji usługi gastronomicznej 7) opracowuje schemat aranżacji miejsc dla gości planowanej do realizacji usługi gastronomicznej z uwzględnieniem wskaźników i norm organizacyjnych 8) planuje liczbę i organizację pracy pracowników obsługi 9) przygotowuje ofertę usługi zgodną z oczekiwaniem zleceniodawcy
			6) sporządza dokumentację przyjętej do realizacji usługi gastronomicznej wynikającą z analizy potrzeb zamawiającego (ew)	1) sporządza karty zlecenia usługi, uwzględniając dodatkowe życzenia i potrzeby zleceniodawcy 2) sporządza harmonogram realizacji usługi gastronomicznej w rozkładzie czasowym 3) sporządza wstępną kalkulację kosztów organizowanej usługi jako podstawę do zawarcia umowy 4) sporządza umowę na realizację zamówionej usługi gastronomicznej 5) sprawdza poprawność zlecenia i umowy na zaplanowaną usługę gastronomiczną 6) stosuje programy komputerowe do przygotowania dokumentacji planowanych do realizacji usług gastronomicznych
Razem	33	77		

2.3. Plan kursu umiejętności zawodowych

Tabela 4. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

Nazwa zajęć	Liczba zajęć	Uwagi o realizacji
Usługi gastronomiczne	33	Kształcenie teoretyczne (możliwość prowadzenia kształcenia zdalnego)
Przygotowanie usług gastronomicznych	77	Kształcenie praktyczne
Łączna liczba godzin zajęć	110	
Kształcenie przedmiotów teoretycznych może odbywać się 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.		
Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom, uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie stacjonarnym). W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi oraz do 30% godzin zajęć przeznaczonych na kształcenie teoretyczne zrealizować z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.		

3. Cele kształcenia kursu umiejętności zawodowych

Absolwent kursu umiejętności zawodowych powinien posiadać wiedzę z zakresu:

- charakteryzowania usług gastronomicznych
- rozpoznawania usług gastronomicznych
- rozróżniania miejsc świadczenia usług gastronomicznych
- charakteryzowania czynników warunkujących zakres usług gastronomicznych
- planowania działań związanych z promocją usług gastronomicznych
- stosowania instrumentów marketingowych do sprzedaży usług gastronomicznych
- planowania uzupełniającej działalności zakładu gastronomicznego
- przygotowania ofert usług gastronomicznych
- planowania przyjętych do realizacji uzupełniających usług gastronomicznych
- sporządzania dokumentacji przyjętej do realizacji usługi gastronomicznej wynikającej z analizy potrzeb zamawiającego.

4. Programy poszczególnych zajęć

4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Usługi gastronomiczne

4.1.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- charakteryzowanie usług gastronomicznych
- rozpoznawanie usług gastronomicznych
- rozróżnianie miejsc świadczenia usług gastronomicznych
- charakteryzowanie czynników warunkujących zakres usług gastronomicznych

4.1.2 Cele operacyjne przedmiotu

Cele operacyjne przedmiotu to:

- rozróżniać usługi świadczone przez gastronomię, takie jak: podstawowe, towarzyszące, komplementarne, fakultatywne
- określać cechy i funkcje usług gastronomicznych
- rozpoznaje przyjęcia: stojące, zasiadane, mieszane
- rozpoznawać usługi uzupełniające
- określać rolę kelnerów obsługujących przyjęcia okolicznościowe i inne usługi uzupełniające
- określać cechy charakteryzujące zakłady świadczące usługi gastronomiczne
- dobierać usługi uzupełniające do rodzaju zakładu gastronomicznego
- dobierać usługi gastronomiczne do oferty zakładów i punktów gastronomicznych w zależności od zapotrzebowania rynku
- określać wpływ rodzaju zakładu i jego funkcjonalności na zakres realizowanych uzupełniających usług gastronomicznych
- wykazywać znajomość indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym
- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe

- planować działania i zarządzać czasem.

