



**Fundusze
Europejskie**
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



PROGRAM NAUCZANIA

KWALIFIKACYJNEGO KURSU ZAWODOWEGO

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 KWALIFIKACYJNEGO KURSU ZAWODOWEGO HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych

1.	Wprowadzenie	5
2.	Plan zajęć kwalifikacyjnego kursu zawodowego	16
2.1.	Pogrupowanie efektów kształcenia	16
2.2.	Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe	84
2.3.	Plan kwalifikacyjnego kursu zawodowego	104
3.	Cele kształcenia kwalifikacyjnego kursu zawodowego	105
4.	Programy poszczególnych zajęć	106
4.1.	Program nauczania dla przedmiotu: Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	106
4.1.1	Cele ogólne przedmiotu	106
4.1.2	Cele operacyjne przedmiotu	106
4.1.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	107
4.1.4	Procedury osiągania celów kształcenia	109
4.1.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	111
4.2.	Program nauczania dla przedmiotu: Wstęp do gastronomii	112
4.2.1	Cele ogólne przedmiotu	112
4.2.2	Cele operacyjne przedmiotu	112
4.2.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	114
4.2.4	Procedury osiągania celów kształcenia	118
4.2.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	120
4.3.	Program nauczania dla przedmiotu: Przygotowanie usług gastronomicznych	121
4.3.1	Cele ogólne przedmiotu	121
4.3.2	Cele operacyjne przedmiotu	121
4.3.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	123
4.3.4	Procedury osiągania celów kształcenia	128
4.3.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	130
4.4.	Program nauczania dla przedmiotu: Realizowanie usług gastronomicznych	131
4.4.1	Cele ogólne przedmiotu	131
4.4.2	Cele operacyjne przedmiotu	131
4.4.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	133

4.4.4	Procedury osiągania celów kształcenia	137
4.4.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	140
4.5.	Program nauczania dla przedmiotu: Rachunkowość w gastronomii	141
4.5.1	Cele ogólne przedmiotu	141
4.5.2	Cele operacyjne przedmiotu	141
4.5.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	143
4.5.4	Procedury osiągania celów kształcenia	146
4.5.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	148
4.6.	Program nauczania dla przedmiotu: Język obcy zawodowy w gastronomii	149
4.6.1	Cele ogólne przedmiotu	149
4.6.2	Cele operacyjne przedmiotu	149
4.6.3	Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	150
4.6.4	Procedury osiągania celów kształcenia	153
4.6.5	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	155
4.7.	Program nauczania: Praktyka zawodowa	157
4.7.1	Cele ogólne	157
4.7.2	Cele operacyjne	157
4.7.3	Procedury osiągania celów kształcenia przedmiotu	162
4.7.4	Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika	164
5.	Ewaluacja programu kwalifikacyjnego kursu zawodowego	166
6.	Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	171
6.1.	Wykaz literatury	171
6.2.	Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	173
7.	Sposób i forma zaliczenia kursu	175
8.	Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć	176

PROGRAM NAUCZANIA KWALIFIKACYJNEGO KURSU ZAWODOWEGO HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych

1. Wprowadzenie

Charakterystyka KKZ, KUZ, DUZ

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

Kwalifikacyjny kurs zawodowy może być prowadzony przez:

- publiczne i niepubliczne szkoły prowadzące kształcenie zawodowe, z wyjątkiem szkół artystycznych – w zakresie zawodów, w których kształcą, oraz w zakresie innych zawodów przypisanych do branż, do których należą zawody, w których kształci szkoła,
- publiczne i niepubliczne placówki kształcenia ustawicznego i centra kształcenia zawodowego,
- instytucje rynku pracy, o których mowa w art. 6 ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy, prowadzące działalność edukacyjno-szkoleniową,
- podmioty prowadzące działalność oświatową, o której mowa w art. 170 ust. 2, posiadające akredytację, o której mowa w art. 118. ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe (Dz. U. z 2019 r. poz. 1148, z późn. zm.).

Kurs może być prowadzony w formie:

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

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

Kwalifikacyjny kurs zawodowy kończy się zaliczeniem w formie ustalonej przez podmiot prowadzący dany kurs. Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego uprawniające do przystąpienia do egzaminu zawodowego w zakresie kwalifikacji nauczanej na danym

kursie. Zaświadczenie o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego nie potwierdza kwalifikacji zawodowych. Urzędowym dokumentem potwierdzającym posiadanie kwalifikacji zawodowych jest certyfikat kwalifikacji zawodowej wydany przez okręgową komisję egzaminacyjną osobie, która zdała egzamin zawodowy.

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

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

Minimalna liczba godzin kształcenia na kursie umiejętności zawodowych:

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

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

Kursy umiejętności zawodowych mogą być prowadzone przez:

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

Kurs dodatkowych umiejętności zawodowych (dalej: DUZ) jest formą nabycia umiejętności zawodowych dodatkowych, wskazanych w podstawie programowej kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego. Dla branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej (HGT) wskazano DUZ Profesjonalne parzenie kawy (umiejętności baristy). Doskonalenie umiejętności zawodowych jest jedną z pozaszkolnych form kształcenia ustawicznego. Program doskonalenia umiejętności zawodowych „Profesjonalne parzenie kawy (umiejętności baristy)” został wyodrębniony dla zawodów kelner, kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych oraz technik usług kelnerskich.

Przeznaczony jest dla osób, zainteresowanych uzyskiwaniem i uzupełnianiem wiedzy ogólnej, umiejętności i kwalifikacji zawodowych. Kurs doskonalenia umiejętności zawodowych umożliwia uzyskanie zaświadczenia ukończenia kursu. Struktura treści ma charakter modułowy i ułożona jest w kursie tak, aby była bardzo przydatna w procesie utrwalania wiedzy i kształtowania trwałych umiejętności i kompetencji. Ma to znaczenie w przypadku podjęcia innych kursów doskonalenia umiejętności zawodowych, kursów umiejętności zawodowych lub kursu kwalifikacji zawodowych wyłonionych dla zawodów: kelner, kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych oraz technik usług kelnerskich. Treści są realizowane w postaci kształcenia teoretycznego i praktycznego.

Struktura programu KKZ

Program kwalifikacyjnego kursu zawodowego dla kwalifikacji HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych wyodrębnionej w zawodzie technik usług kelnerskich; symbol cyfrowy 513102 ma strukturę przedmiotową i spiralną. Struktura treści jest bardzo przydatna w procesie utrwalania wiedzy i kształtowania trwałych umiejętności i kompetencji, co ma znaczenie w systemie egzaminów zewnętrznych potwierdzających kwalifikacje zawodowe po zakończeniu kształcenia w zakresie danej kwalifikacji. 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. Treści korelują ze sobą w ramach przedmiotów i są realizowane w postaci kształcenia teoretycznego oraz praktycznego.

Charakterystyka programu KKZ

Program kwalifikacyjnego kursu zawodowego dla kwalifikacji HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych wyodrębnionej w zawodzie technik usług kelnerskich; symbol cyfrowy 513102 przeznaczony jest dla osób dorosłych, zainteresowanych uzyskiwaniem i uzupełnianiem wiedzy ogólnej, umiejętności i kwalifikacji zawodowych. Osoby, które nie ukończyły 18 lat, podlegają obowiązkowi nauki, który spełnia się przez uczęszczanie do publicznej lub niepublicznej szkoły ponadpodstawowej/ponadgimnazjalnej, albo przez realizowanie, zgodnie z odrębnymi przepisami, przygotowania zawodowego u pracodawcy. Wyjątkowe przypadki, w jakich osoba, która ukończyła szkołę podstawową/gimnazjalną, może spełniać obowiązek nauki przez uczęszczanie na kwalifikacyjny kurs zawodowy, wskazuje rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 19 marca 2019 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych. Na kwalifikacyjny kurs zawodowy można zatem przyjąć osobę, która nie ukończyła szkoły podstawowej/gimnazjum, pod warunkiem, iż posiada ukończone 18 lat. Osoby niepełnoletnie mogą być uczestnikami kwalifikacyjnych kursów zawodowych tylko w sytuacji, gdy posiadają ukończoną szkołę podstawową/ gimnazjum oraz spełniają przesłanki warunkujące możliwości spełniania w tej formie obowiązku nauki.

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

Polska Rama Kwalifikacji opisuje zawód technik usług kelnerskich 513102 na IV poziomie PRK.

Polska Rama Kwalifikacji opisuje kwalifikację HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych na 4 poziomie PRK.

Liczba godzin przewidziana na realizację programu wynosi 620 godzin i jest zgodna z minimalną liczbą godzin kształcenia zawodowego dla tej kwalifikacji wynikającej z podstawy programowej dla zawodu technik usług kelnerskich.

Kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych może być prowadzony w formie:

- stacjonarnej – nauka odbywa się 3 lub 4 dni w tygodniu (29,5 tygodnia: 7 godzin zajęć dziennie 3 dni w tygodniu lub 22,1 tygodni: 7 godzin zajęć dziennie 4 dni w tygodniu)

zaocznej: nauka odbywa się co 2 tygodnie przez 2 dni, a w uzasadnionych przypadkach – co tydzień przez 2 dni po 10 godzin dziennie (minimum 65% z 620 godzin = 403 godziny).

Kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych został opracowany do realizacji w formie:

- stacjonarnej zajęcia odbywają się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (8,6 miesięcy x 72 godz. (1 m-c) = 620 godz.).

Zajęcia są realizowane na przedmiotach kształcenia teoretycznego (180 godz.) oraz praktycznego (440 godz.).

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

Termin zakończenia kursu wynika z komunikatu dyrektora Centralnej Komisji Egzaminacyjnej i musi się zakończyć na 6 tygodni przed terminem egzaminu zawodowego. Podmiot prowadzący kwalifikacyjny kurs zawodowy ma obowiązek zgłoszenia okręgowej komisji egzaminacyjnej informacji o rozpoczęciu kształcenia na danym KKZ w ciągu 14 dni od rozpoczęcia realizacji KKZ zgodnie z par. 9 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 19 marca 2019 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2019 r. poz. 652).

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

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

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

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

4. bieżącą kontrolę aktywności osób prowadzących zajęcia.

Formy indywidualizacji pracy uczestników/słuchaczy powinny uwzględniać:

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

Wskazane jest przeprowadzenie szczegółowej diagnozy potrzeb rozwoju uczestnika/słuchacza w kontekście specyfiki przedmiotu nauczania (diagnoza posiadanych kompetencji i potrzeb rozwoju uczestnika/słuchacza powinna być wykonana przez zespół nauczycieli i wychowawców z udziałem pedagoga, psychologa, doradcy zawodowego, rodziców) oraz ustalenie sposobu pracy z uczestnikiem/słuchaczem. Dużą uwagę należy zwrócić na uczestników/słuchaczy posiadających trudności z uczeniem się. Niemniej ważni są uczestnicy/słuchacze uzdolnieni i szczególnie zainteresowani zawodem, przedmiotem nauczania. Każdy uczestnik/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.

Program umożliwia uzyskanie świadectwa potwierdzającego kwalifikację HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych po zdaniu egzaminu zawodowego, części teoretycznej i części praktycznej. Uczestnik/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. Technik usług kelnerskich zajmuje się kompleksową obsługą gościa w zakładach gastronomicznych oraz prowadzi dokumentację sprzedaży i rozliczenia kelnerskie.

Podział zawodów na kwalifikacje czyni system kształcenia elastycznym, umożliwiającym uczącemu się uzupełnianie kwalifikacji stosownie do potrzeb rynku pracy, własnych potrzeb i ambicji. Rozkład treści nauczania uwzględnia wzajemną korelację pomiędzy przedmiotami, a kolejność zdobywania wiedzy i umiejętności oraz kompetencji pozwala na nabycie wiedzy teoretycznej, by w krótkim czasie wykorzystać ją praktycznie. Zajęcia są realizowane na przedmiotach kształcenia teoretycznego oraz praktycznego.

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.

Program kwalifikacyjnego kursu zawodowego HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych oparty jest o podstawę programową kształcenia branżowego w zawodzie technik usług kelnerskich, w której wyodrębniono dla kwalifikacji następujące jednostki efektów kształcenia:

HGT.11.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

HGT.11.2. Podstawy gastronomii

HGT.11.3. Planowanie usług gastronomicznych

HGT.11.4. Organizowanie usług gastronomicznych

HGT.11.5. Rozliczanie usług gastronomicznych

HGT.11.6. Język obcy zawodowy

oraz efekty kształcenia realizowane na wszystkich obowiązkowych zajęciach edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego związanych z nabywaniem kompetencji personalnych i społecznych oraz organizacją pracy małych zespołów zgrupowane w jednostkach efektów kształcenia:

HGT.11.7. Kompetencje personalne i społeczne

HGT.11.8. Organizacja pracy małych zespołów

Kwalifikacje zawodowe realizowane w ramach kursów umiejętności zawodowych (KUZ) w obrębie kwalifikacji HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych mogą być osiągnane kolejno z następujących jednostek efektów kształcenia:

HGT.11.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

HGT.11.2. Podstawy gastronomii

HGT.11.3. Planowanie usług gastronomicznych

HGT.11.4. Organizowanie usług gastronomicznych

HGT.11.5. Rozliczanie usług gastronomicznych

HGT.11.6. Język obcy zawodowy

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. Uczestnik/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.

Powiązanie z zawodem/zawodami, w których występuje kwalifikacja HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych

Kwalifikacja HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych jest składową zawodu technik usług kelnerskich, dla którego stanowi drugą z kwalifikacji zawodowych.

Założenia programowe

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

pracodawców w zakresie poziomu wiedzy i umiejętności pracowników. W procesie kształcenia zawodowego 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.

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

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

Opis branży

Branża gastronomiczna jest 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. Z deklaracji konsumentów wynika, iż wychodzenie z przyjaciółmi jest nadal najczęstszym powodem do odwiedzania lokali gastronomicznych. Jednak równie często konsumenci odwiedzają je spontanicznie, bez szczególnej okazji. Oznacza to, że kolejne lata będą przynosić powstawanie nowych restauracji, kawiarni, barów, hoteli, pensjonatów czy sieci lokali szybkiej obsługi. Te wszystkie miejsca to obszary pracy dla pracowników branży gastronomicznej.

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

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

Dodatkowym atutem tego zawodu jest praca w ciągłym kontakcie z ludźmi. Pozwala to rozwijać u kelnera różne umiejętności, poznawać zwyczaje, kulturę różnych narodów, pogłębiać umiejętności językowe. To wszystko ułatwia przeniesienie się na rynek pracy za granicą, gdzie osoby ze znajomością języka z łatwością znajdują zatrudnienie w tej branży, jak podają dane rynku pracy. Ponadto z danych statystycznych prowadzonych przez Europejskie Służby Zatrudnienia wynika, że najchętniej widziani są kucharze, kelnerzy i barmani.

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

Poziom usług świadczonych przez pracownika, obok ceny, jest podstawowym kryterium przesądzającym o wyborze obiektu świadczącego usługi gastronomiczne. W konsekwencji pracodawcy poszukują wykwalifikowanych pracowników, którzy posiadają udokumentowane kwalifikacje zawodowe. Program nauczania kwalifikacyjnego kursu zawodowego HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych został tak skonstruowany, aby w oparciu o podstawę programową sprostać wymaganiom pracodawców oraz wyjąć naprzeciw potrzebom rynku pracy w branży gastronomicznej.

Realizacja procesu kształcenia w zakresie kwalifikacji HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych wymaga więc wysoko wykwalifikowanej kadry nauczycieli wyposażonych w kompetencje w ramach 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.

Charakterystyka kelnera

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

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

Wśród predyspozycji fizycznych największe znaczenie mają cechy związane ze specyfiką pracy kelnera, tzn. ciągłym kontaktem z ludźmi i pracą w ruchu. Predyspozycje fizyczne pożądane w zawodzie kelnera: dobra dykcja, słuch i pamięć (ułatwiają komunikację z gościem i współpracownikami oraz pracę np.: zapamiętanie gości i ich zamówień), dobry stan zdrowia (zapewnia ciągłość pracy i zwiększa odporność psychiczną na sytuacje stresowe). Z uwagi na wykonywaną pracę na stojąco, dużego wysiłku i pokonywania znacznych odległości wymaga się od potencjalnego przyszłego kelnera dobrej kondycji fizycznej (bez wad kończyn i płaskostopia), odróżniającego kolory oraz wyczulonego na smak i zapach. Zalecany jest także średni wzrost.

Zawód ten łączy w sobie elementy pracy indywidualnej i zespołowej. Zazwyczaj kelner samodzielnie obsługuje gości, jednak, aby zrealizować jego zamówienie zgodnie z potrzebami gości, z wykorzystaniem nowych technik i w sposób atrakcyjny, musi współpracować z innymi pracownikami zakładu często w zespołowym systemie obsługi kelnerskiej.

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

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

Charakterystyka kwalifikacji

Posiadacz certyfikatu kwalifikacji zawodowej HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych, potrafi:

- przestrzegać przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz wymagania ergonomii
- udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia
- organizować stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy
- stosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej w trakcie realizacji zadań zawodowych
- prezentować udzielanie pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego
- planować, organizować i rozliczać usługi gastronomiczne
- stosować systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
- stosować programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w usługach kelnerskich
- stosować drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu
- planować jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia

- planować działania związane z promocją usług gastronomicznych
- stosować instrumenty marketingowe do sprzedaży usług gastronomicznych
- przygotowywać oferty usług gastronomicznych
- sporządzać dokumentację związaną z planowaniem, organizowaniem i rozliczaniem usług gastronomicznych
- organizować obsługę kelnerską do realizacji usług gastronomicznych
- wykonywać obsługę kelnerską podczas przyjęć okolicznościowych zgodnie z planem realizacji usługi gastronomicznej
- określać ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług oraz koszty usług gastronomicznych
- oceniać opłacalność sprzedaży usług gastronomicznych
- posługiwać się językiem obcym zawodowym w zakresie słownictwa specjalistycznego powiązanego z zawodem
- posługiwać się językiem obcym zawodowym przy wydawaniu i wykonywaniu poleceń
- współpracować w zespole, angażując się w realizację zadań zawodowych z zachowaniem podziału ról i zadań
- wykazywać znajomość indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym
- stosować zasady w komunikacji interpersonalnej
- planować pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań
- kierować wykonaniem przydzielonych zadań.

Praktyka zawodowa

Miejsce realizacji praktyk zawodowych: restauracje wolnostojące i przyhotelowe, w tym dział sprzedaży i marketingu tych restauracji, oraz inne podmioty stanowiące potencjalne miejsce zatrudnienia absolwentów szkół prowadzących kształcenie w zawodzie.

Liczba tygodni przeznaczonych na realizację praktyk zawodowych: 4 tygodnie (140 godzin).

Cele kierunkowe programu kwalifikacyjnego kursu zawodowego

Głównym celem kształcenia w zawodzie technik usług kelnerskich jest uzyskanie pełnych kwalifikacji zawodowych niezbędnych do wykonywania zawodu oraz bycie przygotowanym do uzyskiwania dalszych uprawnień zawodowych. Uczestnik kursu HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- planowania dodatkowych usług gastronomicznych
- organizowania dodatkowych usług gastronomicznych
- planowania i nadzorowania pracy kelnera
- rozliczania usług gastronomicznych

2. Plan zajęć kwalifikacyjnego kursu zawodowego

2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia

Kwalifikacyjny kurs zawodowy w zakresie kwalifikacji HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych został opracowany do realizacji w formie:

- stacjonarnej zajęcia odbywają się 3 dni w tygodniu po min. 6 godzin dziennie (8,6 miesięcy x 72 godz. (1 m-c) = 620 godz.).

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

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
A	B	C	D	E	F	G	H	I
HGT.11.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy								
1) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych (ek) *	4	1) wymienia rodzaje czynników, niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych występujących w środowisku pracy	x					
		2) rozróżnia czynniki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe oddziałujące na organizm człowieka	x					
		3) określa sposoby przeciwdziałania czynnikom niebezpiecznym, szkodliwym i uciążliwym występującym na stanowisku pracy	x					
		4) rozróżnia znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych na stanowisku pracy	x					



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
2) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w gastronomii (ew)	5	1) stosuje się do instrukcji i regulaminów przeciwpożarowych oraz stanowiskowych w gastronomii	x					
		2) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa	x					
		3) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych	x					
		4) wyjaśnia zastosowanie środków gaśniczych na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych	x					
		5) wskazuje zasadność badań pracowniczych w zapobieganiu zagrożeniom dla zdrowia i życia	x					
3) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ek)	7	1) przygotowuje stanowiska pracy i ciągi technologiczne zgodnie z zasadami ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej	x					
		2) wskazuje optymalne pod względem ergonomii warunki pracy	x					
		3) ocenia funkcjonalność pomieszczeń części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	x					



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
		4) planuje pracę zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony gościa i środowiska	x					
		5) stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej bezpiecznej obsługi urządzeń i sprzętu stosowanych podczas realizacji zadań zawodowych	x					
		6) stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej utrzymania porządku i higieny w części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	x					
		7) utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych	x					
4) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania pracy na różnych stanowiskach w części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ew)	4	1) wymienia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej	x					
		2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanej pracy	x					
		3) używa środków ochrony indywidualnej podczas obsługi gości	x					



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
5) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ew)	10	1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stany nagłego zagrożenia zdrowotnego	x					
		2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego	x					
		3) zabezpiecza siebie, poszkodowanego i miejsce wypadku	x					
		4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej	x					
		5) powiadamia odpowiednie służby	x					
		6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie	x					
		7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar	x					
		8) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji	x					
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	30							



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
HGT.11.2. Podstawy gastronomii								
1) charakteryzuje produkty żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, składu chemicznego i przydatności kulinarnej (ew) *	7	1) definiuje pojęcie produkty żywności		x				
		2) charakteryzuje produkty żywności pod względem trwałości, pochodzenia i przydatności kulinarnej		x				
		3) wymienia składniki odżywcze, nie odżywcze i szkodliwe występujące w produktach żywności		x				
		4) dokonuje podziału składników produktów żywności		x				
		5) grupuje produkty żywności w zależności od zawartości składników odżywczych		x				
2) rozróżnia surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w sporządzaniu potraw i napojów (ew) *	6	1) wyjaśnia pojęcia surowiec, półprodukt, wyrób gotowy		x				
		2) klasyfikuje produkty żywności według grup przydatności kulinarnej i handlowej		x				
		3) opisuje wartość odżywczą surowców według grup przydatności kulinarnej i handlowej		x				
		4) określa zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w sporządzaniu potraw i napojów		x				



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
3) rozróżnia metody utrwalania żywności (ew) *	6	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności		x				
		2) charakteryzuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności		x				
		3) wskazuje wpływ metod utrwalania żywności na jej jakość i trwałość		x				
		4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych		x				
4) dokonuje oceny towaroznawczej żywności (ew)	6	1) rozróżnia cechy towaroznawcze żywności		x				
		2) wymienia metody oceny towaroznawczej żywności		x				
		3) określa warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności		x				
		4) ocenia organoleptycznie żywność		x				
5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek) *	8	1) wymienia składniki pokarmowe		x				
		2) charakteryzuje składniki pokarmowe		x				
		3) wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów		x				
		4) ocenia dobór składników pokarmowych do komponowania potraw i napojów		x				
		5) oblicza wartość odżywczą żywności		x				



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
6) planuje alternatywne sposoby żywienia (ew) *	8	1) podaje definicję żywienia alternatywnego		x				
		2) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia (z modyfikacją składników pokarmowych z wyboru, wegetariańskiego, pseudowegetariańskiego i makrobiotycznego		x				
		3) wymienia surowce, potrawy i napoje stosowane w różnych formach żywienia alternatywnego		x				
		4) wskazuje zalety i wady żywienia alternatywnego		x				
		5) układa jadłospisy zgodnie z potrzebami klientów i gości		x				
7) charakteryzuje dania kuchni polskiej i innych regionów świata (ew) *	7	1) określa uwarunkowania geograficzne i gospodarcze regionu świata w tradycjach żywieniowych narodów regionów świata		x				
		2) opisuje potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni różnych regionów świata		x				
		3) rozpoznaje potrawy, napoje i posiłki charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata		x				
		4) określa wpływ tradycji żywieniowych narodów regionów świata na kuchnię polską		x				



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
8) planuje jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia (ek) *	8	1) rozróżnia rodzaje jadłospisów (menu)		x				
		2) opisuje zasady układania jadłospisów		x				
		3) układa jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia		x				
		4) ocenia jadłospisy (menu) pod względem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia		x				
		5) modyfikuje jadłospisy menu zgodnie z potrzebami żywienia określonych grup ludności		x				
9) rozróżnia procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów (ew) *	6	1) rozpoznaje procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów		x				
		2) wymienia czynności składające się na proces technologiczny sporządzania potraw i napojów		x				
		3) rozróżnia metody obróbki wstępnej, właściwej oraz końcowej surowców i półproduktów stosowanych przy sporządzaniu potraw i napojów		x				
		4) opisuje nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów, takie jak techniki molekularne, wędzenie, anty-grillowanie, dekonstrukcja dania, wykorzystanie ciekłego azotu i suchego lodu		x				