4.1.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
1. Określanie usług gastronomicznych	9	<ul style="list-style-type: none"> wymieniać usługi gastronomiczne rozróżniać funkcje gastronomii w świadczeniu usług rozróżniać usługi świadczone przez gastronomię, takie jak: podstawowe, towarzyszące, komplementarne, fakultatywne rozróżniać elementy składowe usług gastronomicznych określać cechy usług gastronomicznych charakteryzować funkcje usług gastronomicznych charakteryzować usługi gastronomiczne, takie jak: podstawowe, towarzyszące, komplementarne, fakultatywne charakteryzować elementy składowe usług gastronomicznych
2. Rozpoznanie usług gastronomicznych	10	<ul style="list-style-type: none"> klasyfikować przyjęcia okolicznościowe w zależności od czasu trwania i formy organizacyjnej, okazji, miejsca realizacji rozpoznawać przyjęcia: <ul style="list-style-type: none"> stojące (aperitif, lampka wina lub toast, koktajlowe, bufetowe, bankiet angielski) zasiadane (uroczyste śniadania, obiady, kolacje, bufety zasiadane, bankiety) mieszane (bufet amerykański, bufet w połączeniu z bufetem zasiadającym) rozpoznawać usługi uzupełniające typu podwieczorki, pikniki, bale, przerwy śniadaniowe, kawowe charakteryzować rolę gości w zależności od rodzaju przyjęcia okolicznościowego i innych usług uzupełniających określać rolę kelnerów obsługujących przyjęcia okolicznościowe i inne usługi uzupełniające charakteryzować przyjęcia: stojące, zasiadane, mieszane charakteryzować usługi uzupełniające typu podwieczorki, pikniki, bale, przerwy śniadaniowe, kawowe charakteryzować przyjęcia okolicznościowe w zależności od czasu trwania i formy organizacyjnej, okazji, miejsca realizacji
3. Miejsca świadczenia usług gastronomicznych	7	<ul style="list-style-type: none"> wymieniać usługi uzupełniające wymieniać cechy charakteryzujące zakłady świadczące usługi gastronomiczne dobierać usługi uzupełniające do rodzaju zakładu gastronomicznego wymieniać warunki świadczenia usług gastronomicznych w zakładzie i cateringu określać warunki świadczenia usług gastronomicznych w zakładzie i cateringu np. rodzaj, typ i funkcjonalność zakładu, ofertę, dostępność, bazę, wyposażenie, dobór i kwalifikacje pracowników określać cechy charakteryzujące zakłady świadczące usługi gastronomiczne uzasadniać dobór usług uzupełniających do rodzaju zakładu gastronomicznego



Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
4. Czynniki warunkujące zakres usług gastronomicznych	7	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać usługi gastronomiczne - wymieniać rodzaje zakładów świadczących usługi gastronomiczne - rozróżniać czynniki warunkujące zakres świadczonych usług gastronomicznych - wymieniać uzupełniające usługi gastronomiczne - dobierać usługi gastronomiczne do oferty zakładów i punktów gastronomicznych w zależności od zapotrzebowania rynku, uwzględniając segmentację geograficzną, demograficzną, społeczno-ekonomiczno-kulturową, behawioralną gości - określać wpływ rodzaju zakładu i jego funkcjonalności na zakres realizowanych uzupełniających usług gastronomicznych
5. Rozpoznawanie indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać metody rozpoznawania indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym - określać potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym - planować realizację usługi w odpowiedzi na zidentyfikowane potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym
6. Aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych		<ul style="list-style-type: none"> - analizować zmiany zachodzące w usługach kelnerskich - poszukiwać nowości technicznych i technologicznych wspomagających obsługę gości gastronomii w różnych źródłach informacji - wymieniać najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie - określać własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie
7. Planowanie działań i zarządzanie czasem		<ul style="list-style-type: none"> - określać cel planowanych zadań - wyszczególniać elementy planu działania - dokonywać analizy możliwości realizacji zadania na podstawie posiadanych zasobów - tworzyć harmonogram realizacji zadania - wymieniać zasoby niezbędne do wykonania zadania - wykonywać zadanie zgodnie z planem
Razem	33	

Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać słuchaczom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych oraz umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów w czasie całego okresu kształcenia w ramach poszczególnych przedmiotów.

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

4.1.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania

Należy stosować aktywizujące metody nauczania związane z różnym stopniem aktywności słuchaczy, ze szczególnym uwzględnieniem metod podających, eksponujących 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
- filmy dydaktyczne
- 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
- 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 dotyczące charakteryzowania i rozpoznawania usług turystycznych, miejsc świadczenia usług gastronomicznych oraz segmentacji rynku usług.

Środki dydaktyczne: komplety dokumentów i druków do planowania usług gastronomicznych, przykładowe oferty zakładów i punktów gastronomicznych, tematyczne e-booki, animacje 2D/3D, atlasy interaktywne, plansze interaktywne, gry edukacyjne umożliwiające realizowanie treści teoretycznej w formie zdalnej.

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 usług gastronomicznych wyposażonej w:

- stanowiska komputerowe dla nauczyciela i dla słuchaczy (jedno stanowisko na jednego słuchacza) z dostępem do Internetu wyposażone w komputer z dowolnym oprogramowaniem wspomagającym wykonywanie zadań w usługach kelnerskich: np., obliczenie wartości odżywczej żywności,
- tablicę ścienną suchościeralną, biurowe urządzenie wielofunkcyjne, projektor multimedialny i ekran projekcyjny, tablicę demonstracyjną, drukarkę A3, kalkulatory proste dla każdego słuchacza.

Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami

Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 15 słuchaczy pod kierunkiem nauczyciela zawodu. Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizującej słuchaczy oraz z wykorzystaniem zróżnicowanych form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: indywidualnie lub grupowo np. praca w grupach po 2-3 słuchaczy.

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy powinny uwzględniać:

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

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 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.

4.1.5 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 proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy jednopoziomowe, sprawdzające zarówno wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne. Ponadto proponuje się: przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru, obserwację indywidualnej pracy słuchacza, analizę zaangażowania słuchacza 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.