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
		5) opisuje nowoczesne technologie sporządzania potraw stosowane w zakładach gastronomicznych, takie jak podawane bezpośrednio po sporządzeniu (cookserve), schłodzone po sporządzeniu przed podawaniem (cook-chill), zamrożone po sporządzeniu (cook-freeze), gotowane w próżni (sous vide)		x				
10) charakteryzuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ek)	6	1) klasyfikuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania potraw i napojów w części usługowej zakładu		x				
		2) rozróżnia maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw i napojów sporządzanych w części usługowej zakładu		x				
		3) rozróżnia urządzenia stosowane do dystrybucji, przechowywania i eksponowania potraw i napojów w części handlowej zakładu		x				



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
11) stosuje drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ek)	4	1) klasyfikuje drobny sprzęt gastronomiczny wykorzystywany do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu		x				
		2) dobiera drobny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu		x				
12) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia (ew)	6	1) rozróżnia systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia		x				
		2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów oraz świadczenia usług w gastronomii		x				
		3) ustala krytyczne punkty kontroli w procesach sporządzania potraw i napojów oraz świadczeniu usług w gastronomii		x				
		4) podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w gastronomii		x				



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
13) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w usługach kelnerskich (ew)	5	1) wymienia programy komputerowe stosowane w gastronomii		x				
		2) obsługuje programy komputerowe do planowania i rozliczania usług kelnerskich w gastronomii		x				
14) stosuje zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii (ew)	3	1) opisuje zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w gastronomii		x				
		2) przestrzega zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii		x				
15) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich (ew) *	4	1) wskazuje cele normalizacji krajowej		x				
		2) wyjaśnia czym jest norma i wymienia jej cechy		x				
		3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej, krajowej		x				
		4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności		x				
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	90							



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
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			
		3) rozpoznaje usługi uzupełniające typu podwieczorki, pikniki, bale, przerwy śniadaniowe, kawowe			x			



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
		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			



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
		3) określa wpływ rodzaju zakładu i jego funkcjonalności na zakres realizowanych uzupełniających usług gastronomicznych			x			
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			

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
		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			
7) planuje uzupełniającą 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			



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
		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 teczki 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			



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
		4) przygotowuje schematy aranżacji sal i innych miejsc do oferowanych usług gastronomicznych uzupełniających zgodnie ze wskaźnikami przyjętymi w gastronomii			x			
9) planuje przyjęte do realizacji uzupełniające usługi gastronomiczne:	18	1) diagnozuje potrzeby zlecniodawcy na usługę gastronomiczną na podstawie uzyskanych informacji			x			
a) stosuje normy techniczne, fakultatywne i inne wskaźniki przyjęte przez zakład do planowania uzupełniających usług gastronomicznych		2) dobiera usługę gastronomiczną do potrzeb zlecniodawcy			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			
b) określa zależność liczby i wielkości pomieszczeń od rodzaju realizowanej usługi gastronomicznej (ek)		6) oblicza powierzchnię miejsca na realizację usługi, liczbę sprzętu meblowego, bielizny i zastawy stołowej oraz sprzętu pomocniczego niezbędnego do realizacji usługi gastronomicznej			x			



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
		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			
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 zleceniodawcy			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			



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	110							
HGT.11.4. Organizowanie usług gastronomicznych								
1) sporządza dokumenty zapotrzebowania na zasoby materialne i osobowe do realizacji zaplanowanych usług gastronomicznych (ew)	50	1) rozróżnia pojęcia, takie jak: zasoby materialne i niematerialne organizacji usług gastronomicznych				x		
		2) przygotowuje opracowania zapotrzebowań na zasoby materialne i niematerialne do organizowanych usług gastronomicznych				x		
		3) wypisuje źródła pozyskiwania zasobów materialnych i niematerialnych do organizowanych usług gastronomicznych				x		
		4) sporządza zapotrzebowanie na towary handlowe i materiały pomocnicze do realizacji usług gastronomicznych				x		
		5) opracowuje harmonogramy dostawy towarów handlowych i materiałów pomocniczych do realizacji usługi gastronomicznej				x		
		6) sporządza zapotrzebowanie na potrzeby specjalne zleceniodawców usług realizowanych podczas organizacji usług gastronomicznych				x		



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
		7) dokonuje wyboru kontrahentów na podstawie przeglądu podmiotów powiązanych z usługami gastronomicznymi				x		
		8) przygotowuje zamówienia na towary handlowe, materiały pomocnicze, usługi komplementarne, fakultatywne do realizacji usług gastronomicznych				x		
		9) spisuje zapotrzebowanie na bieliznę i zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy, w zależności od warunków umowy				x		
		10) wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na towary handlowe i materiały pomocnicze do realizacji usług gastronomicznych				x		
		11) dobiera kelnerów do realizacji usługi				x		
		12) układa harmonogramy pracy pracowników części handlowo-usługowej podczas organizacji i realizacji usługi gastronomicznej				x		
		13) opracowuje listy kontrolne sprawdzające organizację i realizację zamówionej usługi				x		
		14) weryfikuje sporządzoną dokumentację dotyczącą organizacji usługi gastronomicznej				x		



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
2) przygotowuje miejsca realizacji usług gastronomicznych (ek)	43	1) dobiera miejsca do wykonania usług gastronomicznych zgodnie z zamówieniem				x		
		2) oblicza powierzchnię stołów, pomieszczeń i innych miejsc dla gości w zależności od rodzaju zamówienia na usługę				x		
		3) wyznacza miejsce ustawienia mebli i sprzętów do realizacji usługi				x		
		4) aranżuje miejsca realizacji usług z zachowaniem norm fakultatywnych				x		
		5) nakrywa stoły białą stołową zgodnie z zamówieniem				x		
		6) ustawia na stołach dekoracje				x		
		7) ustawia krzesła przy stołach				x		
		8) ustawia zastawę stołową na stołach				x		
		9) wyznacza miejsca gościom w zależności od rodzaju świadczonej usługi gastronomicznej, formy organizacyjnej, zasad dobrego wychowania (savoir-vivre'u) i protokołu dyplomatycznego oraz zasad precedencji				x		
		10) umieszcza na stołach bankietowych winietki, karty okolicznościowe, gadżety podarunkowe				x		



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
		11) ustawia na stołach napoje, potrawy, dodatki w odpowiednim miejscu zgodnie z przyjętą formą organizacyjną i ustalonym harmonogramem				x		
		12) przygotowuje tace z napojami, przekąskami, słodyczami na przyjęcia stojące				x		
3) przygotowuje stanowiska pomocnicze: a) urządza pomocnicze stanowiska kelnerskie do realizacji usług gastronomicznych w zakładzie gastronomicznym b) urządza pomocnicze stanowiska kelnerskie do realizacji usług gastronomicznych w cateringu (ew)	37	1) oblicza zapasy białej bielizny stołowej, zastawy stołowej oraz innego wyposażenia do realizacji określonej usługi gastronomicznej				x		
		2) gromadzi zapas białej bielizny stołowej i nakryć stołowych do realizowanej usługi gastronomicznej				x		
		3) przygotowuje tace i serwety kelnerskie				x		
		4) dobiera meble, sprzęt i urządzenia do przygotowania stanowiska pomocniczego				x		
		5) wyznacza miejsca gromadzenia utworzonych zapasów wyposażenia				x		
		6) przygotowuje miejsce na urządzenia i sprzęt dodatkowy				x		
		7) przygotowuje wózki kelnerskie z białą bielizną i zastawą stołową				x		
		8) dobiera meble cateringowe				x		
		9) przygotowuje sprzęt cateringowy do transportu				x		



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
		10) przestrzega zasad sanitarnych przy organizowaniu i realizowaniu usług cateringowych				x		
4) organizuje obsługę kelnerską do realizacji usług gastronomicznych (ek)	25	1) stosuje systemy obsługi gości przyjęć okolicznościowych				x		
		2) określa zasady obsługi gości na przyjęciach okolicznościowych				x		
		3) przydziela pracę kelnerom obsługującym zaplanowaną usługę gastronomiczną				x		
		4) sporządza schematy i harmonogramy indywidualnej i zespołowej obsługi kelnerskiej gości realizowanych usług gastronomicznych				x		
5) wykonuje obsługę kelnerską podczas przyjęć okolicznościowych zgodnie z planem realizacji usługi gastronomicznej (ek)	25	1) stosuje style i metody obsługi przyjęć stojących, zasiadanych i mieszanych				x		
		2) obsługuje gości przyjęć okolicznościowych, stosując metody i techniki ujęte w planie realizowanej usługi gastronomicznej				x		
		3) obsługuje gości przyjęć, stosując różne style, z wykorzystaniem ustalonych zasady kolejności, uznania gości, protokołu dyplomatycznego				x		



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
6) stosuje systemy zapewniania jakości realizowanych usług gastronomicznych (ew)	30	1) kontroluje gotowość zakładu i innych miejsc do realizacji usług gastronomicznych				x		
		2) opracowuje ankiety dla zlecniodawców i uczestników realizowanych usług pomocne w ich ocenianiu				x		
		3) sprawdza poprawności zorganizowania i jakość zrealizowanej usługi gastronomicznej za pomocą listy kontrolnej (checklist) realizacji				x		
		4) ocenia jakość organizowanych usług na podstawie analizy wyników, listy kontrolnej(checklist), ankiet				x		
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	210							



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
HGT.11.5. Rozliczanie usług gastronomicznych								
1) przestrzega zasad rachunkowości podczas rozliczania usług gastronomicznych (ew)	12	1) definiuje podstawowe pojęcia i zjawiska ekonomiczno-rachunkowe					x	
		2) określa obowiązek podatkowy od towarów i usług					x	
		3) rozróżnia stawki podatku VAT stosowane w gastronomii					x	
		4) wyznacza terminy rozliczeń w świadczonych usługach gastronomicznych					x	
		5) oblicza koszty odstępień od umów na realizowaną usługę					x	
		6) rozpoznaje dokumenty rachunkowe i księgowe stosowane w gastronomii					x	
2) określa ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług (ek)	30	1) definiuje podstawowe pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej					x	
		2) określa rodzaje ceny: zakupu, nabycia, sprzedaży netto					x	
		3) określa rolę cen w marketingu usług gastronomicznych					x	
		4) rozróżnia funkcje ceny w gastronomii					x	
		5) określa czynniki wpływające na cenę potraw, napojów i usług gastronomicznych					x	
		6) rozróżnia elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów					x	



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
		7) stosuje stawki podatku VAT w kalkulowaniu ceny potraw i napojów oraz rozliczaniu usług gastronomicznych					x	
		8) stosuje metody i techniki obliczania cen i marż potraw i napojów oraz okolicznościowych kart menu					x	
		9) stosuje programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych					x	
		10) kalkuluje ceny napojów mieszanych					x	
3) określa koszty usług gastronomicznych (ek)	20	1) klasyfikuje koszty usług gastronomicznych					x	
		2) przygotowuje kosztorys usługi gastronomicznej					x	
		3) przygotowuje rozliczenie kosztów usług gastronomicznych					x	
		4) stosuje narzędzia obniżające koszty końcowe usług gastronomicznych					x	
		5) oblicza koszty działalności baru otwartego podczas realizacji usług gastronomicznych					x	



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
4) stosuje politykę cenową potraw, napojów i usług gastronomicznych (ew)	13	1) wyjaśnia pojęcie polityki cen w gastronomii					x	
		2) rozróżnia czynniki wewnętrzne i zewnętrzne kształtujące politykę cenową usług gastronomicznych					x	
		3) wykorzystuje sposoby obniżania cen potraw, napojów i usług gastronomicznych					x	
5) rozlicza usługi gastronomiczne (ek)	25	1) wykorzystuje dokumentację realizowanej usługi gastronomicznej do jej rozliczania					x	
		2) dokonuje inwentaryzacji materialnej i finansowej po wykonanej usłudze gastronomicznej					x	
		3) posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów materialnych i finansowych po wykonanej usłudze					x	
		4) przygotowuje dokumenty do rozliczeń finansowych po wykonanej usłudze gastronomicznej					x	
		5) wystawia paragon fiskalny lub fakturę za usługę gastronomiczną					x	
		6) rozlicza usługę ze zleceniodawcą					x	
		7) wykorzystuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych					x	



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
6) ocenia opłacalność sprzedaży usług gastronomicznych (ew)	20	1) interpretuje pojęcia związane z opłacalnością sprzedaży usług gastronomicznych					x	
		2) oblicza wskaźnik rentowności sprzedaży ROS (return on sale) wskaźnik rentowności aktywów ROA (return on assets), wskaźnik rentowności kapitału własnego ROE (return on equity) i inne wskaźniki rentowności zakładu gastronomicznego					x	
		3) oblicza Break Even Point – próg rentowności zakładu gastronomicznego					x	
		4) interpretuje wskaźniki rentowności sprzedaży usług gastronomicznych					x	
		5) ocenia opłacalność sprzedaży usług gastronomicznych					x	
		6) planuje usługi gastronomiczne zgodnie z wynikami finansowymi					x	
Razem liczba godzin w jednostce	120							



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
HGT.11.6. Język obcy zawodowy								
1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie (ek) *	10	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe w języku obcym nowożytnym umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych e) świadczonych usług, w tym obsługi gościa						x



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje), artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka	9	1) określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu						x
		2) znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje						x
		3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu						x
		4) układa informacje w określonym porządku						x



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową) (ew) *								
3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych	10	1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi						x
a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np.		2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych						x
		3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko						x



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
polecenie, komunikat, instrukcję) b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru) (ek) *		4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze						x
		5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji						x
4) uczestniczy w rozmowie i w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu:	15	1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę						x
		2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia						x
		3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób						x
		4) prowadzi negocjacje związane z czynnościami zawodowymi						x
		5) pyta o upodobania i intencje innych osób						x
		6) proponuje gościom potrawy i napoje						x
		7) stosuje zwroty i formy grzecznościowe						x



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)		8) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji						x



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew) *	8	1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych)						x
		2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym						x
		3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym						x
		4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (np. prezentację)						x
6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym	8	1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego						x
		2) korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych						x
		3) identyfikuje słowa kluczowe, internacjonalizmy						x
		4) wykorzystuje kontekst, aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa						x
		5) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznane słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne						x



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
b) współdziała w grupie c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne (ew) *								
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia	60							
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	x	x	x	x
		2) wymienia cechy oczekiwanej postawy zawodowej kelnera w relacji z gośćmi, przełożonym i współpracownikami	x	x	x	x	x	x
		3) stosuje zasady etyki w relacjach pracowniczych	x	x	x	x	x	x
		4) wskazuje zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania kodeksu etyki zawodowej	x	x	x	x	x	x
		5) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy	x	x	x	x	x	x



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
		6) przestrzega zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych	x	x	x	x	x	x
2) wykazuje znajomość indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym		1) rozróżnia metody rozpoznawania indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym	x	x	x	x	x	x
		2) określa potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym	x	x	x	x	x	x
		3) planuje realizację usługi w odpowiedzi na zidentyfikowane potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym	x	x	x	x	x	x
3) stosuje zasady w komunikacji interpersonalnej *		1) rozróżnia sposoby komunikacji interpersonalnej	x	x	x	x	x	x
		2) wymienia zasady komunikowania się	x	x	x	x	x	x
		3) wymienia rodzaje komunikacji niewerbalnej	x	x	x	x	x	x
		4) opisuje znaczenie komunikacji werbalnej i niewerbalnej w usługach kelnerskich	x	x	x	x	x	x
		5) wymienia formy komunikacji bezpośredniej i pośredniej, w tym rozmowę, pismo, e-mail, rozmowę telefoniczną, informacje na stronach internetowych	x	x	x	x	x	x



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
4) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem *		1) definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej	x	x	x	x	x	x
		2) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań, ich wpływu na siebie i innych	x	x	x	x	x	x
		3) wymienia sposoby radzenia sobie ze stresem	x	x	x	x	x	x
5) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany		1) określa znaczenie otwartości na zmiany zachodzące w branży	x	x	x	x	x	x
		2) wskazuje alternatywne rozwiązania problemu	x	x	x	x	x	x
6) aktualizuje wiedzę i doskonalą umiejętności zawodowe *		1) analizuje zmiany zachodzące w usługach kelnerskich	x	x	x	x	x	x
		2) poszukuje nowości technicznych i technologicznych wspomagających obsługę gości gastronomii w różnych źródłach informacji	x	x	x	x	x	x
		3) wymienia najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie	x	x	x	x	x	x
		4) określa własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie	x	x	x	x	x	x
7) planuje działania i zarządza czasem *		1) określa cel planowanych zadań	x	x	x	x	x	x
		2) wyszczególnia elementy planu działania	x	x	x	x	x	x
		3) dokonuje analizy możliwości realizacji zadania na podstawie posiadanych zasobów	x	x	x	x	x	x



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
		4) tworzy harmonogram realizacji zadania	x	x	x	x	x	x
		5) wymienia zasoby niezbędne do wykonania zadania	x	x	x	x	x	x
		6) wykonuje zadanie zgodnie z planem	x	x	x	x	x	x
8) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania		1) wskazuje obszary zawodowej i prawnej odpowiedzialności za niewłaściwie realizowane zadania na stanowisku	x	x	x	x	x	x
		2) określa rodzaje odpowiedzialności podczas realizacji zadań zawodowych	x	x	x	x	x	x
		3) podaje przykłady możliwych konsekwencji w sytuacji braku odpowiedzialności zawodowej i prawnej	x	x	x	x	x	x
9) współpracuje w zespole		1) wymienia cechy członków zespołu sprzyjające osiągnięciu celów w pracy zespołowej	x	x	x	x	x	x
		2) uwzględnia opinie i pomysły innych członków zespołu	x	x	x	x	x	x
		3) angażuje się w realizację przypisanych zadań	x	x	x	x	x	x
		4) modyfikuje własne działania zgodnie z wspólnie wypracowanym stanowiskiem	x	x	x	x	x	x



Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
HGT.11.8. Organizacja pracy małych zespołów								
1) planuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań		1) określa strukturę grupy	x	x	x	x	x	x
		2) przygotowuje zadania zespołu do realizacji	x	x	x	x	x	x
		3) planuje realizację zadań zapobiegających zagrożeniom bezpieczeństwa i ochrony zdrowia	x	x	x	x	x	x
		4) szacuje czas potrzebny na realizację określonego zadania	x	x	x	x	x	x
		5) komunikuje się z współpracownikami	x	x	x	x	x	x
		6) przydziela zadania członkom zespołu zgodnie z harmonogramem planowanych prac	x	x	x	x	x	x
2) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakości pracy		1) dokonuje analizy rozwiązań technicznych i organizacyjnych warunków i jakości pracy	x	x	x	x	x	x
		2) proponuje rozwiązania techniczne i organizacyjne mające na celu poprawę warunków i jakości pracy	x	x	x	x	x	x
3) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań		1) ocenia przydatność poszczególnych członków zespołu do wykonania zadania	x	x	x	x	x	x
		2) rozdziela zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu	x	x	x	x	x	x

Efekty kształcenia z danej jednostki efektów Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy (ek), efekt ważny (ew), efekt pomocniczy (ep)	Liczba godzin przeznaczonych na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji poszczególnych efektów	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	Wstęp do gastronomii	Przygotowanie usług gastronomicznych	Realizowanie usług gastronomicznych	Rachunkowość w gastronomii	Język obcy zawodowy w gastronomii
4) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań		1) ustala kolejność wykonywania zadań zgodnie z harmonogramem prac	x	x	x	x	x	x
		2) koordynuje realizację zadań zapobiegających zagrożeniom bezpieczeństwa i ochrony zdrowia	x	x	x	x	x	x
		3) wydaje dyspozycje osobom wykonującym poszczególne zadania	x	x	x	x	x	x
		4) monitoruje proces wykonywania zadań	x	x	x	x	x	x
		5) opracowuje dokumentację dotyczącą realizacji zadania	x	x	x	x	x	x
5) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań		1) kontroluje efekty pracy zespołu	x	x	x	x	x	x
		2) ocenia pracę poszczególnych członków zespołu pod kątem zgodności z warunkami technicznymi odbioru prac	x	x	x	x	x	x
		3) udziela wskazówek w celu prawidłowego wykonania przydzielonych zadań	x	x	x	x	x	x

* 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 uczniom 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 oraz do 30% godzin zajęć przeznaczonych na kształcenie teoretyczne zrealizować z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.

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

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
A	B	E	C	D	F
HGT.11.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	1) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych (ek)	4	1) wymienia rodzaje czynników, niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych występujących w środowisku pracy 2) rozróżnia czynniki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe oddziałujące na organizm człowieka 3) określa sposoby przeciwdziałania czynnikom niebezpiecznym, szkodliwym i uciążliwym występującym na stanowisku pracy 4) rozróżnia znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych na stanowisku pracy	Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	1 miesiąc
	2) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w gastronomii (ew)	5	1) stosuje się do instrukcji i regulaminów przeciwpożarowych oraz stanowiskowych w gastronomii 2) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa 3) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych 4) wyjaśnia zastosowanie środków gaśniczych na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych 5) wskazuje zasadność badań pracowniczych w zapobieganiu zagrożeniom dla zdrowia i życia		
	3) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ek)	7	1) przygotowuje stanowiska pracy i ciągi technologiczne zgodnie z zasadami ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej 2) wskazuje optymalne pod względem ergonomii warunki pracy 3) ocenia funkcjonalność pomieszczeń części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego planuje pracę zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
			<p>bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony gościa i środowiska</p> <p>4) stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej bezpiecznej obsługi urządzeń i sprzętu stosowanych podczas realizacji zadań zawodowych</p> <p>5) stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej utrzymania porządku i higieny w części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego</p> <p>6) utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych</p>		
	4) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania pracy na różnych stanowiskach w części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ew)	4	<p>1) wymienia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej</p> <p>2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanej pracy</p> <p>3) używa środków ochrony indywidualnej podczas obsługi gości</p>		
	5) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ew)	10	<p>1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stany nagłego zagrożenia zdrowotnego</p> <p>2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego</p> <p>3) zabezpiecza siebie, poszkodowanego i miejsce wypadku</p> <p>4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej</p> <p>5) powiadamia odpowiednie służby</p> <p>6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie</p>		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
			7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar 8) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji		
HGT.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 2) wymienia cechy oczekiwanej postawy zawodowej kelnera w relacji z gośćmi, przełożonym i współpracownikami 3) stosuje zasady etyki w relacjach pracowniczych 4) wskazuje zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania kodeksu etyki zawodowej 5) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy 6) przestrzega zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych	Zasady kultury i etyki zawodowej	Cały okres kursu
	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) 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	