4.2. Program nauczania dla przedmiotu: Przygotowanie usług gastronomicznych

4.2.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- planowanie działań związanych z promocją usług gastronomicznych
- stosowanie instrumentów marketingowych do sprzedaży usług gastronomicznych
- planowanie uzupełniającej działalności zakładu gastronomicznego
- przygotowanie ofert usług gastronomicznych
- planowanie przyjętych do realizacji uzupełniających usług gastronomicznych
- sporządzanie dokumentacji przyjętej do realizacji usługi gastronomicznej wynikającej z analizy potrzeb zamawiającego

4.2.2 Cele operacyjne przedmiotu

Cele operacyjne przedmiotu to:

- stosować propagandę marketingową usług gastronomicznych – public relations
- opracowywać działania promocyjne usług gastronomicznych
- przygotowywać prezentację sprzedaży osobistej usług zgodnie z zasadami promocji
- opracowywać przykładowe plany wykonania usług gastronomicznych podstawowych, towarzyszących, komplementarnych i fakultatywnych
- wykonywać teczki ofert do przygotowywania usług gastronomicznych
- przygotowywać schematy aranżacji sal i innych miejsc do oferowanych usług gastronomicznych uzupełniających zgodnie ze wskaźnikami przyjętymi w gastronomii
- dobierać systemy i metody obsługi gości do realizowanej usługi
- przygotowywać ofertę usługi zgodną z oczekiwaniem zleceniodawcy
- sporządzać umowę na realizację zamówionej usługi gastronomicznej
- stosować programy komputerowe do przygotowania dokumentacji planowanych do realizacji usług gastronomicznych
- wykazywać znajomość indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym



- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe
- ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania
- współpracować w zespole
- wykazywać się kreatywnością i otwartością na zmiany
- planować działania i zarządzać czasem

4.2.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
1. Planowanie promocji usług gastronomicznych	16	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać koncepcję marketingu usług gastronomicznych - rozróżniać elementy części składowych marketingu mix „7P” - wyjaśniać pojęcie promocji marketingowej usług gastronomicznych - wskazywać funkcje promocji usług gastronomicznych - rozróżniać promocje pośrednie i bezpośrednie stosowane w marketingu usług gastronomicznych np. reklama, telemarketing, mailing, media - określać funkcje marki w gastronomii (np. gwarancyjną i promocyjną) - sporządzać plan „życia marki” usług gastronomicznych - określać strukturę marketingu mix „7P” w gastronomii - określać wpływ elementów składowych marketingu mix „7P” na markę zakładu gastronomicznego - interpretuje strategie promocji (push i pull) - stosować propagandę marketingową usług gastronomicznych – public relations - opracowywać działania promocyjne usług gastronomicznych
2. Instrumenty marketingowe do sprzedaży usług gastronomicznych	8	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać instrumenty marketingowe stosowane w sprzedaży usług gastronomicznych - rozróżniać strategie sprzedaży usług gastronomicznych (cross-selling i up-selling) - oceniać instrumenty marketingowe stosowane w sprzedaży usług gastronomicznych (np. związane z ceną, produktem, lokalem i jego marką, specyficznymi potrzebami gości) - przygotowywać prezentację sprzedaży osobistej usług zgodnie z zasadami promocji



Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
3. Planowanie uzupełniającej działalności zakładu gastronomicznego	12	<ul style="list-style-type: none"> - określać zasady planowania usług gastronomicznych - określać etapy organizacji dowolnej usługi gastronomicznej - określać zasady przygotowywania portfolio zakładu niezbędne do przyjmowania usług - wymieniać warunki planowania usług przyjmowanych do realizacji - określać zasady opracowywania planów wykonania usług gastronomicznych podstawowych, towarzyszących, komplementarnych i fakultatywnych - przygotowywać portfolio zakładu niezbędne do przyjmowania usług (np. prospekty realizowanych usług, kalendarz realizacji usług, formularze umów zamówienia) - przygotowywać informacje o warunkach planowania usług przyjmowanych do realizacji np. życzenia zlecniodawcy zamówienia, koszty usługi, metody obsługi gości, wpłaty zaliczkowe, konsekwencje odstąpienia od zamówienia, udzielane upusty, rabaty, bonifikaty, skonto - opracowywać przykładowe plany wykonania usług gastronomicznych podstawowych, towarzyszących, komplementarnych i fakultatywnych - aktualizować ofertę usług gastronomicznych w zależności od kierunków rozwoju gastronomii i preferencji zlecniodawców
4. Przygotowanie ofert usług gastronomicznych	10	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać zasady sporządzania teczki ofert do przygotowywania usług gastronomicznych - wymieniać różne usługi gastronomiczne - wymieniać zasady dostosowania propozycji okazjonalnych kart dań do różnych usług gastronomicznych - wymieniać przyjęte normy i zasady sporządzania propozycji okazjonalnych kart dań - analizować przykładowe oferty usług gastronomicznych - wykonywać teczki ofert do przygotowywania usług gastronomicznych - sporządzać propozycje okazjonalnych kart dań dostosowanych do różnych usług gastronomicznych zgodnie z przyjętymi normami (np. ilością i wielkością porcji potraw i napojów) - przygotowywać schematy aranżacji sal i innych miejsc do oferowanych usług gastronomicznych uzupełniających zgodnie ze wskaźnikami przyjętymi w gastronomii
5. Planowanie przyjętych do realizacji uzupełniających usług gastronomicznych	18	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać usługę gastronomiczną do potrzeb zlecniodawcy - dobierać systemy i metody obsługi gości do realizowanej usługi - dobierać białoznę i zastawę stołową oraz sprzęt pomocniczy i elementy dekoracyjne do realizacji usługi gastronomicznej - określać zasady obliczania powierzchni miejsca na realizację usługi - określać zasady opracowywania schematu aranżacji miejsc dla gości planowanej do realizacji usługi gastronomicznej z uwzględnieniem wskaźników i norm organizacyjnych - wymieniać wskaźniki i normy organizacyjne



Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
		<ul style="list-style-type: none"> - diagnozować potrzeby zleceniodawcy na usługę gastronomiczną na podstawie uzyskanych informacji - sporządzać plan realizacji usługi gastronomicznej w odpowiedzi na zamówienie - obliczać powierzchnię miejsca na realizację usługi, liczbę sprzętu meblowego, bielizny i zastawy stołowej oraz sprzętu pomocniczego niezbędnego do realizacji usługi gastronomicznej - opracowywać schemat aranżacji miejsc dla gości planowanej do realizacji usługi gastronomicznej z uwzględnieniem wskaźników i norm organizacyjnych - planować liczbę i organizację pracy pracowników obsługi - przygotowywać ofertę usługi zgodną z oczekiwaniem zleceniodawcy
6. Dokumentacja przyjętej do realizacji usługi gastronomicznej	13	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać harmonogram realizacji usługi gastronomicznej w rozkładzie czasowym - określać zasady sporządzania karty zlecenia usługi - określać zasady sporządzania wstępnej kalkulacji kosztów organizowanej usługi - określać zasady sporządzania umowy na realizację zamówionej usługi gastronomicznej - wymieniać programy komputerowe do przygotowania dokumentacji planowanych do realizacji usług gastronomicznych - sporządzać karty zlecenia usługi, uwzględniając dodatkowe życzenia i potrzeby zleceniodawcy - sporządzać wstępną kalkulację kosztów organizowanej usługi jako podstawę do zawarcia umowy - sporządzać umowę na realizację zamówionej usługi gastronomicznej - sprawdzać poprawność zlecenia i umowy na zaplanowaną usługę gastronomiczną - modyfikować karty zlecenia usługi, uwzględniając zmianę dodatkowych życzeń i potrzeb zleceniodawcy - modyfikować umowę na realizację zamówionej usługi gastronomicznej - stosować programy komputerowe do przygotowania dokumentacji planowanych do realizacji usług gastronomicznych
7. Rozpoznawanie indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać metody rozpoznawania indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym - określać potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym - planować realizację usługi w odpowiedzi na zidentyfikowane potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym
8. Aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych		<ul style="list-style-type: none"> - analizować zmiany zachodzące w usługach kelnerskich - poszukiwać nowości technicznych i technologicznych wspomagających obsługę gości gastronomii w różnych źródłach informacji - wymieniać najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie - określać własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie



Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
9. Planowanie działań i zarządzanie czasem		<ul style="list-style-type: none"> - określać cel planowanych zadań - wyszczególniać elementy planu działania - dokonywać analizy możliwości realizacji zadania na podstawie posiadanych zasobów - tworzyć harmonogram realizacji zadania - wymieniać zasoby niezbędne do wykonania zadania - wykonywać zadanie zgodnie z planem
10. Wykazywanie się kreatywnością i otwartością na zmiany		<ul style="list-style-type: none"> - określać znaczenie otwartości na zmiany zachodzące w branży - wskazywać alternatywne rozwiązania problemu
11. Odpowiedzialność za podejmowane działania		<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać obszary zawodowej i prawnej odpowiedzialności za niewłaściwie realizowane zadania na stanowisku - określać rodzaje odpowiedzialności podczas realizacji zadań zawodowych - podawać przykłady możliwych konsekwencji w sytuacji braku odpowiedzialności zawodowej i prawnej
12. Współpraca w zespole		<ul style="list-style-type: none"> - angażować się w realizację przypisanych zadań - uwzględniać opinie i pomysły innych członków zespołu - modyfikować własne działania zgodnie z wspólnie wypracowanym stanowiskiem
Razem	77	

Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać słuchaczom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych oraz umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów w czasie całego okresu kształcenia w ramach poszczególnych przedmiotów.

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

4.2.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Należy stosować aktywizujące metody nauczania związane z różnym stopniem aktywności słuchaczy, ze szczególnym uwzględnieniem metod praktycznych, eksponujących 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
- filmy dydaktyczne

- 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
- metody problemowe (nauczanie problemowe, wykład problemowy, metoda badawcza)
- odczytywanie informacji zamieszczonych w zestawieniach tabelarycznych i graficznych

Wskazane metody nauczania: metody praktyczne

Za pomocą metod praktycznych kształtuje się i rozwija umiejętności, nawyki i sprawności o charakterze praktycznym.