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
HGT.11.2. Podstawy gastronomii	1) charakteryzuje produkty żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, składu chemicznego i przydatności kulinarnej (ew)	7	1) definiuje pojęcie produkty żywności 2) charakteryzuje produkty żywności pod względem trwałości, pochodzenia i przydatności kulinarnej 3) wymienia składniki odżywcze, nie odżywcze i szkodliwe występujące w produktach żywności 4) dokonuje podziału składników produktów żywności 5) grupuje produkty żywności w zależności od zawartości składników odżywczych	Wstęp do gastronomii	1 i 2 miesiąc
	2) rozróżnia surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w sporządzaniu potraw i napojów (ew)	6	1) wyjaśnia pojęcia surowiec, półprodukt, wyrób gotowy 2) klasyfikuje produkty żywności według grup przydatności kulinarnej i handlowej 3) opisuje wartość odżywczą surowców według grup przydatności kulinarnej i handlowej 4) określa zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w sporządzaniu potraw i napojów		
	3) rozróżnia metody utrwalania żywności (ew)	6	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności 2) charakteryzuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności 3) wskazuje wpływ metod utrwalania żywności na jej jakość i trwałość 4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych		
	4) dokonuje oceny towaroznawczej żywności (ew)	6	1) rozróżnia cechy towaroznawcze żywności 2) wymienia metody oceny towaroznawczej żywności 3) określa warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności 4) ocenia organoleptycznie żywność		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
	5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)	8	<ol style="list-style-type: none"> wymienia składniki pokarmowe charakteryzuje składniki pokarmowe wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów ocenia dobór składników pokarmowych do komponowania potraw i napojów oblicza wartość odżywczą żywności 		
	6) planuje alternatywne sposoby żywienia (ew)	8	<ol style="list-style-type: none"> podaje definicję żywienia alternatywnego rozdziela alternatywne sposoby żywienia (z modyfikacją składników pokarmowych z wyboru, wegetariańskiego, pseudowegetariańskiego i makrobiotycznego) wymienia surowce, potrawy i napoje stosowane w różnych formach żywienia alternatywnego wskazuje zalety i wady żywienia alternatywnego układa jadłospisy zgodnie z potrzebami klientów i gości 		
	7) charakteryzuje dania kuchni polskiej i innych regionów świata (ew)	7	<ol style="list-style-type: none"> określa uwarunkowania geograficzne i gospodarcze regionu świata w tradycjach żywieniowych narodów regionów świata opisuje potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni różnych regionów świata rozpoznaje potrawy, napoje i posiłki charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata określa wpływ tradycji żywieniowych narodów regionów świata na kuchnię polską 		
	8) planuje jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia (ek)	8	<ol style="list-style-type: none"> rozdziela rodzaje jadłospisów (menu) opisuje zasady układania jadłospisów układa jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia ocenia jadłospisy (menu) pod względem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia 		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
			5) modyfikuje jadłospisy menu zgodnie z potrzebami żywienia określonych grup ludności		
	9) rozróżnia procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów (ew)	6	1) rozpoznaje procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów 2) wymienia czynności składające się na proces technologiczny sporządzania potraw i napojów 3) rozróżnia metody obróbki wstępnej, właściwej oraz końcowej surowców i półproduktów stosowanych przy sporządzaniu potraw i napojów 4) opisuje nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów, takie jak techniki molekularne, wędzenie, anty-grillowanie, dekonstrukcja dania, wykorzystanie ciekłego azotu i suchego lodu 5) opisuje nowoczesne technologie sporządzania potraw stosowane w zakładach gastronomicznych, takie jak podawane bezpośrednio po sporządzeniu (cookserve), schłodzone po sporządzeniu przed podawaniem (cook-chill), zamrożone po sporządzeniu (cook-freeze), gotowane w próżni (sous vide)		
	10) charakteryzuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ek)	6	1) klasyfikuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania potraw i napojów w części usługowej zakładu 2) rozróżnia maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw i napojów sporządzanych w części usługowej zakładu 3) rozróżnia urządzenia stosowane do dystrybucji, przechowywania i eksponowania potraw i napojów w części handlowej zakładu		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
	11) stosuje drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ek)	4	<ol style="list-style-type: none"> 1) klasyfikuje drobny sprzęt gastronomiczny wykorzystywany do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu 2) dobiera drobny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu 		
	12) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia (ew)	6	<ol style="list-style-type: none"> 1) rozróżnia systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów oraz świadczenia usług w gastronomii 3) ustala krytyczne punkty kontroli w procesach sporządzania potraw i napojów oraz świadczeniu usług w gastronomii 4) podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w gastronomii 		
	13) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w usługach kelnerskich (ew)	5	<ol style="list-style-type: none"> 1) wymienia programy komputerowe stosowane w gastronomii 2) obsługuje programy komputerowe do planowania i rozliczania usług kelnerskich w gastronomii 		
	14) stosuje zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii (ew)	3	<ol style="list-style-type: none"> 1) opisuje zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w gastronomii przestrzega zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii 		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
	15) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich (ew)	4	<ol style="list-style-type: none"> wskazuje cele normalizacji krajowej wyjaśnia czym jest norma i wymienia jej cechy rozdziela oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej, krajowej korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności 		
HGT.11.7. Kompetencje personalne i społeczne	1) przestrzega zasad kultury i etyki w relacjach z gośćmi, przełożonym i współpracownikami		<ol style="list-style-type: none"> wymienia podstawowe zasady etyki zawodowej wymienia cechy oczekiwanej postawy zawodowej kelnera w relacji z gośćmi, przełożonym i współpracownikami stosuje zasady etyki w relacjach pracowniczych wskazuje zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania kodeksu etyki zawodowej przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy przestrzega zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych 	Zasady kultury i etyki zawodowej	Cały okres kursu
	2) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe		<ol style="list-style-type: none"> analizuje zmiany zachodzące w usługach kelnerskich poszukuje nowości technicznych i technologicznych wspomagających obsługę gości gastronomii w różnych źródłach informacji wymienia najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie określa własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie 	Aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych	
	3) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania		<ol style="list-style-type: none"> wskazuje obszary zawodowej i prawnej odpowiedzialności za niewłaściwie realizowane zadania na stanowisku określa rodzaje odpowiedzialności podczas realizacji zadań zawodowych podaje przykłady możliwych konsekwencji w sytuacji braku odpowiedzialności zawodowej i prawnej 	Odpowiedzialność za podejmowane działania	

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
	4) współpracuje w zespole		1) wymienia cechy członków zespołu sprzyjające osiąganiu celów w pracy zespołowej 2) uwzględnia opinie i pomysły innych członków zespołu 3) angażuje się w realizację przypisanych zadań 4) modyfikuje własne działania zgonie z wspólnie wypracowanym stanowiskiem	Współpraca w zespole	
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	Przygotowanie usług gastronomicznych	3 i 4 miesiąc
	2) rozpoznaje usługi gastronomiczne (ew)	10	1) klasyfikuje przyjęcia okolicznościowe w zależności od czasu trwania i formy organizacyjnej, okazji, miejsca realizacji 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) 3) rozpoznaje usługi uzupełniające typu podwieczorki, pikniki, bale, przerwy śniadaniowe, kawowe 4) charakteryzuje rolę gości w zależności od rodzaju przyjęcia okolicznościowego i innych usług uzupełniających 5) określa rolę kelnerów obsługujących przyjęcia okolicznościowe i inne usługi uzupełniające		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt 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	<ol style="list-style-type: none"> określa warunki świadczenia usług gastronomicznych w zakładzie i cateringu np. rodzaj, typ i funkcjonalność zakładu, ofertę, dostępność, bazę, wyposażenie, dobór i kwalifikacje pracowników określa cechy charakteryzujące zakłady świadczące usługi gastronomiczne dobiera usługi uzupełniające do rodzaju zakładu gastronomicznego 		
	4) charakteryzuje czynniki warunkujące zakres usług gastronomicznych (segmentacja rynku usług) (ew)	7	<ol style="list-style-type: none"> rozróżnia czynniki warunkujące zakres świadczonych usług gastronomicznych dobiera usługi gastronomiczne do oferty zakładów i punktów gastronomicznych w zależności od zapotrzebowania rynku, uwzględniając segmentację geograficzną, demograficzną, społeczno-ekonomiczno-kulturową, behawioralną gości określa wpływ rodzaju zakładu i jego funkcjonalności na zakres realizowanych uzupełniających usług gastronomicznych 		
	5) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych (ew)	16	<ol style="list-style-type: none"> wyjaśnia koncepcję marketingu usług gastronomicznych określa funkcje marki w gastronomii (np. gwarancyjną i promocyjną) sporządza plan „życia marki” usług gastronomicznych określa strukturę marketingu mix „7P” w gastronomii rozróżnia elementy części składowych marketingu mix „7P” określa wpływ elementów składowych marketingu mix „7P” na markę zakładu gastronomicznego wyjaśnia pojęcie promocji marketingowej usług gastronomicznych wskazuje funkcje promocji usług gastronomicznych interpretuje strategie promocji (push i pull) 		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
			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		
	6) 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		
	7) 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, 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		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
	8) przygotowuje oferty usług gastronomicznych (ek)	10	<ol style="list-style-type: none"> 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 		
	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	<ol style="list-style-type: none"> 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	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
	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 zlecniodawcy 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) 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	Planowanie działań i zarządzanie czasem	

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
			4) tworzy harmonogram realizacji zadania 5) wymienia zasoby niezbędne do wykonania zadania 6) wykonuje zadanie zgodnie z planem		
	4) współpracuje w zespole		1) wymienia cechy członków zespołu sprzyjające osiąganiu 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	
HGT.11.4. Organizowanie usług gastronomicznych	1) sporządza dokumenty zapotrzebowania na zasoby materialne i osobowe do realizacji zaplanowanych usług gastronomicznych (ew)	50	1) rozróżnia pojęcia, takie jak: zasoby materialne i niematerialne organizacji usług gastronomicznych 2) przygotowuje opracowania zapotrzebowania na zasoby materialne i niematerialne do organizowanych usług gastronomicznych 3) wypisuje źródła pozyskiwania zasobów materialnych i niematerialnych do organizowanych usług gastronomicznych 4) sporządza zapotrzebowanie na towary handlowe i materiały pomocnicze do realizacji usług gastronomicznych 5) opracowuje harmonogramy dostawy towarów handlowych i materiałów pomocniczych do realizacji usługi gastronomicznej 6) sporządza zapotrzebowanie na potrzeby specjalne zleceniodawców usług realizowanych podczas organizacji usług gastronomicznych 7) dokonuje wyboru kontrahentów na podstawie przeglądu podmiotów powiązanych z usługami gastronomicznymi 8) przygotowuje zamówienia na towary handlowe, materiały pomocnicze, usługi komplementarne, fakultatywne do realizacji usług gastronomicznych 9) spisuje zapotrzebowanie na bieliznę i zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy, w zależności od warunków umowy	Realizowanie usług gastronomicznych	5 i 6 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
			10) wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na towary handlowe i materiały pomocnicze do realizacji usług gastronomicznych 11) dobiera kelnerów do realizacji usługi 12) układa harmonogramy pracy pracowników części handlowo-usługowej podczas organizacji i realizacji usługi gastronomicznej 13) opracowuje listy kontrolne sprawdzające organizację i realizację zamówionej usługi 14) weryfikuje sporządzoną dokumentację dotyczącą organizacji usługi gastronomicznej		
	2) przygotowuje miejsca realizacji usług gastronomicznych (ek)	43	1) dobiera miejsca do wykonania usług gastronomicznych zgodnie z zamówieniem 2) oblicza powierzchnię stołów, pomieszczeń i innych miejsc dla gości w zależności od rodzaju zamówienia na usługę 3) wyznacza miejsce ustawienia mebli i sprzętów do realizacji usługi 4) aranżuje miejsca realizacji usług z zachowaniem norm fakultatywnych 5) nakrywa stoły białą stółową zgodnie z zamówieniem 6) ustawia na stołach dekoracje 7) ustawia krzesła przy stołach 8) ustawia zastawę stołową na stołach 9) wyznacza miejsca gościom w zależności od rodzaju świadczonej usługi gastronomicznej, formy organizacyjnej, zasad dobrego wychowania (savoir-vivre'u) i protokołu dyplomatycznego oraz zasad precedencji 10) umieszcza na stołach bankietowych winietki, karty okolicznościowe, gadżety podarunkowe		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
			11) ustawia na stołach napoje, potrawy, dodatki w odpowiednim miejscu zgodnie z przyjętą formą organizacyjną i ustalonym harmonogramem 12) przygotowuje tace z napojami, przekąskami, słodyczami na przyjęcia stojące		
	3) przygotowuje stanowiska pomocnicze: a) urządza pomocnicze stanowiska kelnerskie do realizacji usług gastronomicznych w zakładzie gastronomiczny b) urządza pomocnicze stanowiska kelnerskie do realizacji usług gastronomicznych w cateringu (ew)	37	1) oblicza zapasy bielizny stołowej, zastawy stołowej oraz innego wyposażenia do realizacji określonej usługi gastronomicznej 2) gromadzi zapas bielizny stołowej i nakryć stołowych do realizowanej usługi gastronomicznej 3) przygotowuje tace i serwety kelnerskie 4) dobiera meble, sprzęt i urządzenia do przygotowania stanowiska pomocniczego 5) wyznacza miejsca gromadzenia utworzonych zapasów wyposażenia 6) przygotowuje miejsce na urządzenia i sprzęt dodatkowy 7) przygotowuje wózki kelnerskie z bielizną i zastawą stołową 8) dobiera meble cateringowe 9) przygotowuje sprzęt cateringowy do transportu przestrzega zasad sanitarnych przy organizowaniu i realizowaniu usług cateringowych		
	4) organizuje obsługę kelnerską do realizacji usług gastronomicznych (ek)	25	1) stosuje systemy obsługi gości przyjęć okolicznościowych określa zasady obsługi gości na przyjęciach okolicznościowych 2) przydziela pracę kelnerom obsługującym zaplanowaną usługę gastronomiczną 3) sporządza schematy i harmonogramy indywidualnej i zespołowej obsługi kelnerskiej gości realizowanych usług gastronomicznych		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
	5) wykonuje obsługę kelnerską podczas przyjęć okolicznościowych zgodnie z planem realizacji usługi gastronomicznej (ek)	25	1) stosuje style i metody obsługi przyjęć stojących, zasiadanych i mieszanych 2) obsługuje gości przyjęć okolicznościowych, stosując metody i techniki ujęte w planie realizowanej usługi gastronomicznej 3) obsługuje gości przyjęć, stosując różne style, z wykorzystaniem ustalonej zasady kolejności, uznania gości, protokołu dyplomatycznego		
	6) stosuje systemy zapewniania jakości realizowanych usług gastronomicznych (ew)	30	1) kontroluje gotowość zakładu i innych miejsc do realizacji usług gastronomicznych 2) opracowuje ankiety dla zleceniodawców i uczestników realizowanych usług pomocne w ich ocenianiu 3) sprawdza poprawność zorganizowania i jakość zrealizowanej usługi gastronomicznej za pomocą listy kontrolnej (checklist) realizacji 4) ocenia jakość organizowanych usług na podstawie analizy wyników, listy kontrolnej (checklist), ankiet		
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) 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	

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
HGT.11.8. Organizacja pracy małych zespołów	1) planuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań		1) określa strukturę grupy 2) przygotowuje zadania zespołu do realizacji 3) planuje realizację zadań zapobiegających zagrożeniom bezpieczeństwa i ochrony zdrowia 4) szacuje czas potrzebny na realizację określonego zadania 5) komunikuje się z współpracownikami 6) przydziela zadania członkom zespołu zgodnie z harmonogramem planowanych prac	Planowanie pracę zespołu	
	2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań		1) ocenia przydatność poszczególnych członków zespołu do wykonania zadania 2) rozdziela zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu	Dobieranie osoby do wykonania przydzielonych zadań	
	3) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań		1) ustala kolejność wykonywania zadań zgodnie z harmonogramem prac 2) koordynuje realizację zadań zapobiegających zagrożeniom bezpieczeństwa i ochrony zdrowia 3) wydaje dyspozycje osobom wykonującym poszczególne zadania 4) monitoruje proces wykonywania zadań 5) opracowuje dokumentację dotyczącą realizacji zadania	Kierowanie wykonaniem przydzielonych zadań	
	4) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań		1) kontroluje efekty pracy zespołu 2) ocenia pracę poszczególnych członków zespołu pod kątem zgodności z warunkami technicznymi odbioru prac 3) udziela wskazówek w celu prawidłowego wykonania przydzielonych zadań	Ocenianie jakości wykonania przydzielonych zadań	

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
HGT.11.5. Rozliczanie usług gastronomicznych	1) przestrzega zasad rachunkowości podczas rozliczania usług gastronomicznych (ew)	12	1) definiuje podstawowe pojęcia i zjawiska ekonomiczno-rachunkowe 2) określa obowiązek podatkowy od towarów i usług 3) rozróżnia stawki podatku VAT stosowane w gastronomii 4) wyznacza terminy rozliczeń w świadczonych usługach gastronomicznych 5) oblicza koszty odstępień od umów na realizowaną usługę 6) rozpoznaje dokumenty rachunkowe i księgowe stosowane w gastronomii	Rachunkowość w gastronomii	7 i 8 miesiąc
	2) określa ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług (ek)	30	1) definiuje podstawowe pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej 2) określa rodzaje ceny: zakupu, nabycia, sprzedaży netto 3) określa rolę cen w marketingu usług gastronomicznych 4) rozróżnia funkcje ceny w gastronomii 5) określa czynniki wpływające na cenę potraw, napojów i usług gastronomicznych 6) rozróżnia elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów (7) stosuje stawki podatku VAT w kalkulowaniu ceny potraw i napojów oraz rozliczaniu usług gastronomicznych 8) stosuje metody i techniki obliczania cen i marż potraw i napojów oraz okolicznościowych kart menu 9) stosuje programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych 10) kalkuluje ceny napojów mieszanych		
	3) określa koszty usług gastronomicznych (ek)	20	1) klasyfikuje koszty usług gastronomicznych 2) przygotowuje kosztorys usługi gastronomicznej 3) przygotowuje rozliczenie kosztów usług gastronomicznych 4) stosuje narzędzia obniżające koszty końcowe usług gastronomicznych		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
			5) oblicza koszty działalności baru otwartego podczas realizacji usług gastronomicznych		
	4) stosuje politykę cenową potraw, napojów i usług gastronomicznych (ew)	13	1) wyjaśnia pojęcie polityki cen w gastronomii 2) rozróżnia czynniki wewnętrzne i zewnętrzne kształtujące politykę cenową usług gastronomicznych 3) wykorzystuje sposoby obniżania cen potraw, napojów i usług gastronomicznych		
	5) rozlicza usługi gastronomiczne (ek)	25	1) wykorzystuje dokumentację realizowanej usługi gastronomicznej do jej rozliczania 2) dokonuje inwentaryzacji materialnej i finansowej po wykonanej usłudze gastronomicznej 3) posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów materialnych i finansowych po wykonanej usłudze 4) przygotowuje dokumenty do rozliczeń finansowych po wykonanej usłudze gastronomicznej 5) wystawia paragon fiskalny lub fakturę za usługę gastronomiczną 6) rozlicza usługę ze zleceniodawcą 7) wykorzystuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych		
	6) ocenia opłacalność sprzedaży usług gastronomicznych (ew)	20	1) interpretuje pojęcia związane z opłacalnością sprzedaży usług gastronomicznych 2) oblicza wskaźnik rentowności sprzedaży ROS (return on sale) wskaźnik rentowności aktywów ROA (return on assets), wskaźnik rentowności kapitału własnego ROE (return on equity) i inne wskaźniki rentowności zakładu gastronomicznego 3) oblicza Break Even Point – próg rentowności zakładu gastronomicznego		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
			4) interpretuje wskaźniki rentowności sprzedaży usług gastronomicznych 5) ocenia opłacalność sprzedaży usług gastronomicznych 6) planuje usługi gastronomiczne zgodnie z wynikami finansowymi		
HGT.11.7. Kompetencje personalne i społeczne	1) 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	Cały okres kursu
	2) 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	
	3) 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	

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
HGT.11.6. Język obcy zawodowy	1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: <ul style="list-style-type: none"> a. ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b. z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c. z dokumentacją związaną z danym zawodem d. z usługami świadczonymi w danym zawodzie (ek) 	10	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: <ul style="list-style-type: none"> a. czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy b. narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych c. procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych d. formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych e. świadczonych usług, w tym obsługi gościa 	Język obcy zawodowy w gastronomii	8 miesiąc
	2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyrażnie, w standardowej	9	1) określa główną myśl wypowiedzi, tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu 2) znajduje w wypowiedzi, tekście określone informacje 3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
	<p>odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:</p> <p>a. rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyrażnie, w standardowej odmianie języka</p> <p>b. rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową) (ew)</p>		4) układa informacje w określonym porządku		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
	<p>3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:</p> <p>a. tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)</p> <p>b. tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru) (ek)</p>	10	<p>1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi</p> <p>2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych</p> <p>3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko</p> <p>4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze</p> <p>5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji</p>		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
	<p>4) uczestniczy w rozmowie i w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu:</p> <p>a. reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p> <p>b. reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)</p>	15	<ol style="list-style-type: none"> 1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę 2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia 3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób 4) prowadzi negocjacje związane z czynnościami zawodowymi 5) pyta o upodobania i intencje innych osób 6) proponuje gościom potrawy i napoje 7) stosuje zwroty i formy grzecznościowe 8) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji 		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
	5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)	8	1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych) 2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym 3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym 4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (np. prezentację)		
	6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: a. wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym b. współdziała w grupie c. korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym d. stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne (ew)	8	1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego 2) korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych 3) identyfikuje słowa kluczowe, internacjonalizmy 4) wykorzystuje kontekst, aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa 5) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznanne słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne		

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
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 2) wymienia cechy oczekiwanej postawy zawodowej kelnera w relacji z gośćmi, przełożonym i współpracownikami 3) stosuje zasady etyki w relacjach pracowniczych 4) wskazuje zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania kodeksu etyki zawodowej 5) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy 6) przestrzega zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych	Zasady kultury i etyki zawodowej	Cały okres kursu
	2) stosuje zasady w komunikacji interpersonalnej		1) rozróżnia sposoby komunikacji interpersonalnej 2) wymienia zasady komunikowania się 3) wymienia rodzaje komunikacji niewerbalnej 4) opisuje znaczenie komunikacji werbalnej i niewerbalnej w usługach kelnerskich 5) wymienia formy komunikacji bezpośredniej i pośredniej, w tym rozmowę, pismo, e-mail, rozmowę telefoniczną, informacje na stronach internetowych	Zasady komunikacji interpersonalnej	
	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 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	
	4) współpracuje w zespole		1) wymienia cechy członków zespołu sprzyjające osiąganiu celów w pracy zespołowej 2) uwzględnia opinie i pomysły innych członków zespołu 3) angażuje się w realizację przypisanych zadań	Współpraca w zespole	



Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Liczba godzin	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia	Okres realizacji
			4) modyfikuje własne działania zgonie z wspólnie wypracowanym stanowiskiem		

2.2. Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe

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

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	30		1) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych (ek)	1) wymienia rodzaje czynników, niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych występujących w środowisku pracy rozdziela czynniki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe oddziałujące na organizm człowieka określa sposoby przeciwdziałania czynnikom niebezpiecznym, szkodliwym i uciążliwym występującym na stanowisku pracy rozdziela znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych na stanowisku pracy
			2) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w gastronomii (ew)	1) stosuje się do instrukcji i regulaminów przeciwpożarowych oraz stanowiskowych w gastronomii 2) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa 3) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych 4) wyjaśnia zastosowanie środków gaśniczych na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych 5) wskazuje zasadność badań pracowniczych w zapobieganiu zagrożeniom dla zdrowia i życia

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			3) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ek)	1) przygotowuje stanowiska pracy i ciągi technologiczne zgodnie z zasadami ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej 2) wskazuje optymalne pod względem ergonomii warunki pracy 3) ocenia funkcjonalność pomieszczeń części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 4) planuje pracę zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony gościa i środowiska 5) stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej bezpiecznej obsługi urządzeń i sprzętu stosowanych podczas realizacji zadań zawodowych 6) stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej utrzymania porządku i higieny w części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 7) utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych
			4) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania pracy na różnych stanowiskach w części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ew)	1) wymienia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej 2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanej pracy 3) używa środków ochrony indywidualnej podczas obsługi gości
			5) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ew)	1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stany nagłego zagrożenia zdrowotnego 2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego 3) zabezpiecza siebie, poszkodowanego i miejsce wypadku

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
				4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej 5) powiadamia odpowiednie służby 6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie 7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar 8) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji
Wstęp do gastronomii	90		1) charakteryzuje produkty żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, składu chemicznego i przydatności kulinarnej (ew)	1) definiuje pojęcie produkty żywności 2) charakteryzuje produkty żywności pod względem trwałości, pochodzenia i przydatności kulinarnej 3) wymienia składniki odżywcze, nie odżywcze i szkodliwe występujące w produktach żywności 4) dokonuje podziału składników produktów żywności 5) grupuje produkty żywności w zależności od zawartości składników odżywczych
			2) rozróżnia surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w sporządzaniu potraw i napojów (ew)	1) wyjaśnia pojęcia surowiec, półprodukt, wyrób gotowy 2) klasyfikuje produkty żywności według grup przydatności kulinarnej i handlowej 3) opisuje wartość odżywczą surowców według grup przydatności kulinarnej i handlowej 4) określa zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w sporządzaniu potraw i napojów

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			3) rozróżnia metody utrwalania żywności (ew)	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności 2) charakteryzuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności 3) wskazuje wpływ metod utrwalania żywności na jej jakość i trwałość 4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych
			4) dokonuje oceny towaroznawczej żywności (ew)	1) rozróżnia cechy towaroznawcze żywności wymienia metody oceny towaroznawczej żywności 2) określa warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności 3) ocenia organoleptycznie żywność
			5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)	1) wymienia składniki pokarmowe 2) charakteryzuje składniki pokarmowe 3) wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów 4) ocenia dobór składników pokarmowych do komponowania potraw i napojów 5) oblicza wartość odżywczą żywności
			6) planuje alternatywne sposoby żywienia (ew)	1) podaje definicję żywienia alternatywnego 2) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia (z modyfikacją składników pokarmowych z wyboru, wegetariańskiego, pseudowegetariańskiego i makrobiotycznego) 3) wymienia surowce, potrawy i napoje stosowane w różnych formach żywienia alternatywnego 4) wskazuje zalety i wady żywienia alternatywnego 5) układa jadłospisy zgodnie z potrzebami klientów i gości

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			7) charakteryzuje dania kuchni polskiej i innych regionów świata (ew)	1) określa uwarunkowania geograficzne i gospodarcze regionu świata w tradycjach żywieniowych narodów regionów świata 2) opisuje potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni różnych regionów świata 3) rozpoznaje potrawy, napoje i posiłki charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata 4) określa wpływ tradycji żywieniowych narodów regionów świata na kuchnię polską
			8) planuje jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia (ek)	1) rozróżnia rodzaje jadłospisów (menu) 2) opisuje zasady układania jadłospisów 3) układa jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia 4) ocenia jadłospisy (menu) pod względem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia 5) modyfikuje jadłospisy menu zgodnie z potrzebami żywienia określonych grup ludności
			9) rozróżnia procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów (ew)	1) rozpoznaje procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów 2) wymienia czynności składające się na proces technologiczny sporządzania potraw i napojów 3) rozróżnia metody obróbki wstępnej, właściwej oraz końcowej surowców i półproduktów stosowanych przy sporządzaniu potraw i napojów 4) opisuje nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów, takie jak techniki molekularne, wędzenie, anty-grillowanie, dekonstrukcja dania, wykorzystanie ciekłego azotu i suchego lodu