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

Obudowa dydaktyczna

Materiały dydaktyczne: biblioteczka podręczna wyposażona w książki dotyczące działań związanych z promocją usług turystycznych, strategii i instrumentów marketingowych stosowanych w sprzedaży usług gastronomicznych.

Środki dydaktyczne: komplety dokumentów i druków do planowania usług gastronomicznych, opracowywania działań promocyjnych usług gastronomicznych, przygotowania oferty usług gastronomicznych, katalogi wyposażenia i urządzania sal bankietowych oraz konferencyjnych, schematy aranżacji sal i innych miejsc do oferowanych usług, przykładowe plany wykonania usług gastronomicznych, przykładowe karty dań i napojów różnych przyjęć okolicznościowych, zestawy katalogowe opracowań okazjonalnych kart dań dostosowanych do różnych usług gastronomicznych, teczki ofertowe do przygotowywania usług gastronomicznych, przykładowe karty zlecenia usługi, umowy na realizację zamówionej usługi.

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 usług gastronomicznych wyposażonej w:

- stanowiska komputerowe dla nauczyciela i dla słuchaczy (jedno stanowisko na jednego słuchacza) z dostępem do Internetu wyposażone w komputer z dowolnym oprogramowaniem wspomagającym wykonywanie zadań w zakresie planowania usług gastronomicznych: np., sporządzania karty zlecenia usługi, sporządzania harmonogramu realizacji usługi gastronomicznej w rozkładzie czasowym, sporządzania wstępnej kalkulacji kosztów organizowanej usługi, sporządzania umowy na realizację zamówionej usługi gastronomicznej, do przygotowania dokumentacji planowanych do realizacji usług gastronomicznych, obliczania powierzchni miejsca na realizację usługi, liczbę sprzętu meblowego, bielizny i zastawy stołowej oraz sprzętu pomocniczego niezbędnego do realizacji usługi gastronomicznej, opracowania schematu aranżacji miejsc dla gości planowanej do realizacji usługi gastronomicznej z uwzględnieniem wskaźników i norm organizacyjnych,
- tablicę ścienną suchościeralną, biurowe urządzenie wielofunkcyjne, projektor multimedialny i ekran projekcyjny, tablicę demonstracyjną, drukarkę A3, kalkulatory proste dla każdego słuchacza.

Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami

Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 15 słuchaczy pod kierunkiem nauczyciela zawodu. Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizującej słuchaczy oraz z wykorzystaniem zróżnicowanych form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: indywidualnie lub grupowo np. praca w grupach po 2-3 słuchaczy.

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy powinny uwzględniać:

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

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 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.

4.2.5 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 proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy jednopoziomowe, sprawdzające zarówno wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne. Ponadto proponuje się: przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru, obserwację indywidualnej pracy słuchacza, analizę zaangażowania słuchacza 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.

5. Ewaluacja programu kursu umiejętności zawodowych

Efekt kształcenia z podstawy programowej (oznaczony w programie kursu jako kluczowy dla kwalifikacji lub jednostki efektów)	Wskaźniki potwierdzające osiągnięcie efektu kształcenia	Metody/techniki badania	Termin badania
1) stosuje instrumenty marketingowe do sprzedaży usług gastronomicznych (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez nauczycieli	<ul style="list-style-type: none">• Badanie na bieżąco w czasie trwania KUZ• Badanie osiągnięć edukacyjnych słuchaczy po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu• Wyniki i analiza osiągnięć edukacyjnych słuchaczy po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu• Ponowne badanie pod koniec kursu• Porównanie wyników, analiza• Ewentualne wnioski powinny posłużyć do modyfikacji programu nauczania.
3) planuje uzupełniającą działalność zakładu gastronomicznego (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez nauczycieli	
4) przygotowuje oferty usług gastronomicznych (ek)	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez nauczycieli	
5) planuje przyjęte do realizacji uzupełniające usługi gastronomiczne:	Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	Przeprowadzenie testów sprawdzających, sprawdzenie ich przez nauczycieli	
6) stosuje normy techniczne, fakultatywne i inne wskaźniki przyjęte przez zakład do planowania uzupełniających usług gastronomicznych			
7) określa zależność liczby i wielkości pomieszczeń od rodzaju realizowanej usługi gastronomicznej (ek)			

6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

6.1. Wykaz literatury

Literatura:

- 1) Górską-Warsewicz H., Sawicka B., Mikulska T., Działalność gospodarcza w gastronomii. Gastronomia. Podręcznik do nauki zawodów technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz. Tom III, WSIP, Warszawa 2019.
- 2) Kmiołek A., Usługi gastronomiczne, kwalifikacja T.15.3, WSiP, Warszawa 2018.
- 3) Kmiołek-Gizara A., Podstawy gastronomii i technologii żywności, Część 1, WSiP, Warszawa 2017.
- 4) Kmiołek-Gizara A., Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2, WSiP, Warszawa 2017.
- 5) Mołoniewicz J. M., Sprzedaż w gastronomii. Część 1, MOJA Consulting, Warszawa 2020.
- 6) Sala J., Marketing w gastronomii, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 2011.
- 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.
- 9) Szajna R., Ławniczak D., Obsługa kelnerska. Podręcznik do nauki zawodu kelner. Część 1, WSIP, Warszawa 2013.
- 10) Szajna R., Ławniczak D., Obsługa kelnerska. Podręcznik do nauki zawodu kelner. Część 2, WSIP, Warszawa 2015.
- 11) Szajna R., Ławniczak D., Obsługiwanie gości. Ćwiczenia. Zeszyt ćwiczeń do nauki zawodu kelner. Część 1, WSIP, Warszawa 2015.
- 12) Szajna R., Ławniczak D., Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń 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., Ziaja A., Organizowanie usług kelnerskich. Kwalifikacja T.10. Zeszyt ćwiczeń do nauki zawodu kelner, WSiP, Warszawa 2015.

6.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

Ośrodek prowadzący kwalifikacyjne kursy zawodowe 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.

W kształceniu praktycznym zaleca się korzystanie z zasobów i współpracy z przedsiębiorcami, zakładami pracy i instytucjami właściwymi dla zawodu.

Materiały dydaktyczne: 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, czasopisma branżowe, publikacje nt. usług gastronomicznych, zestaw aktów prawnych i regulaminów dotyczących działalności gastronomicznej, procedury i instrukcje stanowiskowe, książki dotyczące charakteryzowania i rozpoznawania usług turystycznych, miejsc świadczenia usług gastronomicznych oraz segmentacji rynku usług, działań związanych z promocją usług turystycznych, strategii i instrumentów marketingowych stosowanych w sprzedaży usług gastronomicznych.

Środki dydaktyczne: komplety dokumentów i druków do planowania usług gastronomicznych, opracowywania działań promocyjnych usług gastronomicznych, przygotowania oferty usług gastronomicznych, katalogi wyposażenia i urządzania sal bankietowych oraz konferencyjnych, schematy aranżacji sal i innych miejsc do oferowanych usług, przykładowe plany wykonania usług gastronomicznych, przykładowe karty dań i napojów różnych przyjęć okolicznościowych, zestawy katalogowe opracowań okazjonalnych kart dań dostosowanych do różnych usług gastronomicznych, teczki ofertowe do przygotowywania usług gastronomicznych, przykładowe karty zlecenia usługi, umowy na realizację zamówionej usługi, przykładowe oferty zakładów i punktów gastronomicznych, tematyczne e-booki, animacje 2D/3D, atlasy interaktywne, plansze interaktywne, gry edukacyjne umożliwiające realizowanie treści teoretycznej w formie zdalnej.

Kształcenie powinno odbywać się w pracowni usług gastronomicznych wyposażonej w:

- stanowiska komputerowe dla nauczyciela i dla słuchaczy (jedno stanowisko na jednego słuchacza) z dostępem do internetu wyposażone w komputer z dowolnym oprogramowaniem wspomagającym wykonywanie zadań w usługach kelnerskich: np., obliczenie wartości odżywczej żywności, sporządzania karty zlecenia usługi, sporządzania harmonogramu realizacji usługi gastronomicznej w rozkładzie czasowym, sporządzania wstępnej kalkulacji kosztów organizowanej usługi, sporządzania umowy na realizację zamówionej usługi gastronomicznej, do przygotowania dokumentacji planowanych do realizacji usług gastronomicznych, obliczania powierzchni miejsca na realizację usługi, liczbę sprzętu meblowego, bielizny i zastawy stołowej oraz sprzętu pomocniczego niezbędnego do realizacji usługi gastronomicznej, opracowania schematu aranżacji miejsc dla gości planowanej do realizacji usługi gastronomicznej z uwzględnieniem wskaźników i norm organizacyjnych,
- tablicę ścienną suchościeralną, biurowe urządzenie wielofunkcyjne, projektor multimedialny i ekran projekcyjny, tablicę demonstracyjną, drukarkę A3, kalkulatory proste dla każdego słuchacza.

7. Sposób i forma zaliczenia kursu

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

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

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

- obserwacji wykonanych ćwiczeń,
- testu pisemnego.

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

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

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

Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych HGT.11.3. Planowanie usług gastronomicznych.

8. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć

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

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

Tabela 6. Weryfikacja programu KUZ pod kątem kompletności efektów kształcenia

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.11.3. Planowanie usług gastronomicznych		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) charakteryzuje usługi gastronomiczne (ew)	1) wymienia usługi gastronomiczne	Określanie usług gastronomicznych
	2) rozróżnia funkcje gastronomii w świadczeniu usług	Określanie usług gastronomicznych
	3) rozróżnia usługi świadczone przez gastronomię, takie jak: podstawowe, towarzyszące, komplementarne, fakultatywne	Określanie usług gastronomicznych
	4) określa cechy i funkcje usług gastronomicznych	Określanie usług gastronomicznych
	5) rozróżnia elementy składowe usług gastronomicznych	Określanie usług gastronomicznych
2) rozpoznaje usługi gastronomiczne (ew)	1) klasyfikuje przyjęcia okolicznościowe w zależności od czasu trwania i formy organizacyjnej, okazji, miejsca realizacji	Rozpoznanie usług gastronomicznych
	2) rozpoznaje przyjęcia: <ul style="list-style-type: none"> a. stojące (aperitif, lampka wina lub toast, koktajlowe, bufetowe, bankiet angielski) b. zasiadane (uroczyste śniadania, obiady, kolacje, bufety zasiadane, bankiety) c. mieszane (bufet amerykański, bufet w połączeniu z bufetem zasiadającym) 	Rozpoznanie usług gastronomicznych