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
				5) opisuje nowoczesne technologie sporządzania potraw stosowane w zakładach gastronomicznych, takie jak podawane bezpośrednio po sporządzeniu (cookserve), schłodzone po sporządzeniu przed podawaniem (cook-chill), zamrożone po sporządzeniu (cook-freeze), gotowane w próżni (sous vide)
			10) charakteryzuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ek)	1) klasyfikuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania potraw i napojów w części usługowej zakładu 2) rozróżnia maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw i napojów sporządzanych w części usługowej zakładu 3) rozróżnia urządzenia stosowane do dystrybucji, przechowywania i eksponowania potraw i napojów w części handlowej zakładu
			11) stosuje drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ek)	1) klasyfikuje drobny sprzęt gastronomiczny wykorzystywany do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu 2) dobiera drobny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu
			12) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia (ew)	1) rozróżnia systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów oraz świadczenia usług w gastronomii 3) ustala krytyczne punkty kontroli w procesach sporządzania potraw i napojów oraz świadczeniu usług w gastronomii 4) podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w gastronomii

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			13) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w usługach kelnerskich (ew)	1) wymienia programy komputerowe stosowane w gastronomii 2) obsługuje programy komputerowe do planowania i rozliczania usług kelnerskich w gastronomii
			14) stosuje zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii (ew)	1) opisuje zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w gastronomii 2) przestrzega zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii
			15) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich (ew)	1) wskazuje cele normalizacji krajowej 2) wyjaśnia czym jest norma i wymienia jej cechy 3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej, krajowej 4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności
Przygotowanie usług gastronomicznych		110	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: <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)

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
				3) rozpoznaje usługi uzupełniające typu podwieczorki, pikniki, bale, przerwy śniadaniowe, kawowe 4) charakteryzuje rolę gości w zależności od rodzaju przyjęcia okolicznościowego i innych usług uzupełniających 5) 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
			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
			5) 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”

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
				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
			6) 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
			7) 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

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
				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 zlecniodawców
			8) 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
			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 zlecniodawcy na usługę gastronomiczną na podstawie uzyskanych informacji 2) dobiera usługę gastronomiczną do potrzeb zlecniodawcy 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

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
				9) przygotowuje ofertę usługi zgodną z oczekiwaniem zleceniodawcy
			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 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
Realizacja usług gastronomicznych		210	1) sporządza dokumenty zapotrzebowania na zasoby materialne i osobowe do realizacji zaplanowanych usług gastronomicznych (ew)	1) rozróżnia pojęcia, takie jak: zasoby materialne i niematerialne organizacji usług gastronomicznych 2) przygotowuje opracowania zapotrzebowania na zasoby materialne i niematerialne do organizowanych usług gastronomicznych 3) wypisuje źródła pozyskiwania zasobów materialnych i niematerialnych do organizowanych usług gastronomicznych 4) sporządza zapotrzebowanie na towary handlowe i materiały pomocnicze do realizacji usług gastronomicznych 5) opracowuje harmonogramy dostawy towarów handlowych i materiałów pomocniczych do realizacji usługi gastronomicznej 6) sporządza zapotrzebowanie na potrzeby specjalne zleceniodawców usług realizowanych podczas organizacji usług gastronomicznych 7) dokonuje wyboru kontrahentów na podstawie przeglądu podmiotów powiązanych z usługami gastronomicznymi

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
				<ul style="list-style-type: none"> 8) przygotowuje zamówienia na towary handlowe, materiały pomocnicze, usługi komplementarne, fakultatywne do realizacji usług gastronomicznych 9) spisuje zapotrzebowanie na bieliznę i zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy, w zależności od warunków umowy 10) wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na towary handlowe i materiały pomocnicze do realizacji usług gastronomicznych 11) dobiera kelnerów do realizacji usługi 12) układa harmonogramy pracy pracowników części handlowo-usługowej podczas organizacji i realizacji usługi gastronomicznej 13) opracowuje listy kontrolne sprawdzające organizację i realizację zamówionej usługi 14) weryfikuje sporządzoną dokumentację dotyczącą organizacji usługi gastronomicznej
			2) przygotowuje miejsca realizacji usług gastronomicznych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> 1) dobiera miejsca do wykonania usług gastronomicznych zgodnie z zamówieniem 2) oblicza powierzchnię stołów, pomieszczeń i innych miejsc dla gości w zależności od rodzaju zamówienia na usługę 3) wyznacza miejsce ustawienia mebli i sprzętów do realizacji usługi 4) aranżuje miejsca realizacji usług z zachowaniem norm fakultatywnych 5) nakrywa stoły bielizną stołową zgodnie z zamówieniem 6) ustawia na stołach dekoracje 7) ustawia krzesła przy stołach 8) ustawia zastawę stołową na stołach 9) wyznacza miejsca gościom w zależności od rodzaju świadczonej usługi gastronomicznej, formy organizacyjnej, zasad dobrego

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
				<p>wychowania (savoir-vivre'u) i protokołu dyplomatycznego oraz zasad precedencji</p> <p>10) umieszcza na stołach bankietowych winietki, karty okolicznościowe, gadzety podarunkowe</p> <p>11) ustawia na stołach napoje, potrawy, dodatki w odpowiednim miejscu zgodnie z przyjętą formą organizacyjną i ustalonym harmonogramem</p> <p>12) przygotowuje tace z napojami, przekąskami, słodyczami na przyjęcia stojące</p>
			<p>3) przygotowuje stanowiska pomocnicze:</p> <p>a) urządza pomocnicze stanowiska kelnerskie do realizacji usług gastronomicznych w zakładzie gastronomicznym</p> <p>b) urządza pomocnicze stanowiska kelnerskie do realizacji usług gastronomicznych w cateringu (ew)</p>	<p>1) wymienia zasoby gospodarstwa rolnego przeznaczonego na działalność agroturystyczną</p> <p>2) określa zakres adaptacji budynku mieszkalnego na działalność agroturystyczną, uwzględniając minimalne wymagania dotyczące wyposażenia innych obiektów świadczących usługi hotelarskie</p> <p>3) ustala zakres adaptacji otoczenia budynku mieszkalnego na terenie gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej</p> <p>4) oblicza nakłady finansowe przeznaczone na adaptację gospodarstwa rolnego na potrzeby działalności agroturystycznej</p>
			<p>4) organizuje obsługę kelnerską do realizacji usług gastronomicznych (ek)</p>	<p>1) stosuje systemy obsługi gości przyjęć okolicznościowych</p> <p>2) określa zasady obsługi gości na przyjęciach okolicznościowych</p> <p>3) przydziela pracę kelnerom obsługującym zaplanowaną usługę gastronomiczną</p> <p>4) sporządza schematy i harmonogramy indywidualnej i zespołowej obsługi kelnerskiej gości realizowanych usług gastronomicznych</p>

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			5) wykonuje obsługę kelnerską podczas przyjęć okolicznościowych zgodnie z planem realizacji usługi gastronomicznej (ek)	1) stosuje style i metody obsługi przyjęć stojących, zasiadanych i mieszanych 2) obsługuje gości przyjęć okolicznościowych, stosując metody i techniki ujęte w planie realizowanej usługi gastronomicznej 3) obsługuje gości przyjęć, stosując różne style, z wykorzystaniem ustalonych zasady kolejności, uznania gości, protokołu dyplomatycznego
			6) stosuje systemy zapewniania jakości realizowanych usług gastronomicznych (ew)	1) kontroluje gotowość zakładu i innych miejsc do realizacji usług gastronomicznych 2) opracowuje ankiety dla zleceniodawców i uczestników realizowanych usług pomocne w ich ocenianiu 3) sprawdza poprawności zorganizowania i jakość zrealizowanej usługi gastronomicznej za pomocą listy kontrolnej (checklist) realizacji 4) ocenia jakość organizowanych usług na podstawie analizy wyników, listy kontrolnej (checklist), ankiet
Rachunkowość w gastronomii		120	1) przestrzega zasad rachunkowości podczas rozliczania usług gastronomicznych (ew)	1) definiuje podstawowe pojęcia i zjawiska ekonomiczno-rachunkowe 2) określa obowiązek podatkowy od towarów i usług 3) rozróżnia stawki podatku VAT stosowane w gastronomii 4) wyznacza terminy rozliczeń w świadczonych usług gastronomicznych 5) oblicza koszty odstąpień od umów na realizowaną usługę 6) rozpoznaje dokumenty rachunkowe i księgowe stosowane w gastronomii
			2) określa ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług (ek)	1) definiuje podstawowe pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej 2) określa rodzaje ceny: zakupu, nabycia, sprzedaży netto 3) określa rolę cen w marketingu usług gastronomicznych

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
				4) rozróżnia funkcje ceny w gastronomii 5) określa czynniki wpływające na cenę potraw, napojów i usług gastronomicznych 6) rozróżnia elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów 7) stosuje stawki podatku VAT w kalkulowaniu ceny potraw i napojów oraz rozliczaniu usług gastronomicznych 8) stosuje metody i techniki obliczania cen i marż potraw i napojów oraz okolicznościowych kart menu 9) stosuje programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych 10) kalkuluje ceny napojów mieszanych
			3) określa koszty usług gastronomicznych (ek)	1) klasyfikuje koszty usług gastronomicznych 2) przygotowuje kosztorys usługi gastronomicznej 3) przygotowuje rozliczenie kosztów usług gastronomicznych 4) stosuje narzędzia obniżające koszty końcowe usług gastronomicznych 5) oblicza koszty działalności baru otwartego podczas realizacji usług gastronomicznych
			4) stosuje politykę cenową potraw, napojów i usług gastronomicznych (ew)	1) wyjaśnia pojęcie polityki cen w gastronomii 2) rozróżnia czynniki wewnętrzne i zewnętrzne kształtujące politykę cenową usług gastronomicznych 3) wykorzystuje sposoby obniżania cen potraw, napojów i usług gastronomicznych
			5) rozlicza usługi gastronomiczne (ek)	1) wykorzystuje dokumentację realizowanej usługi gastronomicznej do jej rozliczania 2) dokonuje inwentaryzacji materialnej i finansowej po wykonanej usłudze gastronomicznej 3) posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów materialnych i finansowych po wykonanej usłudze

Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
				4) przygotowuje dokumenty do rozliczeń finansowych po wykonanej usłudze gastronomicznej 5) wystawia paragon fiskalny lub fakturę za usługę gastronomiczną 6) rozlicza usługę ze zleceniodawcą 7) wykorzystuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych
			6) ocenia opłacalność sprzedaży usług gastronomicznych (ew)	1) interpretuje pojęcia związane z opłacalnością sprzedaży usług gastronomicznych 2) oblicza wskaźnik rentowności sprzedaży ROS (return on sale) wskaźnik rentowności aktywów ROA (return on assets), wskaźnik rentowności kapitału własnego ROE (return on equity) i inne wskaźniki rentowności zakładu gastronomicznego 3) oblicza Break Even Point – próg rentowności zakładu gastronomicznego 4) interpretuje wskaźniki rentowności sprzedaży usług gastronomicznych 5) ocenia opłacalność sprzedaży usług gastronomicznych 6) planuje usługi gastronomiczne zgodnie z wynikami finansowymi



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Język obcy zawodowy w gastronomii	60		1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: <ol style="list-style-type: none"> ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie z dokumentacją związaną z danym zawodem z usługami świadczonymi w danym zawodzie (ek) 	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: <ol style="list-style-type: none"> czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych świadczonych usług, w tym obsługi gościa
			2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: <ol style="list-style-type: none"> rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) 	1) określa główną myśl wypowiedzi, tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu 2) znajduje w wypowiedzi, tekście określone informacje 3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu 4) układa informacje w określonym porządku



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			<p>artykułowane wyrażenie, w standardowej odmianie języka</p> <p>b. rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową) (ew)</p>	
			<p>3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych:</p> <p>a. tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)</p> <p>b. tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru) (ek)</p>	<p>1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi</p> <p>2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych</p> <p>3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko</p> <p>4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze</p> <p>5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji</p>



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
			<p>4) uczestniczy w rozmowie i w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu:</p> <p>a. reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p> <p>b. reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)</p>	<p>1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę</p> <p>2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia</p> <p>3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób</p> <p>4) prowadzi negocjacje związane z czynnościami zawodowymi</p> <p>5) pyta o upodobania i intencje innych osób</p> <p>6) proponuje gościom potrawy i napoje</p> <p>7) stosuje zwroty i formy grzecznościowe</p> <p>8) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji</p>
			<p>5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)</p>	<p>1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych)</p> <p>2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym</p>



Nazwa zajęć	Liczba godzin Zajęcia teoretyczne	Liczba godzin Zajęcia praktyczne	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
				3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym 4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (np. prezentację)
			6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu 7) własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: a. wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym b. współdziała w grupie c. korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym d. stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne (ew)	1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego 2) korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych 3) identyfikuje słowa kluczowe, internacjonalizmy 4) wykorzystuje kontekst, aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa 5) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznanne słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne
Razem godzin:	180	440		
Suma:	620			

2.3. Plan kwalifikacyjnego kursu zawodowego

Tabela 4. Plan zajęć kwalifikacyjnego kursu zawodowego

Nazwa zajęć	Liczba godzin	Uwagi o realizacji
Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii	30	Kształcenie teoretyczne (możliwość prowadzenia kształcenia zdalnego)
Wstęp do gastronomii	90	Kształcenie teoretyczne (możliwość prowadzenia kształcenia zdalnego)
Przygotowanie usług gastronomicznych	110	Kształcenie praktyczne
Realizowanie usług gastronomicznych	210	Kształcenie praktyczne
Rachunkowość w gastronomii	120	Kształcenie praktyczne
Język obcy zawodowy w gastronomii	60	Kształcenie teoretyczne (możliwość prowadzenia kształcenia zdalnego)
Łączna liczba godzin zajęć	620	
Planowany termin praktyki zawodowej – w trakcie trwania kwalifikacyjnego kursu zawodowego		
Czas zakończenia kursu zawodowego – 6 tygodni przed pierwszym dniem terminu głównego egzaminu zawodowego		
Planowany termin egzaminu zgodnie z harmonogramem ogłoszonym przez Dyrektora Centralnej Komisji Egzaminacyjnej		
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 kwalifikacyjnego kursu zawodowego

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

- przygotowania stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska
- prezentowania udzielania pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego
- stosowania drobnego sprzętu gastronomicznego podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu
- stosowania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
- planowania usług gastronomicznych
- organizowania usług gastronomicznych
- planowania i nadzorowania pracy kelnera
- rozliczania usług gastronomicznych
- posługiwania się słownictwem w języku obcym nowożytnym w zakresie realizacji czynności zawodowych
- rozumienia prostych wypowiedzi ustnych i pisemnych w języku obcym nowożytnym dotyczące czynności zawodowych
- tworzenia wypowiedzi ustnych i pisemnych w języku obcym nowożytnym dotyczące czynności zawodowych
- stosowania zasad kultury i etyki podczas wykonywania zadań zawodowych
- współpracy w zespole
- kierowania wykonaniem przydzielonych zadań.

4. Programy poszczególnych zajęć

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

4.1.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- poznanie ogólnej terminologii z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy
- poznanie praw i obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
- organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa
- stosowanie środków ochrony indywidualnej
- prezentowanie udzielania pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego.

4.1.2 Cele operacyjne przedmiotu

Cele operacyjne przedmiotu to:

Uczestnik potrafi:

- przewidywać zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych
- stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przestrzegać przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w gastronomii
- przygotowywać stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy
- stosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania pracy na różnych stanowiskach w części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego
- opisywać podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego
- pokazać udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego
- wykonywać resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji
- przestrzegać zasad kultury i etyki w relacjach z gośćmi, przełożonym i współpracownikami

- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe
- ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania.

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. Zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych	4	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać rodzaje czynników, niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych występujących w środowisku pracy - rozróżniać czynniki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe oddziałujące na organizm człowieka - określać sposoby przeciwdziałania czynnikom niebezpiecznym, szkodliwym i uciążliwym występującym na stanowisku pracy - rozróżniać znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych na stanowisku pracy
2. Stosowanie zasad BHP	5	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać instrukcje i regulaminy przeciwpożarowe oraz stanowiskowe w gastronomii - stosować się do instrukcji i regulaminów przeciwpożarowych oraz stanowiskowych w gastronomii - stosować się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa - wymieniać znaki bezpieczeństwa zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych - stosować się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych - wyjaśniać zastosowanie środków gaśniczych na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych - określać znormalizowane oznaczenia literowe - wskazywać zasadność badań pracowniczych w zapobieganiu zagrożeniom dla zdrowia i życia
3. Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami i przepisami	7	<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać optymalne pod względem ergonomii warunki pracy - stosować się do zaleceń instrukcji dotyczącej utrzymania porządku i higieny w części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego - utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych - wymieniać instrukcje dotyczące bezpiecznej obsługi urządzeń i sprzętu stosowanych podczas realizacji zadań zawodowych - przygotowywać stanowiska pracy i ciągi technologiczne zgodnie z zasadami ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej - oceniać funkcjonalność pomieszczeń części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego



Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
		<ul style="list-style-type: none"> - planować pracę zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony gościa i środowiska - stosować się do zaleceń instrukcji dotyczącej bezpiecznej obsługi urządzeń i sprzętu stosowanych podczas realizacji zadań zawodowych
4. Rodzaje środków ochrony indywidualnej i zbiorowej	4	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej - dobrać środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanej pracy - charakteryzować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej - używać środków ochrony indywidualnej podczas realizacji zadań zawodowych - charakteryzować znaczenie odzieży ochronnej
5. Ocena sytuacji poszkodowanego	3	<ul style="list-style-type: none"> - opisywać podstawowe symptomy wskazujące na stan nagłego zagrożenia zdrowotnego - oceniać sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego
6. Udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego	5	<ul style="list-style-type: none"> - zabezpieczać siebie, poszkodowanego i miejsce wypadku - układać poszkodowanego w pozycji bezpiecznej - powiadamiać odpowiednie służby - demonstrować udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zwichnięcie, amputacja, złamanie, oparzenie - demonstrować udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar
7. Resuscytacja krążeniowo-oddechowa	2	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać czynności związane z RKO - opisywać poszczególne czynności związane z RKO - opisywać pełną procedurę RKO - zademonstrować przeprowadzenie resuscytacji krążeniowo-oddechowej na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji
8. Zasady kultury i etyki zawodowej		<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady etykiety w komunikacji z przełożonym i ze współpracownikami - wskazywać zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania kodeksu etyki zawodowej - przestrzegać tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy - przestrzegać zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
9. 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
10. 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
Razem	30	

Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczniom 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, wycieczki i filmy dydaktyczne oraz udział w prelekcjach i spotkaniach z przedstawicielami branży gastronomicznej
- praktyczne (pokaz z objaśnieniem, pokaz z instruktażem, ćwiczenia przedmiotowe, metoda projektów, metoda przewodniego tekstu, metoda zajęć praktycznych)
- metody podające (opis, opowiadanie, pogadanka, wykład informacyjny, objaśnienia, praca ze źródłem drukowanym)
- metody oglądowe (pokaz, obserwacja, demonstracja)

- metody aktywizujące: metodę przypadków, metodę sytuacyjną, inscenizację, gry dydaktyczne, seminarium, dyskusję dydaktyczną (techniki realizacji dyskusji: okrągły stół, wielokrotna, panelowa, metaplan, burza mózgów lub giełda pomysłów).
- metody problemowe (nauczanie problemowe, wykład problemowy, gry dydaktyczne, metoda badawcza)
- strategia problemowa uczący się rozwiązuje problem w sytuacji wystąpienia braku niezbędnej wiedzy. Uczestnik staje przed zadaniem (indywidualnym lub grupowym) opracowania zadania. Rozwiązanie problemu przez uczestników szkolenia powinno przebiegać według następującej kolejności:
1. Tworzenie/stworzenie sytuacji problemowej. 2. Propozycje rozwiązania (stawianie hipotez). 3. Sprawdzenie rozwiązania (weryfikacja hipotez).

Wskazane byłoby, aby prowadzący szkolenie bhp miał w swoim warsztacie pracy przykłady takich sytuacji z praktyki, np. wypadkoznawstwo, które może poddać analizie przez uczestników szkolenia. Warto wówczas zastosować metodę przypadków (pojedyncze zdarzenie), metodę sytuacyjną (ciąg zdarzeń, złożona sytuacja).

Obudowa dydaktyczna

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

Materiały dydaktyczne: stanowiska komputerowe, materiały multimedialne (prezentacje), filmy edukacyjne (filmy na CD, DVD), nagrania audio, audiobooki, pliki mp3, mp4, zasoby internetowe, opracowania pisemne, np. scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń, czasopisma branżowe.

Zajęcia edukacyjne zaleca się prowadzić w pracowni BHP wyposażonej w niezbędny sprzęt i środki dydaktyczne: zbiory przepisów prawa w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, Polskie Normy dotyczące ergonomii i ochrony środowiska, przepisy prawa właściwe dla danego stanowiska, instruktaże stanowiskowe, filmy i prezentacje multimedialne dotyczące zagrożeń dla zdrowia, występujących w pracy w branży gastronomicznej, filmy dydaktyczne dotyczące zagrożeń pożarowych oraz typowego sprzętu gaśniczego, odzież ochronna i sprzęt ochrony indywidualnej, wyposażenie do nauki udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej (fantom), zestawy ćwiczeń, tematyczne e-booki, animacje 2D/3D, atlasy interaktywne, plansze interaktywne, gry edukacyjne umożliwiające realizowanie treści teoretycznych w formie zdalnej.

Warunki realizacji

Kształcenie powinno odbywać się w pracowni wyposażonej w:

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

- środki ochrony indywidualnej, takie jak: rękawice ochronne, półmaska oczyszczająca, gogle ochronne, okulary ochronne, buty ochronne, fartuchy ochronne.

Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami

Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 15 uczestników/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 uczestników powinny uwzględniać:

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

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 uczestnik/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 uczestników proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy jednopoziomowe, sprawdzające zarówno wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne. Należy stosować metody pozwalające na analizę obowiązujących przepisów prawnych dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, np. metoda przypadków powinna znaleźć zastosowanie przy kontroli nabytych przez uczestnika umiejętności. Kontrola osiągnięć uczestników powinna być systematyczna.