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	3) rozpoznaje usługi uzupełniające typu podwieczorki, pikniki, bale, przerwy śniadaniowe, kawowe	Rozpoznanie usług gastronomicznych
	4) charakteryzuje rolę gości w zależności od rodzaju przyjęcia okolicznościowego i innych usług uzupełniających	Rozpoznanie usług gastronomicznych
	5) określa rolę kelnerów obsługujących przyjęcia okolicznościowe i inne usługi uzupełniające	Rozpoznanie usług gastronomicznych
3) rozróżnia miejsca świadczenia usług gastronomicznych (ew)	1) określa warunki świadczenia usług gastronomicznych w zakładzie i cateringu np. rodzaj, typ i funkcjonalność zakładu, ofertę, dostępność, bazę, wyposażenie, dobór i kwalifikacje pracowników	Miejsca świadczenia usług gastronomicznych
	2) określa cechy charakteryzujące zakłady świadczące usługi gastronomiczne	Miejsca świadczenia usług gastronomicznych
	3) dobiera usługi uzupełniające do rodzaju zakładu gastronomicznego	Miejsca świadczenia usług gastronomicznych
4) charakteryzuje czynniki warunkujące zakres usług gastronomicznych (segmentacja rynku usług) (ew)	1) rozróżnia czynniki warunkujące zakres świadczonych usług gastronomicznych	Czynniki warunkujące zakres usług gastronomicznych
	2) dobiera usługi gastronomiczne do oferty zakładów i punktów gastronomicznych w zależności od zapotrzebowania rynku, uwzględniając segmentację geograficzną, demograficzną, społeczno-ekonomiczno-kulturową, behawioralną gości	Czynniki warunkujące zakres usług gastronomicznych
	3) określa wpływ rodzaju zakładu i jego funkcjonalności na zakres realizowanych uzupełniających usług gastronomicznych	Czynniki warunkujące zakres usług gastronomicznych
5) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych (ew)	1) wyjaśnia koncepcję marketingu usług gastronomicznych	Planowanie promocji usług gastronomicznych
	2) określa funkcje marki w gastronomii (np. gwarancyjną i promocyjną)	Planowanie promocji usług gastronomicznych
	3) sporządza plan „życia marki” usług gastronomicznych	Planowanie promocji usług gastronomicznych
	4) określa strukturę marketingu mix „7P” w gastronomii	Planowanie promocji usług gastronomicznych
	5) rozróżnia elementy części składowych marketingu mix „7P”	Planowanie promocji usług gastronomicznych
	6) określa wpływ elementów składowych marketingu mix „7P” na markę zakładu gastronomicznego	Planowanie promocji usług gastronomicznych
	7) wyjaśnia pojęcie promocji marketingowej usług gastronomicznych	Planowanie promocji usług gastronomicznych
	8) wskazuje funkcje promocji usług gastronomicznych	Planowanie promocji usług gastronomicznych
	9) interpretuje strategie promocji (push i pull)	Planowanie promocji usług gastronomicznych
	10) rozróżnia promocje pośrednie i bezpośrednie stosowane w marketingu usług gastronomicznych np. reklama, telemarketing, mailing, media	Planowanie promocji usług gastronomicznych

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	11) stosuje propagandę marketingową usług gastronomicznych – public relations	Planowanie promocji usług gastronomicznych
	12) opracowuje działania promocyjne usług gastronomicznych	Planowanie promocji usług gastronomicznych
6) stosuje instrumenty marketingowe do sprzedaży usług gastronomicznych (ek)	1) rozróżnia strategie sprzedaży usług gastronomicznych (cross-selling i up-selling)	Instrumenty marketingowe do sprzedaży usług gastronomicznych
	2) ocenia instrumenty marketingowe stosowane w sprzedaży usług gastronomicznych (np. związane z ceną, produktem, lokalem i jego marką, specyficznymi potrzebami gości)	Instrumenty marketingowe do sprzedaży usług gastronomicznych
	3) przygotowuje prezentację sprzedaży osobistej usług zgodnie z zasadami promocji	Instrumenty marketingowe do sprzedaży usług gastronomicznych
7) planuje uzupełniającą działalność zakładu gastronomicznego (ek)	1) określa zasady planowania usług gastronomicznych	Planowanie uzupełniającej działalności zakładu gastronomicznego
	2) przygotowuje portfolio zakładu niezbędne do przyjmowania usług (np. prospekty realizowanych usług, kalendarz realizacji usług, formularze umów zamówienia)	Planowanie uzupełniającej działalności zakładu gastronomicznego
	3) przygotowuje informacje o warunkach planowania usług przyjmowanych do realizacji np. życzenia zleceniodawcy zamówienia, koszty usługi, metody obsługi gości, wpłaty zaliczkowe, konsekwencje odstąpienia od zamówienia, udzielane upusty, rabaty, bonifikaty, skonto	Planowanie uzupełniającej działalności zakładu gastronomicznego
	4) określa etapy organizacji dowolnej usługi gastronomicznej	Planowanie uzupełniającej działalności zakładu gastronomicznego
	5) opracowuje przykładowe plany wykonania usług gastronomicznych podstawowych, towarzyszących, komplementarnych i fakultatywnych	Planowanie uzupełniającej działalności zakładu gastronomicznego
	6) aktualizuje ofertę usług gastronomicznych w zależności od kierunków rozwoju gastronomii i preferencji zleceniodawców	Planowanie uzupełniającej działalności zakładu gastronomicznego