4.2. Program nauczania dla przedmiotu: Wstęp do gastronomii

4.2.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- charakteryzowanie produktów żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, składu chemicznego i przydatności kulinarnej
- rozróżnianie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w sporządzaniu potraw i napojów
- rozróżnianie metod utrwalania żywności
- dokonanie oceny towaroznawczej żywności
- określanie roli składników pokarmowych i ich wpływu na organizm człowieka
- planowanie alternatywnych sposobów żywienia
- planowanie jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia
- charakteryzowanie maszyn i urządzeń stosowanych podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu
- stosowanie drobnego sprzętu gastronomicznego podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu
- stosowanie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
- stosowanie programów komputerowych wspomagających wykonywanie zadań w usługach kelnerskich
- stosowanie zasad zrównoważonego rozwoju w gastronomii
- rozpoznanie właściwych norm i procedur oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich

4.2.2 Cele operacyjne przedmiotu

Cele operacyjne przedmiotu to:

Uczestnik potrafi:

- grupować produkty żywności w zależności od zawartości składników odżywczych
- określać zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w sporządzaniu potraw i napojów

- określać warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności
- oceniać organoleptycznie żywność
- oceniać dobór składników pokarmowych do komponowania potraw i napojów
- obliczać wartość odżywczą żywności
- układać jadłospisy zgodnie z potrzebami klientów i gości
- rozpoznawać potrawy, napoje i posiłki charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata
- modyfikować jadłospisy menu zgodnie z potrzebami żywienia określonych grup ludności
- opisywać nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów
- opisywać nowoczesne technologie sporządzania potraw stosowane w zakładach gastronomicznych
- rozróżniać maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw i napojów sporządzanych w części usługowej zakładu
- dobierać drobny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu
- ustalać krytyczne punkty kontroli w procesach sporządzania potraw i napojów oraz świadczeniu usług w gastronomii
- podejmować działania korygujące zgodnie z zasadami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w gastronomii
- obsługiwać programy komputerowe do planowania i rozliczania usług kelnerskich w gastronomii
- przestrzegać zasad zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii
- korzystać ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności
- przestrzegać zasad kultury i etyki w relacjach z gośćmi, przełożonym i współpracownikami
- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe
- ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania
- współpracować w zespole

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. Charakteryzowanie produktów żywności	7	<ul style="list-style-type: none"> - definiować pojęcie produkty żywności - wymieniać składniki odżywcze, nie odżywcze i szkodliwe występujące w produktach żywności - dokonywać podziału składników produktów żywności - charakteryzować produkty żywności pod względem trwałości, pochodzenia i przydatności kulinarnej - charakteryzować pojęcia trwałości i przydatności kulinarnej - grupować produkty żywności w zależności od zawartości składników odżywczych - charakteryzować składniki odżywcze, nie odżywcze i szkodliwe
2. Klasyfikowanie produktów żywności	6	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać pojęcia surowiec, półprodukt, wyrób gotowy - klasyfikować produkty żywności według grup przydatności kulinarnej i handlowej - wymieniać grupy przydatności kulinarnej i handlowej - opisywać wartość odżywczą surowców według grup przydatności kulinarnej i handlowej - określać zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w sporządzaniu potraw i napojów - charakteryzować grupy przydatności kulinarnej i handlowej
3. Metody utrwalania żywności	6	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać metody utrwalania żywności - klasyfikować metody utrwalania żywności - identyfikować stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych - charakteryzować metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności - wskazywać wpływ metod utrwalania żywności na jej jakość i trwałość - dobierać metody utrwalania żywności do półproduktów i wyrobów spożywczych
4. Ocena towaroznawcza żywności	6	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać cechy towaroznawcze żywności - rozróżniać cechy towaroznawcze żywności - wymieniać metody oceny towaroznawczej żywności - określać warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności - oceniać organoleptycznie żywność - charakteryzować metody oceny towaroznawczej żywności - charakteryzować cechy towaroznawcze żywności



Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
5. Rola składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka	8	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać składniki pokarmowe - dobierać składniki pokarmowe do komponowania potraw i napojów - wymieniać zasady obliczania wartości odżywczej żywności - wymieniać konsekwencje doboru składników pokarmowych na kompozycję potraw i napojów - charakteryzować składniki pokarmowe - wyjaśniać wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów - oceniać dobór składników pokarmowych do komponowania potraw i napojów - obliczać wartość odżywczą żywności
6. Alternatywne sposoby żywienia	8	<ul style="list-style-type: none"> - podawać definicję żywienia alternatywnego - wymieniać surowce, potrawy i napoje stosowane w różnych formach żywienia alternatywnego - wskazywać zalety i wady żywienia alternatywnego - rozróżniać alternatywne sposoby żywienia (z modyfikacją składników pokarmowych z wyboru, wegetariańskiego, pseudowegetariańskiego i makrobiotycznego) - układać jadłospisy zgodnie z potrzebami klientów i gości
7. Dania kuchni polskiej i innych regionów świata	7	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawać potrawy i posiłki charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata - rozpoznawać napoje charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata - wymieniać potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni różnych regionów świata - określać uwarunkowania geograficzne i gospodarcze regionu świata w tradycjach żywieniowych narodów regionów świata - opisywać potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni różnych regionów świata - określać wpływ tradycji żywieniowych narodów regionów świata na kuchnię polską
8. Planowanie jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia	8	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać rodzaje jadłospisów (menu) - opisywać zasady układania jadłospisów - wymieniać zasady racjonalnego żywienia - wymieniać potrzeby żywienia określonych grup ludności - układać jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia - oceniać jadłospisy (menu) pod względem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia - modyfikować jadłospisy menu zgodnie z potrzebami żywienia określonych grup ludności



Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
9. Procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów	6	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawać procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów - wymieniać czynności składające się na proces technologiczny sporządzania potraw i napojów - rozróżniać metody obróbki wstępnej, właściwej oraz końcowej surowców i półproduktów stosowanych przy sporządzaniu potraw i napojów - opisywać nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów, takie jak techniki molekularne, wędzenie, anty-grillowanie, dekonstrukcja dania, wykorzystanie ciekłego azotu i suchego lodu - opisywać nowoczesne technologie sporządzania potraw stosowane w zakładach gastronomicznych, takie jak podawane bezpośrednio po sporządzeniu (cookserve), schłodzone po sporządzeniu przed podawaniem (cook-chill), zamrożone po sporządzeniu (cook-freeze), gotowane w próżni (sous vide)
10. Maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów	6	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania potraw i napojów w części usługowej zakładu - rozróżniać maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw i napojów sporządzanych w części usługowej zakładu - rozróżniać urządzenia stosowane do dystrybucji, przechowywania i eksponowania potraw i napojów w części handlowej zakładu - charakteryzować maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania potraw i napojów w części usługowej zakładu - charakteryzować maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw i napojów sporządzanych w części usługowej zakładu - charakteryzować urządzenia stosowane do dystrybucji, przechowywania i eksponowania potraw i napojów w części handlowej zakładu
11. Drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów	4	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować drobny sprzęt gastronomiczny wykorzystywany do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu - dobierać drobny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu - uzasadniać dobór drobnego sprzętu gastronomicznego do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu - stosować drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu - charakteryzować proces sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu z użyciem drobnego sprzętu gastronomicznego



Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
12. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia	6	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia - wymieniać krytyczne punkty kontroli w procesach sporządzania potraw i napojów oraz świadczeniu usług w gastronomii - wymieniać działania korygujące zgodnie z zasadami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w gastronomii - rozpoznawać zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów oraz świadczenia usług w gastronomii - ustalać krytyczne punkty kontroli w procesach sporządzania potraw i napojów oraz świadczeniu usług w gastronomii - podejmować działania korygujące zgodnie z zasadami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w gastronomii
13. Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w usługach kelnerskich	5	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać programy komputerowe do planowania i rozliczania usług kelnerskich w gastronomii - obsługiwać programy komputerowe do planowania i rozliczania usług kelnerskich w gastronomii
14. Zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii	3	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w gastronomii - opisywać zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w gastronomii - przestrzegać zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii
15. Normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich	4	<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać cele normalizacji krajowej - wyjaśniać czym jest norma - wymieniać cechy normy - wymieniać oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej, krajowej - rozróżniać oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej, krajowej - korzystać ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności
16. 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

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
17. Zasady kultury i etyki zawodowej		<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady etykiety w komunikacji z przełożonym i ze współpracownikami - wskazywać zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania kodeksu etyki zawodowej - przestrzegać tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy - przestrzegać zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych
18. 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
19. 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
Razem	90	-

Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczestnikom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych oraz umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów.

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

Propozycje metod nauczania

Należy stosować aktywizujące metody nauczania związane z różnym stopniem aktywności uczniów, 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, seminarium, 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 metod utrwalania żywności, oceny towaroznawczej żywności, roli składników pokarmowych, charakterystyki produktów żywności, surowców, półproduktów i wyrobów gotowych stosowanych w sporządzaniu napojów i potraw.

Środki dydaktyczne: zestawy katalogowe opracowań potraw i napojów, schematy i tablice przedstawiające produkty żywności, surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w sporządzaniu napojów i potraw, tematyczne e-booki, animacje 2D/3D, atlasy interaktywne, plansze interaktywne, gry edukacyjne umożliwiające realizowanie treści 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 uczestników/słuchaczy (jedno stanowisko na jednego uczestnika/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 uczestnika/słuchacza.

Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami

Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 15 uczestników/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 uczestnika/słuchacza
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości uczestnika/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 Uczestnik potrafi wyjaśnić przyczyny niepowodzenia oraz wskazać jak powinno ono przebiegać w prawidłowy sposób. Pozwoli to na indywidualizację prowadzonych działań przez słuchaczy oraz pokaże, iż doświadczenie można zdobyć nie tylko poprzez udane doświadczenia.

4.2.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

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

Osiągnięcia słuchaczy/uczestników proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy jednopoziomowe, sprawdzające zarówno wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne. Ponadto do oceny osiągnięć edukacyjnych uczestników proponuje się: przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru, obserwację indywidualnej pracy ucznia, analizę zaangażowania uczestników pracę zespołową, opracowanie i prezentację projektów zawodowych, ocenę wykonania zadanych prac domowych.

4.3. Program nauczania dla przedmiotu: Przygotowanie usług gastronomicznych

4.3.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

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

4.3.2 Cele operacyjne przedmiotu

Cele operacyjne przedmiotu to:

Uczestnik potrafi:

- rozróżniać usługi świadczone przez gastronomię, takie jak: podstawowe, towarzyszące, komplementarne, fakultatywne
- określać cechy i funkcje usług gastronomicznych
- rozpoznawać 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
- 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 zlecniodawcy
- 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
- współpracować w zespole
- planować działania i zarządzać czasem



4.3.3 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"> o stojące (aperitif, lampka wina lub toast, koktajlowe, bufetowe, bankiet angielski) o zasiadane (uroczyste śniadania, obiady, kolacje, bufety zasiadane, bankiety) o 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. 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
6. 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:
7. 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 zleceniodawcy 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 zleceniodawców
8. 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



Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
9. Planowanie przyjętych do realizacji uzupełniających usług gastronomicznych	18	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy - dobierać systemy i metody obsługi gości do realizowanej usługi - dobierać bieliznę 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 - 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
10. 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



Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
11. 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
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
13. 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
14. 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
Razem	110	

Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczestnikom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych oraz umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów.

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.

4.3.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania

Należy stosować aktywizujące metody nauczania związane z różnym stopniem aktywności uczestników/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 podające (opis, opowiadanie, pogadanka, wykład informacyjny, objaśnienia, praca ze źródłem drukowanym)
- metody oglądowe (pokaz, obserwacja, demonstracja, prezentacja)
- metody aktywizujące: metodę przypadków, metodę sytuacyjną, inscenizację, gry dydaktyczne, seminarium, dyskusję dydaktyczną (techniki realizacji dyskusji: okrągły stół, wielokrotna, panelowa, metaplan, burza mózgów lub giełda pomysłów)
- udział w prelekcjach i spotkaniach z pracownikami branży gastronomicznej
- wycieczka zorganizowana
- metody problemowe (nauczanie problemowe, wykład problemowy, metoda badawcza).

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
- ćwiczenia przedmiotowe (rozwiązywanie zadań, wykonywanie obliczeń).

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 uczestników/słuchaczy (jedno stanowisko na jednego uczestnika/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 słuchacz/uczestnika.

Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami

Prawidłowa realizacja procesu kształcenia w przedmiocie „Przygotowanie usług gastronomicznych” wymaga prowadzenia zajęć praktycznych. Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 15 pod kierunkiem nauczyciela zawodu. Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem różnych form pracy aktywizującej słuchaczy, metod i technik praktycznych oraz z wykorzystaniem zróżnicowanych form organizacyjnych pracy ze słuchaczami: indywidualnie lub grupowo np. praca w grupach po 2-3 słuchaczy.

Formy indywidualizacji pracy uczestników/słuchaczy powinny uwzględniać:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb uczestników/słuchaczy
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości uczestników/słuchaczy.

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

4.3.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Sprawdzanie opanowania przez słuchacza/uczestnika wymagań programowych treści praktycznych 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 uczestników proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy jednopoziomowe, sprawdzające zarówno wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne. Ponadto do oceny osiągnięć edukacyjnych uczestników proponuje się: przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru, obserwację indywidualnej pracy ucznia, analizę zaangażowania uczestnika w pracę zespołową, opracowanie i prezentację projektów zawodowych, ocenę wykonania zadanych prac domowych.

4.4. Program nauczania dla przedmiotu: Realizowanie usług gastronomicznych

4.4.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- sporządzanie dokumentów zapotrzebowania na zasoby materialne i osobowe do realizacji zaplanowanych usług gastronomicznych
- przygotowanie miejsc realizacji usług gastronomicznych
- przygotowanie stanowisk pomocniczych
- organizowanie obsługi kelnerskiej do realizacji usług gastronomicznych
- wykonywanie obsługi kelnerskiej podczas przyjęć okolicznościowych zgodnie z planem realizacji usługi gastronomicznej
- stosowanie systemów zapewniania jakości realizowanych usług gastronomicznych

4.4.2 Cele operacyjne przedmiotu

Cele operacyjne przedmiotu to:

Uczestnik potrafi:

- sporządzać zapotrzebowanie na towary handlowe i materiały pomocnicze do realizacji usług gastronomicznych
- opracowywać harmonogramy dostawy towarów handlowych i materiałów pomocniczych do realizacji usługi gastronomicznej
- sporządzać zapotrzebowanie na potrzeby specjalne zlecniodawców usług realizowanych podczas organizacji usług gastronomicznych
- dokonywać wyboru kontrahentów na podstawie przeglądu podmiotów powiązanych z usługami gastronomicznymi
- przygotowywać zamówienia na towary handlowe, materiały pomocnicze, usługi komplementarne, fakultatywne do realizacji usług gastronomicznych
- wykorzystywać programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na towary handlowe i materiały pomocnicze do realizacji usług gastronomicznych
- weryfikować sporządzoną dokumentację dotyczącą organizacji usługi gastronomicznej
- dobierać miejsca do wykonania usług gastronomicznych zgodnie z zamówieniem
- aranżować miejsca realizacji usług z zachowaniem norm fakultatywnych

- ustawiać na stołach napoje, potrawy, dodatki w odpowiednim miejscu zgodnie z przyjętą formą organizacyjną i ustalonym harmonogramem
- przygotowywać tace z napojami, przekąskami, słodyczami na przyjęcia stojące
- obliczać zapasy bielizny stołowej, zastawy stołowej oraz innego wyposażenia do realizacji określonej usługi gastronomicznej
- dobierać meble, sprzęt i urządzenia do przygotowania stanowiska pomocniczego
- wyznaczać miejsca gromadzenia utworzonych zapasów wyposażenia
- przygotowywać miejsce na urządzenia i sprzęt dodatkowy
- przygotowywać wózki kelnerskie z bielizną i zastawą stołową
- stosować systemy obsługi gości przyjęć okolicznościowych
- sporządzać schematy i harmonogramy indywidualnej i zespołowej obsługi kelnerskiej gości realizowanych usług gastronomicznych
- stosować style i metody obsługi przyjęć stojących, zasiadanych i mieszanych
- obsługiwać gości przyjęć okolicznościowych, stosując metody i techniki ujęte w planie realizowanej usługi gastronomicznej
- oceniać jakość organizowanych usług na podstawie analizy wyników, listy kontrolnej (checklist), ankiet
- wykazywać znajomość indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym
- planować pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań
- dobierać osoby do wykonania przydzielonych zadań
- kierować wykonaniem przydzielonych zadań
- oceniać jakość wykonania przydzielonych zadań
- planować działania i zarządzać czasem



4.4.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
1. Sporządzanie dokumentów zapotrzebowania na zasoby materialne do realizacji zaplanowanych usług gastronomicznych	25	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać pojęcia, takie jak: zasoby materialne i niematerialne organizacji usług gastronomicznych - wypisywać źródła pozyskiwania zasobów materialnych do organizowanych usług gastronomicznych - sporządzać zapotrzebowanie na towary handlowe i materiały pomocnicze do realizacji usług gastronomicznych - spisywać zapotrzebowanie na bieliznę i zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy, w zależności od warunków umowy - wymieniać programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na towary handlowe i materiały pomocnicze do realizacji usług gastronomicznych - przygotowywać opracowania zapotrzebowań na zasoby materialne do organizowanych usług gastronomicznych - modyfikować opracowania zapotrzebowań na zasoby materialne - opracowywać harmonogramy dostawy towarów handlowych i materiałów pomocniczych do realizacji usługi gastronomicznej - przygotowywać zamówienia na towary handlowe, materiały pomocnicze, usługi komplementarne, fakultatywne do realizacji usług gastronomicznych - wykorzystywać programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na towary handlowe i materiały pomocnicze do realizacji usług gastronomicznych - opracowywać listy kontrolne sprawdzające organizację i realizację zamówionej usługi - weryfikować sporządzoną dokumentację dotyczącą organizacji usługi gastronomicznej
2. Sporządzanie dokumentów zapotrzebowania na zasoby osobowe do realizacji zaplanowanych usług gastronomicznych	25	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać pojęcia, takie jak: zasoby materialne i niematerialne organizacji usług gastronomicznych - wypisywać źródła pozyskiwania zasobów niematerialnych do organizowanych usług gastronomicznych - sporządzać zapotrzebowanie na potrzeby specjalne zlecniodawców usług realizowanych podczas organizacji usług gastronomicznych - dobierać kelnerów do realizacji usługi - wymieniać programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na zasoby niematerialne do realizacji usług gastronomicznych - przygotowywać opracowania zapotrzebowań na zasoby niematerialne do organizowanych usług gastronomicznych - dokonywać wyboru kontrahentów na podstawie przeglądu podmiotów powiązanych z usługami gastronomicznymi - wykorzystywać programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na zasoby niematerialne do realizacji usług gastronomicznych - układać harmonogramy pracy pracowników części handlowo-usługowej podczas organizacji i realizacji usługi gastronomicznej



Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
		<ul style="list-style-type: none"> - opracowywać listy kontrolne sprawdzające organizację i realizację zamówionej usługi - weryfikować sporządzoną dokumentację dotyczącą organizacji usługi gastronomicznej
3. Dobieranie miejsc realizacji usług gastronomicznych	20	<ul style="list-style-type: none"> - wyznaczać miejsce ustawienia mebli i sprzętów do realizacji usługi - dobierać miejsca do wykonania usług gastronomicznych zgodnie z zamówieniem - wymieniać normy fakultatywne - obliczać powierzchnię stołów, pomieszczeń i innych miejsc dla gości w zależności od rodzaju zamówienia na usługę - aranżować miejsca realizacji usług z zachowaniem norm fakultatywnych - uzasadniać dobór miejsc do wykonania usług gastronomicznych
4. Przygotowanie miejsc realizacji usług gastronomicznych	23	<ul style="list-style-type: none"> - nakrywać stoły białą stołową zgodnie z zamówieniem - ustawiać na stołach dekoracje - ustawiać krzesła przy stołach - ustawiać zastawę stołową na stołach - umieszczać na stołach bankietowych winietki, karty okolicznościowe, gadżety pamiątkowe - ustawiać na stołach napoje, potrawy, dodatki w odpowiednim miejscu zgodnie z przyjętą formą organizacyjną i ustalonym harmonogramem - przygotowywać tace z napojami, przekąskami, słodyczkami na przyjęcia stojące - wyznaczać miejsca gościom w zależności od rodzaju świadczonej usługi gastronomicznej, formy organizacyjnej, zasad dobrego wychowania (savoir-vivre'u) i protokołu dyplomatycznego oraz zasad precedencji - charakteryzować przyjęte formy organizacyjne - charakteryzować zasady dobrego wychowania (savoir-vivre'u) - charakteryzować protokół dyplomatyczny - charakteryzować zasady precedencji
5. Pomocnicze stanowiska kelnerskie do realizacji usług gastronomicznych w zakładzie gastronomicznym	22	<ul style="list-style-type: none"> - gromadzić zapas białej stołowej i nakryć stołowych do realizowanej usługi gastronomicznej - przygotowywać tace i serwety kelnerskie - wyznaczać miejsca gromadzenia utworzonych zapasów wyposażenia - przygotowywać wózki kelnerskie z białą i zastawą stołową - obliczać zapasy białej stołowej, zastawy stołowej oraz innego wyposażenia do realizacji określonej usługi gastronomicznej - dobierać meble, sprzęt i urządzenia do przygotowania stanowiska pomocniczego - uzasadniać dobór mebli, sprzętu i urządzeń do przygotowania stanowiska pomocniczego - przygotowywać miejsce na urządzenia i sprzęt dodatkowy



Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
6. Pomocnicze stanowiska kelnerskie do realizacji usług gastronomicznych w cateringu	15	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać meble cateringowe - wymieniać sprzęt cateringowy - wymieniać zasady sanitarne przy organizowaniu i realizowaniu usług cateringowych - dobierać meble cateringowe - uzasadniać dobór mebli cateringowych - przygotowywać sprzęt cateringowy do transportu - przestrzegać zasad sanitarnych przy organizowaniu i realizowaniu usług cateringowych
7. Organizowanie obsługi kelnerskiej do realizacji usług gastronomicznych	25	<ul style="list-style-type: none"> - określać systemy obsługi gości przyjęć okolicznościowych - wymieniać zasady obsługi gości na przyjęciach okolicznościowych - określać zasady sporządzania schematów i harmonogramów indywidualnej i zespołowej obsługi kelnerskiej gości realizowanych usług gastronomicznych - stosować systemy obsługi gości przyjęć okolicznościowych - określać zasady obsługi gości na przyjęciach okolicznościowych - przydzielać pracę kelnerom obsługującym zaplanowaną usługę gastronomiczną - sporządzać schematy i harmonogramy indywidualnej i zespołowej obsługi kelnerskiej gości realizowanych usług gastronomicznych
8. Wykonywanie obsługi kelnerskiej	25	<ul style="list-style-type: none"> - określać style i metody obsługi przyjęć stojących, zasiadanych i mieszanych - określać metody i techniki obsługi gości przyjęć okolicznościowych - określać zasady ustalania zasad kolejności, uznania gości, protokołu dyplomatycznego - określać protokół dyplomatyczny - stosować style i metody obsługi przyjęć stojących, zasiadanych i mieszanych - obsługiwać gości przyjęć okolicznościowych, stosując metody i techniki ujęte w planie realizowanej usługi gastronomicznej - obsługiwać gości przyjęć, stosując różne style, z wykorzystaniem ustalonych zasad kolejności, uznania gości, protokołu dyplomatycznego



Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
9. Systemy zapewniania jakości realizowanych usług gastronomicznych	30	<ul style="list-style-type: none"> - określać etapy kontroli gotowości zakładu i innych miejsc do realizacji usług gastronomicznych - wymieniać zasady opracowania ankiet dla zleceniodawców i uczestników realizowanych usług - wymieniać zasady opracowania listy kontrolnej (checklist) realizacji - wymieniać zasady wykonania analizy wyników, listy kontrolnej (checklist) oraz ankiet - kontrolować gotowość zakładu i innych miejsc do realizacji usług gastronomicznych - opracowywać ankiety dla zleceniodawców i uczestników realizowanych usług pomocne w ich ocenianiu - sprawdzać poprawności zorganizowania i jakość zrealizowanej usługi gastronomicznej za pomocą listy kontrolnej (checklist) realizacji - oceniać jakość organizowanych usług na podstawie analizy wyników, listy kontrolnej (checklist), ankiet
10. 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
11. Planowanie pracę zespołu		<ul style="list-style-type: none"> - określać strukturę grupy - przygotowywać zadania zespołu do realizacji - planować realizację zadań zapobiegających zagrożeniom bezpieczeństwa i ochrony zdrowia - szacować czas potrzebny na realizację określonego zadania - komunikować się z współpracownikami - przydzielać zadania członkom zespołu zgodnie z harmonogramem planowanych prac
12. Dobieranie osoby do wykonania przydzielonych zadań		<ul style="list-style-type: none"> - oceniać przydatność poszczególnych członków zespołu do wykonania zadania - rozdzielać zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu
13. Kierowanie wykonaniem przydzielonych zadań		<ul style="list-style-type: none"> - ustalać kolejność wykonywania zadań zgodnie z harmonogramem prac - koordynować realizację zadań zapobiegających zagrożeniom bezpieczeństwa i ochrony zdrowia - wydawać dyspozycje osobom wykonującym poszczególne zadania - monitorować proces wykonywania zadań - opracowywać dokumentację dotyczącą realizacji zadania

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
14. Ocenianie jakości wykonania przydzielonych zadań		<ul style="list-style-type: none"> - kontrolować efekty pracy zespołu - oceniać pracę poszczególnych członków zespołu pod kątem zgodności z warunkami technicznymi odbioru prac - udzielać wskazówek w celu prawidłowego wykonania przydzielonych zadań
15. 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	210	

Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczestnikom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych oraz umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów.

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.

4.4.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania

Należy stosować aktywizujące metody nauczania związane z różnym stopniem aktywności uczestników/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 podające (opis, opowiadanie, pogadanka, wykład informacyjny, objaśnienia, praca ze źródłem drukowanym)
- metody oglądowe (pokaz, obserwacja, demonstracja, prezentacja)

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

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
- ćwiczenia przedmiotowe (rozwiązywanie zadań, wykonywanie obliczeń).

Propozycja ćwiczeń praktycznych:

- zaplanowanie usługi gastronomicznej wraz z zapotrzebowaniem na sprzęt oraz zasoby osobowe do realizacji,
- zorganizowanie usługi gastronomicznej np. w formie harmonogramu.

Obudowa dydaktyczna

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

Środki dydaktyczne: zasoby internetowe, materiały multimedialne (prezentacje), filmy edukacyjne (filmy na CD, DVD), nagrania audio, audiobooki, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń, czasopisma branżowe, publikacje nt. usług gastronomicznych, zestaw aktów prawnych i regulaminów dotyczących działalności gastronomicznej, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa żywienia i żywności, komplety dokumentów i druków do realizacji usług gastronomicznych, katalogi wyposażenia i urządzania sal bankietowych oraz konferencyjnych, przykładowe karty dań i napojów różnych przyjęć okolicznościowych, zestawy katalogowe opracowań potraw i napojów wspomagające układanie jadłospisów na różne okazje, teczki ofertowe do wizualizacji rozmowy z klientem zamawiającym usługę gastronomiczną, zasoby kanałów tematycznych na stronach internetowych, filmy dydaktyczne związane z obsługą przyjęć okolicznościowych, inne treści multimedialne związane z zakresem treści nauczanego przedmiotu.

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 uczestników/słuchaczy (jedno stanowisko na jednego uczestnika/słuchacza) dostępem do internetu wyposażone w komputer z dowolnym oprogramowaniem wspomagającym wykonywanie zadań w usługach kelnerskich: np., układanie menu okolicznościowych kart dań i napojów, planowanie sali, sporządzanie zapotrzebowania, zarządzanie zasobami,
 - tablicę ścienną suchościeralną, biurowe urządzenie wielofunkcyjne, projektor multimedialny i ekran projekcyjny, tablicę demonstracyjną, drukarkę A3, kalkulatory proste dla każdego uczestnika/słuchacza,
- w pracowni symulacyjnej – sali bankietowej z dekoracyjnym wykończeniem wnętrza wzorowanym na rzeczywistej sali bankietowej wyposażonej w:
 - stoły bankietowe, koktajlowe, bieliznę stołową, taką jak: moltony, obrusy stołowe i bankietowe, falbany (skirtingi), serwety nakrywające, serwetki osobistego użytku w podstawowych 4 kolorach (biel, czerwień, granat, żółty),
 - ozdoby z różnych materiałów laufry, bieżniki, wstążki, flakony na kwiaty – małe, średnie i duże, wąskie i pękate, kwiaty sztuczne, świeczniki, lampiony, gadżety okazjonalne.

Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami

Wskazane jest, by zajęcia odbywały się w grupach liczących do 15 uczestników/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 uczestników/słuchaczy

Formy indywidualizacji pracy powinny uwzględniać:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb uczestników/słuchaczy
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości uczestników/słuchaczy

W trakcie prac ze słuchaczami należy pozostawiać im dodatkowy czas na własne prace związane z realizowanymi celami kształcenia. Dodatkowy czas należy też poświęcić na indywidualizowanie pracy słuchaczy w zależności od ich możliwości i potrzeb. W czasie prowadzenia zajęć w pracowni należy stosować zasadę, iż nieudane

ćwiczenie też może być wysoko ocenione pod warunkiem, iż Uczestnik potrafi wyjaśnić przyczyny niepowodzenia oraz wskazać jak powinno ono przebiegać w prawidłowy sposób. Pozwoli to na indywidualizację prowadzonych działań przez słuchaczy oraz pokaże, iż doświadczenie można zdobyć nie tylko poprzez udane doświadczenia.

4.4.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Sprawdzanie opanowania przez słuchacza/uczestnika wymagań programowych treści praktycznych 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 uczestników proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy jednopoziomowe, sprawdzające zarówno wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne. Ponadto do oceny osiągnięć edukacyjnych uczestników/słuchaczy proponuje się: przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru, obserwację indywidualnej pracy ucznia, analizę zaangażowania uczestnika w pracę zespołową, opracowanie i prezentację projektów zawodowych, ocenę wykonania zadanych prac domowych.

4.5. Program nauczania dla przedmiotu: Rachunkowość w gastronomii

4.5.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- przestrzeganie zasad rachunkowości podczas rozliczania usług gastronomicznych
- określanie cen i kosztów potraw, napojów, posiłków i usług
- określanie kosztów usług gastronomicznych
- stosowanie polityki cenowej potraw, napojów i usług gastronomicznych
- rozliczanie usług gastronomicznych
- ocenianie opłacalności sprzedaży usług gastronomicznych

4.5.2 Cele operacyjne przedmiotu

Cele operacyjne przedmiotu to:

Uczestnik potrafi:

- określać obowiązek podatkowy od towarów i usług
- rozróżniać stawki podatku VAT stosowane w gastronomii
- wyznaczać terminy rozliczeń w świadczonych usługach gastronomicznych
- stosować stawki podatku VAT w kalkulowaniu ceny potraw i napojów oraz rozliczaniu usług gastronomicznych
- stosować metody i techniki obliczania cen i marż potraw i napojów oraz okolicznościowych kart menu
- stosować programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych
- przygotowywać rozliczenie kosztów usług gastronomicznych
- stosować narzędzia obniżające koszty końcowe usług gastronomicznych
- wykorzystywać sposoby obniżania cen potraw, napojów i usług gastronomicznych

- dokonywać inwentaryzacji materialnej i finansowej po wykonanej usłudze gastronomicznej
- przygotowywać dokumenty do rozliczeń finansowych po wykonanej usłudze gastronomicznej
- wystawiać paragon fiskalny lub fakturę za usługę gastronomiczną
- rozliczać usługę ze zlecniodawcą
- obliczać wskaźniki rentowności zakładu
- oceniać opłacalność sprzedaży usług gastronomicznych
- planować usługi gastronomiczne zgodnie z wynikami finansowymi
- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe
- ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania
- planować działania i zarządzać czasem



4.5.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
1. Zasady rachunkowości podczas rozliczania usług gastronomicznych	12	<ul style="list-style-type: none"> - definiować podstawowe pojęcia i zjawiska ekonomiczno-rachunkowe - wymieniać stawki podatku VAT stosowane w gastronomii - rozróżniać stawki podatku VAT stosowane w gastronomii - rozpoznawać dokumenty rachunkowe i księgowe stosowane w gastronomii - określać obowiązek podatkowy od towarów i usług - wyznaczać terminy rozliczeń w świadczonych usługach gastronomicznych - obliczać koszty odstępień od umów na realizowaną usługę - charakteryzować dokumenty rachunkowe i księgowe stosowane w gastronomii
2. Ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług	30	<ul style="list-style-type: none"> - definiować podstawowe pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej - określać rodzaje ceny: zakupu, nabycia, sprzedaży netto - rozróżniać funkcje ceny w gastronomii - rozróżniać elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów - kalkulować ceny napojów mieszanych - określać stawki podatku VAT w kalkulowaniu ceny potraw i napojów oraz rozliczaniu usług gastronomicznych - wymieniać metody i techniki obliczania cen i marż potraw i napojów oraz okolicznościowych kart menu - wymieniać programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych - charakteryzować funkcje ceny w gastronomii - charakteryzować elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów - charakteryzować zasady obliczania cen napojów mieszanych - określać rolę cen w marketingu usług gastronomicznych - określać czynniki wpływające na cenę potraw, napojów i usług gastronomicznych - stosować stawki podatku VAT w kalkulowaniu ceny potraw i napojów oraz rozliczaniu usług gastronomicznych - charakteryzować metody i techniki obliczania cen i marż potraw i napojów oraz okolicznościowych kart menu - stosować metody i techniki obliczania cen i marż potraw i napojów oraz okolicznościowych kart menu - stosować programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych



Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
3. Koszty usług gastronomicznych	20	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować koszty usług gastronomicznych - przygotowywać kosztorys usługi gastronomicznej - wymieniać zasady sporządzania rozliczenia kosztów usług gastronomicznych - wymieniać narzędzia obniżające koszty końcowe usług gastronomicznych - przygotowywać rozliczenie kosztów usług gastronomicznych - stosować narzędzia obniżające koszty końcowe usług gastronomicznych - charakteryzować zasady obliczania kosztów działalności baru otwartego podczas realizacji usług gastronomicznych - obliczać koszty działalności baru otwartego podczas realizacji usług gastronomicznych
4. Polityka cenowa potraw, napojów i usług gastronomicznych	13	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśniać pojęcie polityki cen w gastronomii - rozróżniać czynniki wewnętrzne i zewnętrzne kształtujące politykę cenową usług gastronomicznych - wymieniać sposoby obniżania cen potraw, napojów i usług gastronomicznych - charakteryzować czynniki wewnętrzne i zewnętrzne kształtujące politykę cenową usług gastronomicznych - charakteryzować sposoby obniżania cen potraw, napojów i usług gastronomicznych - wykorzystywać sposoby obniżania cen potraw, napojów i usług gastronomicznych
5. Dokumentacja rozliczania usług gastronomicznych	25	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać dokumentację realizowanej usługi gastronomicznej stosowaną do jej rozliczania - wykorzystywać dokumentację realizowanej usługi gastronomicznej do jej rozliczania - określać zasady dokonania inwentaryzacji materialnej i finansowej po wykonanej usłudze gastronomicznej - wymieniać programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych - określać zasady sporządzania faktury za usługę gastronomiczną - dokonywać inwentaryzacji materialnej i finansowej po wykonanej usłudze gastronomicznej - posługiwać się programami komputerowymi do kontroli stanów materialnych i finansowych po wykonanej usłudze - przygotowywać dokumenty do rozliczeń finansowych po wykonanej usłudze gastronomicznej - wystawiać paragon fiskalny lub fakturę za usługę gastronomiczną - rozliczać usługę ze zleceniodawcą - charakteryzować zasady rozliczania usług ze zleceniodawcą - wykorzystywać programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych



Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
6. Ocenianie opłacalności sprzedaży usług gastronomicznych	20	<ul style="list-style-type: none"> - wymieniać pojęcia związane z opłacalnością sprzedaży usług gastronomicznych - wyjaśniać pojęcia związane z opłacalnością sprzedaży usług gastronomicznych - wymieniać wskaźniki rentowności sprzedaży usług gastronomicznych - określać zasady dokonywania oceny opłacalności sprzedaży usług gastronomicznych - określać zasady planowania usług gastronomicznych zgodnie z wynikami finansowymi - obliczać wskaźnik rentowności sprzedaży ROS (return on sale) wskaźnik rentowności aktywów ROA (return on assets), wskaźnik rentowności kapitału własnego ROE (return on equity) i inne wskaźniki rentowności zakładu gastronomicznego - obliczać Break Even Point – próg rentowności zakładu gastronomicznego - interpretować wskaźniki rentowności sprzedaży usług gastronomicznych - oceniać opłacalność sprzedaży usług gastronomicznych - planować usługi gastronomiczne zgodnie z wynikami finansowymi
7. 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
8. 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
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
Razem	120	

Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczniom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych oraz umiejętności w zakresie organizacji małych zespołów.

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.

4.5.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania

Należy stosować aktywizujące metody nauczania związane z różnym stopniem aktywności uczestników/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 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

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
- ćwiczenia przedmiotowe (rozwiązywanie zadań, wykonywanie obliczeń).

Propozycja ćwiczeń praktycznych:

- wykonywanie rozliczeń usług kelnerskich z wykorzystaniem oprogramowania, np. GastroPos, Soga,
- sporządzanie faktur na podstawie paragonu,
- zamykanie rachunku z wykorzystaniem kas kelnerskich lub terminali,
- łączenie lub dzielenie rachunku z wykorzystaniem oprogramowania, np. GastroPos, Soga.

Obudowa dydaktyczna

Materiały dydaktyczne: biblioteczka podręczna wyposażona w książki przepisy prawne dotyczące rachunkowości, instrukcje obsługi urządzeń i sprzętów będących na wyposażeniu w pracowni.

Środki dydaktyczne: komplety dokumentów i druków do prowadzenia i rozliczania usług gastronomicznych, wydruki (przykładowe paragony i faktury VAT), kasa fiskalna, oprogramowania do rozliczeń usług kelnerskich, zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, zasoby internetowe, filmy dydaktyczne związane z obsługą kas fiskalnych i oprogramowań do rozliczeń usług kelnerskich, inne treści multimedialne związane z zakresem treści nauczanego przedmiotu.

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. Celem realizacji programu przedmiotu Rachunkowość w gastronomii jest wykształcenie umiejętności obsługi programów komputerowych w rozliczeniu usług kelnerskich oraz kas fiskalnych stosowanych w pracy kelnera.

Kształcenie powinno odbywać się w pracowni usług gastronomicznych wyposażonej w:

- stanowiska komputerowe dla nauczyciela i dla uczestników/słuchaczy (jedno stanowisko na jednego uczestnika/słuchacza) z dostępem do Internetu wyposażone w komputer z dowolnym oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii umożliwiającym kalkulowanie cen potraw i napojów, rozliczanie usług gastronomicznych z możliwością ciągłej aktualizacji,
- tablicę ścienną suchościeralną, biurowe urządzenie wielofunkcyjne, projektor multimedialny i ekran projekcyjny, tablicę demonstracyjną, drukarkę A3, kalkulatory proste dla każdego.

Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami

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

Formy indywidualizacji pracy uczestników/słuchaczy powinny uwzględniać:

- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb uczestników/słuchaczy
- dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do możliwości uczestników/słuchaczy

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

4.5.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Sprawdzanie opanowania przez słuchacza/uczestnika wymagań programowych treści praktycznych 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 uczestników/słuchaczy proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami. Jedną z form mogą być testy jednopoziomowe, sprawdzające zarówno wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności praktyczne. Ponadto do oceny osiągnięć edukacyjnych uczestników proponuje się: przeprowadzenie testu wielokrotnego wyboru, obserwację indywidualnej pracy ucznia, analizę zaangażowania uczestnika w pracę zespołową, opracowanie i prezentację projektów zawodowych, ocenę wykonania zadanych prac domowych.

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

4.6.1 Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- stosowanie środków językowych związanych z czynnościami zawodowymi
- rozumienie prostych wypowiedzi ustnych i pisemnych
- tworzenie prostych wypowiedzi ustnych i pisemnych
- uczestniczenie w rozmowie i w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych
- zmiana formy przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych
- stosowanie strategii służących doskonaleniu własnych umiejętności językowych

4.6.2 Cele operacyjne przedmiotu

Cele operacyjne przedmiotu to:

Uczestnik potrafi:

- posługiwać się podstawowymi środkami językowymi w języku obcym nowożytnym umożliwiającymi realizację czynności zawodowych w zakresie czynności zawodowych
- znajdować w wypowiedzi lub tekście określone informacje
- rozumieć proste wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym
- opisywać ustnie i pisemnie działania związane z czynnościami zawodowymi
- przedstawiać ustnie i pisemnie sposób postępowania w sytuacjach zawodowych
- stosować zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze
- przestrzegać zasad kultury i etyki w relacjach z gośćmi, przełożonym i współpracownikami
- współpracować w zespole
- aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe

- stosować zasady w komunikacji interpersonalnej.

4.6.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
1. Słownictwo dotyczące czynności wykonywanych na stanowisku pracy	4	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać oraz stosować środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy - rozpoznać środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych - opisywać wykonywane zadania zawodowe - przeprowadzić rozmowę dotyczącą reorganizacji stanowiska pracy - opisywać procedury związane z realizacją zadań zawodowych - rozpoznać oraz stosować środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie procedur związanych z realizacją zadań zawodowych - stosować środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych
2. Słownictwo związane z dokumentacją	3	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać oraz stosować środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych - wypełniać dokumenty według wzoru - sporządzać samodzielnie dokumentację - pozyskać informacje niezbędne do realizacji czynności zawodowych w zakresie: formularzy oraz innych dokumentów
3. Słownictwo w zakresie świadczonych usług gastronomicznych	3	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznać oraz stosować środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: zakresie świadczonych usług, w tym obsługi klienta - opracować przykładowy plan wykonania usług gastronomicznych podstawowych - odpowiadać na pytania stawiane w języku obcym
4. Rozumienie wypowiedzi ustnych	5	<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać główną myśl wypowiedzi lub fragmentu wypowiedzi ustnej dotyczącej czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) - wskazywać w wypowiedzi ustnej określone informacje (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) - porządkować informacje



Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
		<ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawać związki między poszczególnymi częściami wypowiedzi ustnej dotyczącej czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje)
5. Rozumienie wypowiedzi pisemnych	4	<ul style="list-style-type: none"> - wskazywać główną myśl wypowiedzi pisemnej lub jego fragmentu dotyczącej czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, dokumentację zawodową) - wskazywać w tekście dotyczącym czynności zawodowych określone informacje (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, dokumentację zawodową) - uporządkować informacje - rozpoznawać związki między poszczególnymi częściami wypowiedzi pisemnej dotyczącej czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, dokumentację zawodową)
6. Tworzenie wypowiedzi ustnych	5	<ul style="list-style-type: none"> - przedstawiać sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych: np. udzielać instrukcji, wskazówek - stosować zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze - opisywać przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi - wyrażać i uzasadniać swoje stanowisko - stosować formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji
7. Tworzenie wypowiedzi pisemnych	5	<ul style="list-style-type: none"> - tworzyć krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych: komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru - stosować zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze - tworzyć krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych: CV, list motywacyjny - stosować formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji - wyrażać i uzasadniać swoje stanowisko
8. Uczestniczenie w rozmowie	8	<ul style="list-style-type: none"> - rozpoczynać, prowadzić i kończyć rozmowę - uzyskiwać i przekazywać informacje i wyjaśnienia - pytać o opinie - pytać o upodobania i intencje innych osób - proponować - zachęcać - stosować zwroty i formy grzecznościowe - wyrażać swoje opinie i uzasadniać je - zgadzać się i nie zgadzać z opiniami innych osób - prowadzić proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi - dostosowywać styl wypowiedzi do sytuacji



Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
		<ul style="list-style-type: none"> - przeprowadzić rozmowę kwalifikacyjną z pracodawcą bazującą na CV - przeprowadzić rozmowę dotyczącą wykonywania zadań zawodowych
9. Reagowanie w formie pisemnej	7	<ul style="list-style-type: none"> - napisać emaila - napisać wiadomość - uzupełnić formularz - sporządzić dokument dotyczący wykonywanego zawodu - uzyskiwać i przekazywać informacje i wyjaśnienia - stosować zwroty i formy grzecznościowe - dostosowywać styl wypowiedzi do sytuacji - wyrażać swoje opinie i uzasadniać je - zgadzać się i nie zgadzać z opiniami innych osób - prowadzić proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi
10. Zmiana formy przekazu ustnego i pisemnego	8	<ul style="list-style-type: none"> - przekazywać w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym w wypowiedzi ustnej - przekazywać w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym w wypowiedzi pisemnej - przekazywać w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (wykresy, schematy) oraz audiowizualnych (filmy dydaktyczne) - przekazywać w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym - przedstawiać publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (prezentację)
11. Strategie służące doskonaleniu umiejętności językowych	8	<ul style="list-style-type: none"> - korzystać ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego - współdziałać z innymi osobami, realizując zadania językowe, np. w ramach projektu językowego - identyfikować słowa kluczowe, internacjonalizmy - korzystać z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych - wykorzystywać kontekst, aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa - upraszczać wypowiedź, zastępować nieznane słowa innymi, wykorzystywać opis i środki niewerbalne
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

Temat zajęć	Liczba godzin	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
13. Aktualizowanie wiedzy i doskonalenie umiejętności zawodowych		<ul style="list-style-type: none"> - analizować zmiany zachodzące w usługach kelnerskich - wymieniać najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie - określać własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie
14. Zasady kultury i etyki zawodowej		<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady etykiety w komunikacji z przełożonym i ze współpracownikami - wskazywać zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania kodeksu etyki zawodowej - przestrzegać tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy - przestrzegać zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych
15. Zasady komunikacji interpersonalnej		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać sposoby komunikacji interpersonalnej - wymieniać zasady komunikowania się - wymieniać rodzaje komunikacji niewerbalnej - opisywać znaczenie komunikacji werbalnej i niewerbalnej w usługach kelnerskich - wymieniać formy komunikacji bezpośredniej i pośredniej, w tym rozmowę, pismo, e-mail, rozmowę telefoniczną, informacje na stronach internetowych
Razem	60	

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.

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.

4.6.4 Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania

W nauczaniu języka obcego zawodowego:

- należy położyć nacisk na umiejętność komunikowania się jako najważniejszą w pracy w branży usługowej,
- sposobem osiągnięcia zamierzonego efektu jest powtarzanie słownictwa zawodowego, utrwalanie typowych zwrotów, podkreślanie znaczenia zwrotów grzecznościowych,

- należy stosować metody aktywizujące w urozmaiconej, zmiennej formie, z wykorzystaniem sprzętu audiowizualnego i komputerowego,
- należy stosować aktywizujące metody nauczania związane z różnym stopniem aktywności słuchaczy/uczestników, ze szczególnym uwzględnieniem metod podających, eksponujących, wzrokowych i wzrokowo-słuchowych. Wskazane metody to: pogadanka, opis, prelekcja, objaśnienie lub wyjaśnienie, inscenizacja, drzewko decyzyjne, mapa pojęciowa, burza mózgów, gra dydaktyczna, dyskusja dydaktyczna, aplikacje internetowe (Quizizz, Quizlet, Kahoot, Learning App), filmy dydaktyczne oraz udział w prelekcjach i spotkaniach z przedstawicielami branży gastronomicznej prowadzonych w języku obcym,
- treści nauczania powinny być skorelowane z przedmiotami zawodowymi i ogólnokształcącymi – język obcy,
- ważne jest także korzystanie ze źródeł wiedzy w języku obcym, które są pomocą w pracy zawodowej (czasopisma branżowe, katalogi, itp.),
- należy wykorzystywać nagrania rozmów o tematyce zawodowej, filmy dydaktyczne (z nagrałymi scenkami rozmów w zakładach gastronomicznych), słowniki (w tym specjalistyczne), czasopisma fachowe w języku obcym.

Obudowa dydaktyczna

Materiały i środki dydaktyczne:

- słowniki specjalistyczne (branża gastronomiczna i usług kelnerskich) zasoby internetowe, materiały multimedialne (prezentacje), filmy edukacyjne, nagrania audio, audiobooki, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń, książki ucznia, zeszyty ćwiczeń, książki nauczyciela, oprogramowania tablic interaktywnych, karty obrazkowe, słowniki, wzory dokumentów stosowanych w gastronomii w języku polskim i obcym, publikacje pomocne w planowaniu okolicznościowych kart dań i napojów dla gości zagranicznych, publikacje o tematyce organizowania i obsługi gastronomicznej konferencji, przyjęć okolicznościowych w języku obcym, komplety dokumentów i druków do planowania, prowadzenia i rozliczania usług gastronomicznych w języku obcym, katalogi wyposażenia i urządzania sal bankietowych oraz konferencyjnych w języku obcym, przykładowe karty dań i napojów różnych przyjęć okolicznościowych w języku obcym, zestawy katalogowe opracowań potraw i napojów w języku obcym, teczki ofertowe do wizualizacji rozmowy z klientem zamawiającym usługę gastronomiczną w języku obcym, tematyczne e-booki, animacje 2D/3D, atlasy interaktywne, plansze interaktywne, gry edukacyjne umożliwiające realizowanie treści 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. Zajęcia edukacyjne powinny być prowadzone w pracowni języków obcych lub laboratorium językowym wyposażonym w pomoce dydaktyczne do nauki języka.

Treści w zakresie przedmiotu Język obcy zawodowy w gastronomii określono na poziomie A1. Organizator kursu może podwyższyć poziom kształcenia w zależności od kompetencji słuchaczy.

Język obcy zawodowy wymaga od nauczyciela znajomości specyfiki zawodu, specjalistycznego nazewnictwa charakterystycznego dla zawodu obejmującego zagadnienia z zakresu gastronomii.

Kształcenie powinno odbywać się w pracowni wyposażonej w:

- stanowiska komputerowe dla nauczyciela i dla słuchaczy/uczestników (jedno stanowisko na jednego słuchacza/uczestnika) z dostępem do Internetu wyposażone w komputer,
- tablicę ścienną suchościeralną, biurowe urządzenie wielofunkcyjne, projektor multimedialny i ekran projekcyjny, tablicę demonstracyjną.

Formy organizacyjne pracy ze słuchaczami

Zajęcia powinny odbywać się w grupach liczących maksymalnie 15 osób, w sali dydaktycznej do nauki języków obcych. 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. Dominującą techniką powinny być ćwiczenia indywidualne i w parach.

Formy indywidualizacji pracy uczestników powinny uwzględniać:

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

W trakcie prac ze słuchaczami należy pozostawiać im dodatkowy czas na własne prace związane z realizowanymi celami kształcenia. W czasie prowadzenia zajęć w pracowni należy stosować zasadę, iż nieudane ćwiczenie też może być wysoko ocenione pod warunkiem, iż Uczestnik potrafi wyjaśnić przyczyny niepowodzenia oraz wskazać jak powinno ono przebiegać w prawidłowy sposób. Pozwoli to na indywidualizację prowadzonych działań przez słuchaczy oraz pokaże, iż doświadczenie można zdobyć nie tylko poprzez udane doświadczenia.

4.6.5 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 uczestników proponuje się sprawdzać różnorodnymi metodami:

- główne kryteria oceny zadania: stosowanie słownictwa i zwrotów (fachowych) zawodowych w języku obcym, poprawność leksykalna, gramatyczna i ortograficzna, rozumienie poleceń zapisanych w języku obcym, poprawność wymowy, poprawność merytoryczna zadania,
- sprawdzenie efektów kształcenia za pomocą testów pisemnych zamkniętych (wielokrotnego wyboru, na dobieranie, typu prawda/fałsz), otwartych (z luką), a zwłaszcza testów ustnych,
- umiejętność komunikowania się można weryfikować w czasie dialogu uczestnika z innymi słuchaczami/uczestnikami lub z nauczycielem,

- wskazane jest także ocenianie tworzenia i zrozumienia wypowiedzi ustnych i pisemnych z zakresu obsługi kelnerskiej w języku obcym,
- obserwację indywidualnej pracy słuchacza/uczestnika,
- analizę zaangażowania słuchacza/uczestnika w pracę zespołową,
- opracowanie i prezentację projektów zawodowych,
- ocenę wykonania zadanych prac domowych.