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
8) przygotowuje oferty usług gastronomicznych (ek)	1) analizuje przykładowe oferty usług gastronomicznych	Przygotowanie ofert usług gastronomicznych
	2) wykonuje teczki ofert do przygotowywania usług gastronomicznych	Przygotowanie ofert usług gastronomicznych
	3) sporządza propozycje okazjonalnych kart dań dostosowanych do różnych usług gastronomicznych zgodnie z przyjętymi normami (np. ilością i wielkością porcji potraw i napojów)	Przygotowanie ofert usług gastronomicznych
	4) przygotowuje schematy aranżacji sal i innych miejsc do oferowanych usług gastronomicznych uzupełniających zgodnie ze wskaźnikami przyjętymi w gastronomii	Przygotowanie ofert usług gastronomicznych
9) planuje przyjęte do realizacji uzupełniające usługi gastronomiczne a. stosuje normy techniczne, fakultatywne i inne wskaźniki przyjęte przez zakład do planowania uzupełniających usług gastronomicznych b. określa zależność liczby i wielkości pomieszczeń od rodzaju realizowanej usługi gastronomicznej (ek)	1) diagnozuje potrzeby zleceniodawcy na usługę gastronomiczną na podstawie uzyskanych informacji	Planowanie przyjętych do realizacji uzupełniających usług gastronomicznych
	2) dobiera usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy	Planowanie przyjętych do realizacji uzupełniających usług gastronomicznych
	3) dobiera systemy i metody obsługi gości do realizowanej usługi	Planowanie przyjętych do realizacji uzupełniających usług gastronomicznych
	4) sporządza plan realizacji usługi gastronomicznej w odpowiedzi na zamówienie	Planowanie przyjętych do realizacji uzupełniających usług gastronomicznych
	5) dobiera bieliznę i zastawę stołową oraz sprzęt pomocniczy i elementy dekoracyjne do realizacji usługi gastronomicznej	Planowanie przyjętych do realizacji uzupełniających usług gastronomicznych
	6) oblicza powierzchnię miejsca na realizację usługi, liczbę sprzętu meblowego, bielizny i zastawy stołowej oraz sprzętu pomocniczego niezbędnego do realizacji usługi gastronomicznej	Planowanie przyjętych do realizacji uzupełniających usług gastronomicznych
	7) opracowuje schemat aranżacji miejsc dla gości planowanej do realizacji usługi gastronomicznej z uwzględnieniem wskaźników i norm organizacyjnych	Planowanie przyjętych do realizacji uzupełniających usług gastronomicznych
	8) planuje liczbę i organizację pracy pracowników obsługi	Planowanie przyjętych do realizacji uzupełniających usług gastronomicznych
	9) przygotowuje ofertę usługi zgodną z oczekiwaniem zleceniodawcy	Planowanie przyjętych do realizacji uzupełniających usług gastronomicznych

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
10) sporządza dokumentację przyjętej do realizacji usługi gastronomicznej wynikającą z analizy potrzeb zamawiającego (ew)	1) sporządza karty zlecenia usługi, uwzględniając dodatkowe życzenia i potrzeby zleceniodawcy	Dokumentacja przyjętej do realizacji usługi gastronomicznej
	2) sporządza harmonogram realizacji usługi gastronomicznej w rozkładzie czasowym	Dokumentacja przyjętej do realizacji usługi gastronomicznej
	3) sporządza wstępną kalkulację kosztów organizowanej usługi jako podstawę do zawarcia umowy	Dokumentacja przyjętej do realizacji usługi gastronomicznej
	4) sporządza umowę na realizację zamówionej usługi gastronomicznej	Dokumentacja przyjętej do realizacji usługi gastronomicznej
	5) sprawdza poprawność zlecenia i umowy na zaplanowaną usługę gastronomiczną	Dokumentacja przyjętej do realizacji usługi gastronomicznej
	6) stosuje programy komputerowe do przygotowania dokumentacji planowanych do realizacji usług gastronomicznych	Dokumentacja przyjętej do realizacji usługi gastronomicznej