4.7. Program nauczania: Praktyka zawodowa

Liczba godzin przeznaczonych na realizację praktyk zawodowych: 4 tygodnie (140 godzin).

Praktyka zawodowa dla drugiej kwalifikacji HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych odbywa się w wymiarze 140 godzin.

Planowany termin praktyki zawodowej – pod koniec kwalifikacyjnego kursu zawodowego. Termin zakończenia kursu wynika z komunikatu dyrektora Centralnej Komisji Egzaminacyjnej i musi zakończyć się nie później niż na miesiąc przed pierwszym dniem terminu głównego egzaminu zawodowego.

4.7.1 Cele ogólne

- planowanie i organizowanie dodatkowych usług gastronomicznych
- planowanie i nadzorowanie pracy kelnera
- rozliczanie usług gastronomicznych

4.7.2 Cele operacyjne

Słuchacz/uczestnik potrafi:

- stosować przepisy bhp obowiązujące w zakładzie gastronomicznym dla stanowiska pracy kelner,
- stosować zasady ergonomii i stosowania środków ochrony indywidualnej i zbiorowej na stanowisku pracy kelner,
- planować działania związane z promocją usług gastronomicznych,
- stosować instrumenty marketingowe do sprzedaży usług gastronomicznych,
- przygotowywać oferty usług gastronomicznych,
- sporządzać dokumentację związaną z planowaniem, organizowaniem i rozliczaniem usług gastronomicznych,
- organizować obsługę kelnerską do realizacji usług gastronomicznych,
- wykonywać obsługę kelnerską podczas przyjęć okolicznościowych zgodnie z planem realizacji usługi gastronomicznej,
- określać ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług oraz koszty usług gastronomicznych,
- rozliczać usługi gastronomiczne,
- oceniać opłacalność sprzedaży usług gastronomicznych

- stosować zasady kultury osobistej i normy zachowania w środowisku społecznym
- stosować zasady etyki zawodowej
- współpracować w zespole
- wskazać swoje umiejętności
- skorzystać z innych źródeł wiedzy zawodowej
- wyjaśnić negatywne i pozytywne skutki stresu
- przestrzegać ról i odpowiedzialności w zespole
- zaplanować ścieżkę rozwoju zawodowego
- organizować pracę zespołu
- przygotować zadania do wykonania
- komunikować się ze współpracownikami
- dobrać osoby do wykonania przydzielonych zadań
- przydzielać zadania uwzględniając umiejętności poszczególnych osób zespołu
- ustalać kolejność wykonywania zadań
- modyfikować organizację pracy
- oceniać pracę zespołu
- oceniać jakość wykonanych zadań
- dokonać analizy warunków organizacyjnych i jakości wykonania pracy zespołu
- kierować zespołem
- wydawać polecenia.

4.7.3 Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Dział programowy	Tematy zajęć	Liczba godz.	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
I. Przepisy bhp w zakładzie gastronomicznym	1. Stosowanie się do przepisów bhp	10	<ul style="list-style-type: none"> - stosować przepisy bhp obowiązujące w zakładzie gastronomicznym dla stanowiska pracy kelner - stosować zasady ergonomii i stosowania środków ochrony indywidualnej i zbiorowej na stanowisku pracy kelner - stosować zasadę udzielania pierwszej pomocy w przypadku zagrożenia zdrowia i życia - stosować zasady higieny osobistej na stanowisku pracy kelnera - stosować się do obowiązujących zasad na stanowisku pracy kelnera przed i po zakończeniu pracy w zakładzie odbywania praktyk
II. Planowanie usług gastronomicznych	1. Usługi gastronomiczne	25	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać usługi uzupełniające do rodzaju zakładu gastronomicznego - dobierać usługi gastronomiczne do oferty zakładów i punktów gastronomicznych w zależności od zapotrzebowania rynku, uwzględniając segmentację geograficzną, demograficzną, społeczno-ekonomiczno-kulturową, behawioralną gości - sporządzać plan „życia marki” usług gastronomicznych - stosować propagandę marketingową usług gastronomicznych – public relations - opracowywać działania promocyjne usług gastronomicznych - przygotowywać prezentację sprzedaży osobistej usług zgodnie z zasadami promocji - przygotowywać portfolio zakładu niezbędne do przyjmowania usług - opracowywać przykładowe plany wykonania usług gastronomicznych podstawowych, towarzyszących, komplementarnych i fakultatywnych - wykonywać teczki ofert do przygotowywania usług gastronomicznych - sporządzać propozycje okazjonalnych kart dań dostosowanych do różnych usług gastronomicznych zgodnie z przyjętymi normami
	2. Planowanie przyjętych do realizacji uzupełniających usług gastronomicznych	15	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy - dobierać systemy i metody obsługi gości do realizowanej usługi - sporządzać plan realizacji usługi gastronomicznej w odpowiedzi na zamówienie - dobierać bieliznę i zastawę stołową oraz sprzęt pomocniczy i elementy dekoracyjne do realizacji usługi gastronomicznej - opracowywać schemat aranżacji miejsc dla gości planowanej do realizacji usługi gastronomicznej z uwzględnieniem wskaźników i norm organizacyjnych

Dział programowy	Tematy zajęć	Liczba godz.	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
			<ul style="list-style-type: none"> - planować liczbę i organizację pracy pracowników obsługi - przygotowywać ofertę usługi zgodną z oczekiwaniem zleceniodawcy
	3. Sporządzanie dokumentacji planowanej usługi gastronomicznej	15	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzić karty zlecenia usługi, uwzględniając dodatkowe życzenia i potrzeby zleceniodawcy - sporządzić harmonogram realizacji usługi gastronomicznej w rozkładzie czasowym - sporządzić wstępną kalkulację kosztów organizowanej usługi jako podstawę do zawarcia umowy - sporządzić umowę na realizację zamówionej usługi gastronomicznej - stosować programy komputerowe do przygotowania dokumentacji planowanych do realizacji usług gastronomicznych
III. Organizowanie usług gastronomicznych	1. Przygotowanie miejsca realizacji usług gastronomicznych	20	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać miejsca do wykonania usług gastronomicznych zgodnie z zamówieniem - obliczać powierzchnię stołów, pomieszczeń i innych miejsc dla gości w zależności od rodzaju zamówienia na usługę - nakrywać stoły białą stółową zgodnie z zamówieniem - ustawiać na stołach dekoracje - ustawiać krzesła przy stołach - ustawiać zastawę stołową na stołach - wyznaczać miejsca gościom w zależności od rodzaju świadczonej usługi gastronomicznej, formy organizacyjnej, zasad dobrego wychowania (savoir-vivre'u) i protokołu dyplomatycznego oraz zasad precedencji - umieszczać na stołach bankietowych winietki, karty okolicznościowe, gadżety podarunkowe - ustawiać na stołach napoje, potrawy, dodatki w odpowiednim miejscu zgodnie z przyjętą formą organizacyjną i ustalonym harmonogramem - przygotowywać tace z napojami, przekąskami, słodczymi na przyjęcia stojące
	2. Przygotowanie stanowisk pomocniczych	15	<ul style="list-style-type: none"> - urządzać pomocnicze stanowiska kelnerskie do realizacji usług gastronomicznych w zakładzie gastronomicznym - urządzać pomocnicze stanowiska kelnerskie do realizacji usług gastronomicznych w cateringu - przestrzegać zasad sanitarnych przy organizowaniu i realizowaniu usług cateringowych

Dział programowy	Tematy zajęć	Liczba godz.	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
	3. Obsługa kelnerska przyjęcia	20	<ul style="list-style-type: none"> - stosować style i metody obsługi przyjęć stojących, zasiadanych i mieszanych - obsługiwać gości przyjęć okolicznościowych, stosując metody i techniki ujęte w planie realizowanej usługi gastronomicznej - obsługiwać gości przyjęć okolicznościowych uwzględniając protokół dyplomatyczny
IV. Rozliczanie usług gastronomicznych	1. Rozliczanie usługi gastronomicznej	20	<ul style="list-style-type: none"> - przygotowywać kosztorys usługi gastronomicznej - przygotowywać rozliczenie kosztów usług gastronomicznych - wykorzystywać dokumentację realizowanej usługi gastronomicznej do jej rozliczania - posługiwać się programami komputerowymi do kontroli stanów materialnych i finansowych po wykonanej usłudze - przygotowywać dokumenty do rozliczeń finansowych po wykonanej usłudze gastronomicznej - wystawiać paragon fiskalny lub fakturę za usługę gastronomiczną - rozliczać usługę ze zleceniodawcą - wykorzystywać programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych - oceniać opłacalność sprzedaży usług gastronomicznych - planować usługi gastronomiczne zgodnie z wynikami finansowymi
V. Kompetencje personalne i społeczne	1. Kompetencje personalne i społeczne		<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady kultury osobistej i normy zachowania w środowisku społecznym - stosować zasady etyki zawodowej - współpracować w zespole - wskazać swoje umiejętności - skorzystać z innych źródeł wiedzy zawodowej - wyjaśnić negatywne i pozytywne skutki stresu - przestrzegać ról i odpowiedzialności w zespole - zaplanować ścieżkę rozwoju zawodowego
VI. Organizacja pracy małych zespołów	1. Organizacja pracy małych zespołów		<ul style="list-style-type: none"> - organizować pracę zespołu - przygotować zadania do wykonania - komunikować się ze współpracownikami - dobrać osoby do wykonania przydzielonych zadań - przydzielać zadania uwzględniając umiejętności poszczególnych osób zespołu - ustalać kolejność wykonywania zadań - modyfikować organizację pracy

Dział programowy	Tematy zajęć	Liczba godz.	Oczekiwane efekty uczenia się – czynności słuchacza/uczestnika Słuchacz/uczestnik potrafi:
			<ul style="list-style-type: none"> - oceniać pracę zespołu - oceniać jakość wykonanych zadań - dokonać analizy warunków organizacyjnych i jakości wykonania pracy zespołu - kierować zespołem - wydawać polecenia
	Razem	140	-

4.7.4 Procedury osiągania celów kształcenia przedmiotu

Warunkiem osiągania założonych efektów kształcenia w zakresie przedmiotu „Praktyka zawodowa” jest opracowanie procedur, w tym:

- dokładne zaplanowanie procesu dydaktycznego na cały przebieg praktyk zawodowych,
- dobór różnorodnych metod nauczania i uczenia się do założonych celów,
- wybór form pracy z uczniami – określenie harmonogramu przejść, ilości osób w grupie i indywidualizacji zajęć,
- dobór środków dydaktycznych do treści i celów nauczania,
- stosowanie oceniania sumującego,
- praktyczne zapoznanie uczestnika z nowymi formami obsługi gościa,
- indywidualne wykonywanie czynności na danym stanowisku pracy przez uczestnika pod nadzorem instruktora,
- nauka odpowiedzialności za wykonaną przez siebie pracę,
- nabycie doświadczenia, pewności siebie i wiedzy praktycznej o wykonywanym zawodzie,
- radzenie sobie w sytuacjach stresowych,
- ocena uczestnika i praktyczny egzamin końcowy.

Metody nauczania

Celem odbywania praktyk zawodowych jest pogłębienie i zastosowanie zdobytej wiedzy w rzeczywistych warunkach pracy. W związku z tym zaleca się stosowanie głównie metod kształtujących umiejętności zawodowe, a mianowicie:

- metody praktyczne:
 - pokaz z objaśnieniem
 - pokaz z instruktażem
 - ćwiczenia praktyczne
 - metoda projektu
 - metoda przewodniego tekstu
 - metoda problemowa
- metody aktywizujące:
 - metoda przypadków
 - metoda sytuacyjna
 - dyskusja sytuacyjna
 - burza mózgów
 - studium przypadku
- odczytywanie informacji zamieszczonych w zestawieniach tabelarycznych i graficznych.

Należy zwrócić uwagę na kształtowanie umiejętności samodzielnego myślenia i analizowania zjawisk, współpracy w grupie oraz komunikatywności.

Środki dydaktyczne

Ponadto słuchacze/uczestnicy powinni mieć dostęp do:

- komplety dokumentów i druków do planowania usług gastronomicznych, do prowadzenia i rozliczania usług gastronomicznych,
- katalogi wyposażenia i urządzania sal bankietowych oraz konferencyjnych,
- przykładowe karty dań i napojów różnych przyjęć okolicznościowych,

- zestawy katalogowe opracowań potraw i napojów wspomagające układanie jadłospisów na różne okazje,
- teczki ofertowe do wizualizacji rozmowy z klientem zamawiającym usługę gastronomiczną
- instrukcji stanowiskowych, zestawów przepisów prawa dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska stosowanych w zakładzie,
- literatury zawodowej: książki pomocne w planowaniu okolicznościowych kart dań i napojów dla gości krajowych i zagranicznych, książki oraz albumy o tematyce organizowania i obsługi gastronomicznej konferencji, przyjęć okolicznościowych w tym z protokołem dyplomatycznym.

Warunki realizacji

Forma realizacji praktyk zawodowych: praktyka zawodowa powinna odbywać się u pracodawcy w rzeczywistych warunkach pracy, np.: w restauracjach wolnostojących i przyhotelowych, w tym działach sprzedaży i marketingu tych restauracji, oraz innych podmiotach stanowiących potencjalne miejsce zatrudnienia absolwentów szkół prowadzących kształcenie w zawodzie: obiektach zbiorowego żywienia tj. pubach, barach, stołówkach, kawiarniach, cukierniach, hotelach i pensjonatach, ośrodkach wypoczynkowych, agroturystyce.

Miejsce realizacji praktyk zawodowych musi spełniać wymagania wynikające z przepisów BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska oraz umożliwia samodzielne wykonywanie zadań przez poszczególnych uczniów.

Praktykę zawodową zaleca się prowadzić indywidualnie lub w grupach. Liczba uczestników w grupie powinna uwzględniać warunki lokalowe i techniczne zakładu przyjmującego uczestników na praktyki. Podziału uczestników na grupy dokonuje dyrektor w porozumieniu z podmiotem przyjmującym uczestników na praktykę zawodową.

4.7.5 Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Do oceny praktyk zawodowych proponuje się przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych, z których słuchacze/uczestnicy będą sporządzali sprawozdania lub karty pracy. Wykonane zadania praktyczne powinny zostać omówione z opiekunem praktyk, który na zakończenie praktyki podsumowuje jej przebieg i ocenia każdego słuchacza/uczestnika. Wskazane jest także, aby nauczyciel przedmiotów zawodowych jeszcze przed praktykami przydzielił uczniom zadania, polegające na opracowaniu określonego zagadnienia związanego z konkretnym miejscem praktyki. W związku z tym proponuje się następujące metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych uczniów:

- ćwiczenia praktyczne (organizacja stanowiska pracy, samodzielność pracy, planowanie i wykonanie ćwiczeń praktycznych, porządek na stanowisku pracy, prawidłowość wykonania kalkulacji i interpretacja uzyskanych wyników, opracowanie sprawozdania z wykonanego ćwiczenia, przestrzeganie przepisów bhp na stanowisku pracy),
- praca z tekstem (opis ćwiczenia, czasopismo branżowe, schemat, wykres, tabela, normy branżowe).

W czasie odbywania praktyk słuchacze/uczestnicy mają obowiązek prowadzenia dzienniczka praktyk, w którym zapisują wykonywane czynności i spostrzeżenia, na zakończenie praktyk przygotowują sprawozdanie z praktyki.

Po powrocie z praktyki słuchacze/uczestnicy składają dzienniczki i sprawozdania w celu zaliczenia praktyk przez szkołę. Uwagi i spostrzeżenia z praktyk powinny być wykorzystane podczas zajęć z przedmiotów zawodowych.

5. Ewaluacja programu kwalifikacyjnego kursu zawodowego

Efekt kształcenia z podstawy programowej (oznaczony w programie kursu jako kluczowy dla kwalifikacji lub jednostki efektów)	Wskaźniki potwierdzające osiągnięcie efektu kształcenia	Metody/techniki badania	Termin badania
HGT.11.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy			<ul style="list-style-type: none">• Badanie na bieżąco w czasie trwania KKZ• Badanie osiągnięć edukacyjnych uczestników po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu (I semestr)• Wyniki i analiza osiągnięć edukacyjnych uczestników po ukończeniu pierwszego etapu nauki przedmiotu (I semestr)• Ponowne badanie pod koniec II semestru• Porównanie wyników, analiza - ponownego badania (koniec II semestru)• Ewentualne wnioski powinny posłużyć do modyfikacji przedmiotowego programu nauczania.
1) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych Analiza ankiet	<ul style="list-style-type: none">➤ Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne➤ Ankieta opinie pracodawców➤ Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia	
2) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych Analiza ankiet	<ul style="list-style-type: none">➤ Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne➤ Ankieta opinie pracodawców➤ Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia	
HGT.11.2. Podstawy gastronomii			
1) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych Analiza ankiet	<ul style="list-style-type: none">➤ Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne➤ Ankieta opinie pracodawców➤ Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia	
2) planuje jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych Analiza ankiet	<ul style="list-style-type: none">➤ Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne➤ Ankieta opinie pracodawców➤ Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia	



Efekt kształcenia z podstawy programowej (oznaczony w programie kursu jako kluczowy dla kwalifikacji lub jednostki efektów)	Wskaźniki potwierdzające osiągnięcie efektu kształcenia	Metody/techniki badania	Termin badania
3) charakteryzuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych Analiza ankiet	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne ➤ Ankieta opinie pracodawców ➤ Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia 	
4) stosuje drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych Analiza ankiet	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne ➤ Ankieta opinie pracodawców ➤ Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia 	
HGT.11.3. Planowanie usług gastronomicznych			
1) stosuje instrumenty marketingowe do sprzedaży usług gastronomicznych (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych Analiza ankiet	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne ➤ Ankieta opinie pracodawców ➤ Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia 	
2) planuje uzupełniającą działalność zakładu gastronomicznego (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych Analiza ankiet	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne ➤ Ankieta opinie pracodawców ➤ Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia 	
3) przygotowuje oferty usług gastronomicznych (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych Analiza ankiet	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne ➤ Ankieta opinie pracodawców ➤ Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia 	



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
4) 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)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych Analiza ankiet	➤ Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne ➤ Ankieta opinie pracodawców ➤ Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia	
HGT.11.4. Organizowanie usług gastronomicznych			
1) przygotowuje miejsca realizacji usług gastronomicznych (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	➤ Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne ➤ Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia	
2) organizuje obsługę kelnerską do realizacji usług gastronomicznych (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	➤ Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne ➤ Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia	
3) wykonuje obsługę kelnerską podczas przyjęć okolicznościowych zgodnie z planem realizacji usługi gastronomicznej (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	➤ Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne ➤ Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia	



Efekt kształcenia z podstawy programowej (oznaczony w programie kursu jako kluczowy dla kwalifikacji lub jednostki efektów)	Wskaźniki potwierdzające osiągnięcie efektu kształcenia	Metody/techniki badania	Termin badania
HGT.11.5. Rozliczanie usług gastronomicznych			
1) określa ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne ➤ Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia 	
2) określa koszty usług gastronomicznych (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne ➤ Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia 	
3) rozlicza usługi gastronomiczne (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Uzyskanie minimum poprawności 50% przy treściach teoretycznych 75% przy treściach praktycznych Analiza ankiet	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne ➤ Ankieta opinie pracodawców ➤ Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia 	
HGT.11.6. Język obcy zawodowy			
1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: <ol style="list-style-type: none"> ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie z dokumentacją związaną z danym zawodem 	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Wyniki po ocenieniu krótszych i dłuższych wypowiedzi ustnych i pisemnych Analiza ankiet Wyniki obserwacji i oceny	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne ➤ Krótsze i dłuższe wypowiedzi ustne i pisemne ➤ Ankieta opinie pracodawców ➤ Bieżąca obserwacja i ocenianie czynności uczestników podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych, prezentacji projektów i odgrywania ról. ➤ Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia 	



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
d. z usługami świadczonymi w danym zawodzie (ek)			
2) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: a. tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję) b. tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru) (ek)	Wyniki z testów pisemnych i ustnych Wyniki po ocenieniu krótszych i dłuższych wypowiedzi ustnych i pisemnych Analiza ankiet Wyniki obserwacji i oceny	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Testy osiągnięć słuchaczy – pisemne i ustne ➤ Krótsze i dłuższe wypowiedzi ustne i pisemne ➤ Ankieta opinii pracodawców ➤ Bieżąca obserwacja i ocenianie czynności uczestników podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych, prezentacji projektów i odgrywania ról. ➤ Samoocena dokonywana przez prowadzącego zajęcia 	

6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

6.1. Wykaz literatury

Literatura:

- 1) Baryłko-Pikielnia N., Matuszewska I., Sensoryczne badania żywności, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, Warszawa 2009.
- 2) Derbis A., Linka L., Żywnienie i usługi gastronomiczne. Cz. IV. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii, Wydawnictwo ab FORMAT 2016.
- 3) Dominik P., BHP w branży gastronomicznej, WSiP, Warszawa 2016.
- 4) Duda J., Krzywda S., Pracownia organizacji żywienia, kwalifikacja T.15, WSiP, Warszawa 2017.
- 5) Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Zylińska-Kaczmarek M., Żywnienie i usługi gastronomiczne. Cz. I, II i III. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, kwalifikacja T.6. Wydawnictwo ab FORMAT, Warszawa 2015.
- 6) Górską-Warsewicz H., Rachunkowość i finanse w gastronomii, Format Ab, 2008.
- 7) 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.
- 8) Jaworski J., Gmińska R., Wstęp do rachunkowości przedsiębiorstw. Sprawozdawczość finansowa i ewidencja operacji gospodarczych w przykładach i zadaniach, CeDeWu, 2019.
- 9) Kasperek A., Kondratowicz M., Gastronomia. Tom I. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii, kwalifikacja T.6, WSiP, Warszawa 2018.
- 10) Kmiołek A., Organizacja produkcji gastronomicznej, kwalifikacja T.15, WSiP, Warszawa 2015.
- 11) Kmiołek A., Usługi gastronomiczne, kwalifikacja T.15.3, WSiP, Warszawa 2018.
- 12) Kmiołek-Gizara A., Podstawy gastronomii i technologii żywności, Część 1, WSiP, Warszawa 2017.
- 13) Kmiołek-Gizara A., Podstawy gastronomii i technologii żywności. Część 2, WSiP, Warszawa 2017.
- 14) Kmiołek-Gizara A., Sporządzanie potraw i napojów, Część 2, kwalifikacja TG.07, WSiP, Warszawa 2018.
- 15) Kołajtis-Dołowy A., Kozłowska K., Pietruszka B., Żywnienie i usługi gastronomiczne, cz. VI, Zasady żywienia, kwalifikacja T.15, Wydawnictwo ab FORMAT, 2017.
- 16) Konarzewska M., Gastronomia. Tom II. Część 1 Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Podręcznik, część 1, kwalifikacja T.6, WSiP, Warszawa 2018.

- 17) Konarzewska M., Gastronomia. Tom II. Część 2 Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Podręcznik, część 1, kwalifikacja T.6, WSiP, Warszawa 2017.
- 18) Kowalska J.E., Planowanie i ocena sposobu żywienia. Ćwiczenia, cz. 1, kwalifikacja T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, Wydawnictwo ab FORMAT, 2016.
- 19) Kowalska J.E., Planowanie i ocena sposobu żywienia. Ćwiczenia, cz. 2, kwalifikacja T.15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, Wydawnictwo ab FORMAT, 2016.
- 20) Kowalska J.E., Towaroznawstwo i przechowywanie żywności Ćwiczenia, Kwalifikacja T.6., Wydawnictwo ab FORMAT, 2015.
- 21) Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Sińska B., Turlejska H., Zasady żywienia. Planowanie i ocena, kwalifikacja T.15., WSiP, Warszawa 2018.
- 22) Mołoniewicz J. M., Sprzedaż w gastronomii. Część 1, MOJA Consulting, Warszawa 2020.
- 23) Ozdarska J., Żywnienie i usługi gastronomiczne cz. VII, Organizacja produkcji gastronomicznej, kwalifikacja TG.16, Wydawnictwo ab FORMAT, 2017.
- 24) Rutkowska W., Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje T.09. Wykonywanie usług kelnerskich, AB Format 2016.
- 25) Rutkowska W., Zbiór zadań przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje T10. Organizacja usług gastronomicznych dla zawodu kelner, AB Format 2016.
- 26) Sala J., Marketing w gastronomii, Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 2011.
- 27) Sawicka B., Bilka B., Tul-Krzyszczuk A., Sawicka-Muchewicz A., Żywnienie i usługi gastronomiczne, cz. VIII, Usługi gastronomiczne, kwalifikacja T.15, Wydawnictwo ab FORMAT, 2017.
- 28) Sawicka B., Bilka B., Tul-Krzyszczuk A., Świątkowska M., Górka-Warsewicz H., Świsak E., Żywnienie i usługi gastronomiczne, cz. XI, Obsługa klientów w branży gastronomicznej, kwalifikacja T.15, kwalifikacja T.6, Wydawnictwo ab FORMAT, 2016.
- 29) Szajna R., Ławniczak D., Obsługa kelnerska. Podręcznik do nauki zawodu kelner. Część 1, WSIP, Warszawa 2013.
- 30) Szajna R., Ławniczak D., Obsługa kelnerska. Podręcznik do nauki zawodu kelner. Część 2, WSIP, Warszawa 2015.
- 31) Szajna R., Ławniczak D., Obsługa klientów w gastronomii, kwalifikacja T.15, Zeszyt ćwiczeń, WSiP, Warszawa 2018.
- 32) Szajna R., Ławniczak D., Obsługiwanie gości. Ćwiczenia. Zeszyt ćwiczeń do nauki zawodu kelner. Część 1, WSIP, Warszawa 2015.
- 33) Szajna R., Ławniczak D., Obsługiwanie gości. Zeszyt ćwiczeń do nauki zawodu kelner. Część 2, WSIP, Warszawa 2015.
- 34) Szajna R., Ławniczak D., Usługi gastronomiczne, kwalifikacja T.15.3, WSiP, Warszawa 2015.
- 35) Szajna R., Ławniczak D., Usługi kelnerskie, kwalifikacja T.10. Podręcznik do nauki zawodu kelner, WSIP, Warszawa 2015.
- 36) Szajna R., Ławniczak D., Ziaja A., Organizowanie usług kelnerskich. Kwalifikacja T.10. Zeszyt ćwiczeń do nauki zawodu kelner, WSiP, Warszawa 2015.

37) Szajna R., Repetytorium i testy egzaminacyjne. Kelner. Kwalifikacja t.10. Egzamin zawodowy, WSiP, Warszawa 2017.

Czasopisma specjalistyczne:

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

Zasoby internetu w zakresie zawodowym.

- 1) Programy specjalistyczne stosowane w gastronomii: POSbistro, GastroPos, SOGA, X2System, Program żywieniowy Wikt Pro 1.2,

Wybór podręcznika będzie zależał od języka zawodowego, w którym nauczany jest przedmiot:

- 1) Dul A., Język niemiecki zawodowy w gastronomii, WSiP, Warszawa 2013.
- 2) Krzysztofik B., Wobei kann ich helfen, WSiP-REA, Warszawa 2014.
- 3) Dolinska-Romanowicz J., Nowakowska D., Can I help you, WSiP-REA, Warszawa 2014.
- 4) Sama R., Sama K., Język angielski zawodowy w gastronomii, WSiP, Warszawa 2018.

6.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

Podmiot prowadzący kwalifikacyjny kurs zawodowy 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: stanowiska komputerowe, zasoby internetowe, materiały multimedialne (prezentacje), filmy edukacyjne (filmy na CD, DVD), nagrania audio, audiobooki, pliki mp3, mp4, scenariusze zajęć, arkusze ćwiczeń, instrukcje do przeprowadzania ćwiczeń, czasopisma branżowe, publikacje nt. usług gastronomicznych, zestaw aktów prawnych i regulaminów dotyczących działalności gastronomicznej, procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewniania jakości i bezpieczeństwa

żywienia i żywności, katalogi oraz instrukcje obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych, receptury potraw, karty potraw i napojów. Dodatkowo do dyspozycji wskazane są tematyczne e-booki, animacje 2D/3D, atlasy interaktywne, plansze interaktywne, gry edukacyjne umożliwiające realizowanie treści teoretycznych w formie zdalnej.

Wypożyczenie szkoły niezbędne do realizacji kształcenia w kwalifikacji HTG.11. Organizacja usług gastronomicznych

Pracownia usług gastronomicznych wyposażona w:

- stanowiska komputerowe dla nauczyciela z dostępem do internetu wyposażone w komputer z dowolnym oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii umożliwiającym układanie menu okolicznościowych kart dań i napojów, planowanie sali, sporządzanie zapotrzebowania, zarządzanie zasobami, kalkulowanie cen potraw i napojów, rozliczanie usług gastronomicznych z możliwością ciągłej aktualizacji,
- tablicę ścienną suchościeralną, biurowe urządzenie wielofunkcyjne, projektor multimedialny i ekran projekcyjny, tablicę demonstracyjną
- stanowiska komputerowe dla uczestników (jedno stanowisko na jednego ucznia) z dostępem do internetu wyposażone w komputer z dowolnym oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii umożliwiającym układanie menu okolicznościowych kart dań i napojów, planowanie sali, sporządzanie zapotrzebowania, zarządzanie zasobami, kalkulowanie cen potraw i napojów, rozliczanie usług gastronomicznych z możliwością ciągłej aktualizacji,
- drukarkę A3,
- kalkulatory proste dla każdego ucznia,
- biblioteczkę podręczną wyposażoną w książki pomocne w planowaniu okolicznościowych kart dań i napojów dla gości krajowych i zagranicznych, książki oraz albumy o tematyce organizowania i obsługi gastronomicznej konferencji, przyjęć okolicznościowych w tym z protokołem dyplomatycznym,
- środki dydaktyczne, takie jak: komplety dokumentów i druków do planowania usług gastronomicznych, do prowadzenia i rozliczania usług gastronomicznych, katalogi wyposażenia i urządzania sal bankietowych oraz konferencyjnych, przykładowe karty dań i napojów różnych przyjęć okolicznościowych, zestawy katalogowe opracowań potraw i napojów wspomagające układanie jadłospisów na różne okazje, teczki ofertowe do wizualizacji rozmowy z klientem zamawiającym usługę gastronomiczną.

Pracownia symulacyjna – sala bankietowa z dekoracyjnym wykończeniem wnętrza wzorowanym na rzeczywistej sali bankietowej wyposażona w:

- stoły bankietowe, koktajlowe, bieliznę stołową, taką jak: moltony, obrusy stołowe i bankietowe, falbany (skirtingi), serwety nakrywające, serwetki osobistego użytku w podstawowych 4 kolorach (biel, czerwień, granat, żółty),
- ozdoby z różnych materiałów lafry, bieżniki, wstążki, flakony na kwiaty – małe, średnie i duże, wąskie i pękate, kwiaty sztuczne, świeczniki, lampiony, gadżety okazjonalne.

7. Sposób i forma zaliczenia kursu

Kwalifikacyjny kurs zawodowy kończy się zaliczeniem.

- 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.
- O 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.

Kwalifikacyjny kurs zawodowy uznaje się za zaliczony, jeżeli uczestnik uzyskał zaliczenie z wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych w kształceniu teoretycznym i praktycznym oraz uzyskał zaliczenie praktyki zawodowej przewidzianej w podstawie programowej dla danej kwalifikacji.

Kwalifikacyjny kurs zawodowy 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 poszczególnych przedmiotów.

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.

Ważne kryteria oceny efektów kształcenia to: zaplanowanie wykonania zadania, dobór elementów oraz sporządzona dokumentacja techniczna. 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 kwalifikacyjnego kursu zawodowego. Osoba, która ukończyła kwalifikacyjny kurs zawodowy i otrzymała zaświadczenie o jego ukończeniu może przystąpić do egzaminu potwierdzającego kwalifikację HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych.

8. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć

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

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

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.11.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych (ek)	1) wymienia rodzaje czynników, niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych występujących w środowisku pracy	Zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych
	2) rozróżnia czynniki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe oddziałujące na organizm człowieka	Zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych
	3) określa sposoby przeciwdziałania czynnikom niebezpiecznym, szkodliwym i uciążliwym występującym na stanowisku pracy	Zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych
	4) rozróżnia znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych na stanowisku pracy	Zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
2) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w gastronomii (ew)	1) stosuje się do instrukcji i regulaminów przeciwpożarowych oraz stanowiskowych w gastronomii	Stosowanie zasad BHP
	2) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa	Stosowanie zasad BHP
	3) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych	Stosowanie zasad BHP
	4) wyjaśnia zastosowanie środków gaśniczych na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych	Stosowanie zasad BHP
	5) wskazuje zasadność badań pracowniczych w zapobieganiu zagrożeniom dla zdrowia i życia	Stosowanie zasad BHP
3) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (ek)	1) przygotowuje stanowiska pracy i ciągi technologiczne zgodnie z zasadami ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej	Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami i przepisami
	2) wskazuje optymalne pod względem ergonomii warunki pracy	Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami i przepisami
	3) ocenia funkcjonalność pomieszczeń części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami i przepisami
	4) planuje pracę zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony gościa i środowiska	Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami i przepisami
	5) stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej bezpiecznej obsługi urządzeń i sprzętu stosowanych podczas realizacji zadań zawodowych	Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami i przepisami
	6) stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej utrzymania porządku i higieny w części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami i przepisami
	7) utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych	Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami i przepisami



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
4) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania pracy na różnych stanowiskach w części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego (ew)	1) wymienia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej	Rodzaje środków ochrony indywidualnej i zbiorowej
	2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanej pracy	Rodzaje środków ochrony indywidualnej i zbiorowej
	3) używa środków ochrony indywidualnej podczas obsługi gości	Rodzaje środków ochrony indywidualnej i zbiorowej
5) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego (ew)	1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stany nagłego zagrożenia zdrowotnego	Ocena sytuacji poszkodowanego
	2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego	Ocena sytuacji poszkodowanego
	3) zabezpiecza siebie, poszkodowanego i miejsce wypadku	Udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego
	4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej	Udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego
	5) powiadamia odpowiednie służby	Udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego
	6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie	Udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego
	7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar	Udzielanie pierwszej pomocy w urazowych i nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego
	8) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji	Resuscytacja krążeniowo-oddechową

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.11.2. Podstawy gastronomii		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) charakteryzuje produkty żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, składu chemicznego i przydatności kulinarnej (ew)	1) definiuje pojęcie produkty żywności	Charakteryzowanie produktów żywności
	2) charakteryzuje produkty żywności pod względem trwałości, pochodzenia i przydatności kulinarnej	Charakteryzowanie produktów żywności
	3) wymienia składniki odżywcze, nie odżywcze i szkodliwe występujące w produktach żywności	Charakteryzowanie produktów żywności
	4) dokonuje podziału składników produktów żywności	Charakteryzowanie produktów żywności
	5) grupuje produkty żywności w zależności od zawartości składników odżywczych	Charakteryzowanie produktów żywności
2) rozróżnia surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w sporządzaniu potraw i napojów (ew)	1) wyjaśnia pojęcia surowiec, półprodukt, wyrób gotowy	Klasyfikowanie produktów żywności
	2) klasyfikuje produkty żywności według grup przydatności kulinarnej i handlowej	Klasyfikowanie produktów żywności
	3) opisuje wartość odżywczą surowców według grup przydatności kulinarnej i handlowej	Klasyfikowanie produktów żywności
	4) określa zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w sporządzaniu potraw i napojów	Klasyfikowanie produktów żywności
3) rozróżnia metody utrwalania żywności (ew)	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności	Metody utrwalania żywności
	2) charakteryzuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności	Metody utrwalania żywności
	3) wskazuje wpływ metod utrwalania żywności na jej jakość i trwałość	Metody utrwalania żywności
	4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych	Metody utrwalania żywności
4) dokonuje oceny towaroznawczej żywności (ew)	1) rozróżnia cechy towaroznawcze żywności	Ocena towaroznawcza żywności
	2) wymienia metody oceny towaroznawczej żywności	Ocena towaroznawcza żywności
	3) określa warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności	Ocena towaroznawcza żywności
	4) ocenia organoleptycznie żywność	Ocena towaroznawcza żywności

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka (ek)	1) wymienia składniki pokarmowe	Rola składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka
	2) charakteryzuje składniki pokarmowe	Rola składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka
	3) wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów	Rola składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka
	4) ocenia dobór składników pokarmowych do komponowania potraw i napojów	Rola składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka
	5) oblicza wartość odżywczą żywności	Rola składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka
6) planuje alternatywne sposoby żywienia (ew)	1) podaje definicję żywienia alternatywnego	Alternatywne sposoby żywienia
	2) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia (z modyfikacją składników pokarmowych z wyboru, wegetariańskiego, pseudowegetariańskiego i makrobiotycznego)	Alternatywne sposoby żywienia
	3) wymienia surowce, potrawy i napoje stosowane w różnych formach żywienia alternatywnego	Alternatywne sposoby żywienia
	4) wskazuje zalety i wady żywienia alternatywnego	Alternatywne sposoby żywienia
	5) układa jadłospisy zgodnie z potrzebami klientów i gości	Alternatywne sposoby żywienia
7) charakteryzuje dania kuchni polskiej i innych regionów świata (ew)	1) określa uwarunkowania geograficzne i gospodarcze regionu świata w tradycjach żywieniowych narodów regionów świata	Dania kuchni polskiej i innych regionów świata
	2) opisuje potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni różnych regionów świata	Dania kuchni polskiej i innych regionów świata
	3) rozpoznaje potrawy, napoje i posiłki charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata	Dania kuchni polskiej i innych regionów świata
	4) określa wpływ tradycji żywieniowych narodów regionów świata na kuchnię polską	Dania kuchni polskiej i innych regionów świata



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
8) planuje jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia (ek)	1) rozróżnia rodzaje jadłospisów (menu)	Planowanie jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia
	2) opisuje zasady układania jadłospisów	Planowanie jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia
	3) układa jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia	Planowanie jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia
	4) ocenia jadłospisy (menu) pod względem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia	Planowanie jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia
	5) modyfikuje jadłospisy menu zgodnie z potrzebami żywienia określonych grup ludności	Planowanie jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia
9) rozróżnia procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów (ew)	1) rozpoznaje procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów	Procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów
	2) wymienia czynności składające się na proces technologiczny sporządzania potraw i napojów	Procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów
	3) rozróżnia metody obróbki wstępnej, właściwej oraz końcowej surowców i półproduktów stosowanych przy sporządzaniu potraw i napojów	Procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów
	4) opisuje nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów, takie jak techniki molekularne, wędzenie, anty-grillowanie, dekonstrukcja dania, wykorzystanie ciekłego azotu i suchego lodu	Procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów
	5) opisuje nowoczesne technologie sporządzania potraw stosowane w zakładach gastronomicznych, takie jak podawane bezpośrednio po sporządzeniu (cookserve), schłodzone po sporządzeniu przed podawaniem (cook-chill), zamrożone po sporządzeniu (cook-freeze), gotowane w próżni (sous vide)	Procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
10) charakteryzuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ek)	1) klasyfikuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania potraw i napojów w części usługowej zakładu	Maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów
	2) rozróżnia maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw i napojów sporządzanych w części usługowej zakładu	Maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów
	3) rozróżnia urządzenia stosowane do dystrybucji, przechowywania i eksponowania potraw i napojów w części handlowej zakładu	Maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów
11) stosuje drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu (ek)	1) klasyfikuje drobny sprzęt gastronomiczny wykorzystywany do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu	Drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów
	2) dobiera drobny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu	Drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów
12) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia (ew)	1) rozróżnia systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia	Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
	2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów oraz świadczenia usług w gastronomii	Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
	3) ustala krytyczne punkty kontroli w procesach sporządzania potraw i napojów oraz świadczeniu usług w gastronomii	Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
	4) podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w gastronomii	Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia
13) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w usługach kelnerskich (ew)	1) wymienia programy komputerowe stosowane w gastronomii	Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w usługach kelnerskich
	2) obsługuje programy komputerowe do planowania i rozliczania usług kelnerskich w gastronomii	Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w usługach kelnerskich



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
14) stosuje zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii (ew)	1) opisuje zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w gastronomii	Zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii
	2) przestrzega zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii	Zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii
15) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich (ew)	1) wskazuje cele normalizacji krajowej	Normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich
	2) wyjaśnia czym jest norma i wymienia jej cechy	Normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich
	3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej, krajowej	Normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich
	4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności	Normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich
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 zasiadany) 	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



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	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
	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	Planowanie uzupełniającej działalności zakładu gastronomicznego



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	zamówienia, koszty usługi, metody obsługi gości, wpłaty zaliczkowe, konsekwencje odstąpienia od zamówienia, udzielane upusty, rabaty, bonifikaty, skonto	
	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
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



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
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
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



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	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
HGT.11.4. Organizowanie usług gastronomicznych		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) sporządza dokumenty zapotrzebowania na zasoby materialne i osobowe do realizacji zaplanowanych usług gastronomicznych (ew)	1) rozróżnia pojęcia, takie jak: zasoby materialne i niematerialne organizacji usług gastronomicznych	Sporządzanie dokumentów zapotrzebowania na zasoby materialne do realizacji zaplanowanych usług gastronomicznych Sporządzanie dokumentów zapotrzebowania na zasoby osobowe do realizacji zaplanowanych usług gastronomicznych
	2) przygotowuje opracowania zapotrzebowań na zasoby materialne i niematerialne do organizowanych usług gastronomicznych	Sporządzanie dokumentów zapotrzebowania na zasoby materialne do realizacji zaplanowanych usług gastronomicznych Sporządzanie dokumentów zapotrzebowania na zasoby osobowe do realizacji zaplanowanych usług gastronomicznych
	3) wypisuje źródła pozyskiwania zasobów materialnych i niematerialnych do organizowanych usług gastronomicznych	Sporządzanie dokumentów zapotrzebowania na zasoby materialne do realizacji zaplanowanych usług gastronomicznych Sporządzanie dokumentów zapotrzebowania na zasoby osobowe do realizacji zaplanowanych usług gastronomicznych
	4) sporządza zapotrzebowanie na towary handlowe i materiały pomocnicze do realizacji usług gastronomicznych	Sporządzanie dokumentów zapotrzebowania na zasoby materialne do realizacji zaplanowanych usług gastronomicznych
	5) opracowuje harmonogramy dostawy towarów handlowych i materiałów pomocniczych do realizacji usługi gastronomicznej	Sporządzanie dokumentów zapotrzebowania na zasoby materialne do realizacji zaplanowanych usług gastronomicznych



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	6) sporządza zapotrzebowanie na potrzeby specjalne zlecniodawców usług realizowanych podczas organizacji usług gastronomicznych	Sporządzanie dokumentów zapotrzebowania na zasoby osobowe do realizacji zaplanowanych usług gastronomicznych
	7) dokonuje wyboru kontrahentów na podstawie przeglądu podmiotów powiązanych z usługami gastronomicznymi	Sporządzanie dokumentów zapotrzebowania na zasoby osobowe do realizacji zaplanowanych usług gastronomicznych
	8) przygotowuje zamówienia na towary handlowe, materiały pomocnicze, usługi komplementarne, fakultatywne do realizacji usług gastronomicznych	Sporządzanie dokumentów zapotrzebowania na zasoby materialne do realizacji zaplanowanych usług gastronomicznych
	9) spisuje zapotrzebowanie na bieliznę i zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy, w zależności od warunków umowy	Sporządzanie dokumentów zapotrzebowania na zasoby materialne do realizacji zaplanowanych usług gastronomicznych
	10) wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na towary handlowe i materiały pomocnicze do realizacji usług gastronomicznych	Sporządzanie dokumentów zapotrzebowania na zasoby materialne do realizacji zaplanowanych usług gastronomicznych Sporządzanie dokumentów zapotrzebowania na zasoby osobowe do realizacji zaplanowanych usług gastronomicznych
	11) dobiera kelnerów do realizacji usługi	Sporządzanie dokumentów zapotrzebowania na zasoby osobowe do realizacji zaplanowanych usług gastronomicznych
	12) układa harmonogramy pracy pracowników części handlowo-usługowej podczas organizacji i realizacji usługi gastronomicznej	Sporządzanie dokumentów zapotrzebowania na zasoby osobowe do realizacji zaplanowanych usług gastronomicznych
	13) opracowuje listy kontrolne sprawdzające organizację i realizację zamówionej usługi	Sporządzanie dokumentów zapotrzebowania na zasoby materialne do realizacji zaplanowanych usług gastronomicznych Sporządzanie dokumentów zapotrzebowania na zasoby osobowe do realizacji zaplanowanych usług gastronomicznych



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	14) weryfikuje sporządzoną dokumentację dotyczącą organizacji usługi gastronomicznej	Sporządzanie dokumentów zapotrzebowania na zasoby materialne do realizacji zaplanowanych usług gastronomicznych Sporządzanie dokumentów zapotrzebowania na zasoby osobowe do realizacji zaplanowanych usług gastronomicznych
2) przygotowuje miejsca realizacji usług gastronomicznych (ek)	1) dobiera miejsca do wykonania usług gastronomicznych zgodnie z zamówieniem	Dobieranie miejsc realizacji usług gastronomicznych
	2) oblicza powierzchnię stołów, pomieszczeń i innych miejsc dla gości w zależności od rodzaju zamówienia na usługę	Dobieranie miejsc realizacji usług gastronomicznych
	3) wyznacza miejsce ustawienia mebli i sprzętów do realizacji usługi	Dobieranie miejsc realizacji usług gastronomicznych
	4) aranżuje miejsca realizacji usług z zachowaniem norm fakultatywnych	Dobieranie miejsc realizacji usług gastronomicznych
	5) nakrywa stoły białą bielizną stołową zgodnie z zamówieniem	Przygotowanie miejsc realizacji usług gastronomicznych
	6) ustawia na stołach dekoracje	Przygotowanie miejsc realizacji usług gastronomicznych
	7) ustawia krzesła przy stołach	Przygotowanie miejsc realizacji usług gastronomicznych
	8) ustawia zastawę stołową na stołach	Przygotowanie miejsc realizacji usług gastronomicznych
	9) wyznacza miejsca gościom w zależności od rodzaju świadczonej usługi gastronomicznej, formy organizacyjnej, zasad dobrego wychowania (savoir-vivre'u) i protokołu dyplomatycznego oraz zasad precedencji	Przygotowanie miejsc realizacji usług gastronomicznych
	10) umieszcza na stołach bankietowych winietki, karty okolicznościowe, gadżety podarunkowe	Przygotowanie miejsc realizacji usług gastronomicznych



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	11) ustawia na stołach napoje, potrawy, dodatki w odpowiednim miejscu zgodnie z przyjętą formą organizacyjną i ustalonym harmonogramem	Przygotowanie miejsc realizacji usług gastronomicznych
	12) przygotowuje tace z napojami, przekąskami, słodyczami na przyjęcia stojące	Przygotowanie miejsc realizacji usług gastronomicznych
3) przygotowuje stanowiska pomocnicze: a. urządza pomocnicze stanowiska kelnerskie do realizacji usług gastronomicznych w zakładzie gastronomicznym b. urządza pomocnicze stanowiska kelnerskie do realizacji usług gastronomicznych w cateringu (ew)	1) oblicza zapasy bielizny stołowej, zastawy stołowej oraz innego wyposażenia do realizacji określonej usługi gastronomicznej	Pomocnicze stanowiska kelnerskie do realizacji usług gastronomicznych w zakładzie gastronomicznym
	2) gromadzi zapas bielizny stołowej i nakryć stołowych do realizowanej usługi gastronomicznej	Pomocnicze stanowiska kelnerskie do realizacji usług gastronomicznych w zakładzie gastronomicznym
	3) przygotowuje tace i serwety kelnerskie	Pomocnicze stanowiska kelnerskie do realizacji usług gastronomicznych w zakładzie gastronomicznym
	4) dobiera meble, sprzęt i urządzenia do przygotowania stanowiska pomocniczego	Pomocnicze stanowiska kelnerskie do realizacji usług gastronomicznych w zakładzie gastronomicznym
	5) wyznacza miejsca gromadzenia utworzonych zapasów wyposażenia	Pomocnicze stanowiska kelnerskie do realizacji usług gastronomicznych w zakładzie gastronomicznym
	6) przygotowuje miejsce na urządzenia i sprzęt dodatkowy	Pomocnicze stanowiska kelnerskie do realizacji usług gastronomicznych w zakładzie gastronomicznym
	7) przygotowuje wózki kelnerskie z bielizną i zastawą stołową	Pomocnicze stanowiska kelnerskie do realizacji usług gastronomicznych w zakładzie gastronomicznym
	8) dobiera meble cateringowe	Pomocnicze stanowiska kelnerskie do realizacji usług gastronomicznych w cateringu
	9) przygotowuje sprzęt cateringowy do transportu	Pomocnicze stanowiska kelnerskie do realizacji usług gastronomicznych w cateringu
	10) przestrzega zasad sanitarnych przy organizowaniu i realizowaniu usług cateringowych	Pomocnicze stanowiska kelnerskie do realizacji usług gastronomicznych w cateringu
4) organizuje obsługę kelnerską do realizacji usług gastronomicznych (ek)	1) stosuje systemy obsługi gości przyjęć okolicznościowych	Organizowanie obsługi kelnerskiej do realizacji usług gastronomicznych
	2) określa zasady obsługi gości na przyjęciach okolicznościowych	Organizowanie obsługi kelnerskiej do realizacji usług gastronomicznych



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
	3) przydziela pracę kelnerom obsługującym zaplanowaną usługę gastronomiczną	Organizowanie obsługi kelnerskiej do realizacji usług gastronomicznych
	4) sporządza schematy i harmonogramy indywidualnej i zespołowej obsługi kelnerskiej gości realizowanych usług gastronomicznych	Organizowanie obsługi kelnerskiej do realizacji usług gastronomicznych
5) wykonuje obsługę kelnerską podczas przyjęć okolicznościowych zgodnie z planem realizacji usługi gastronomicznej (ek)	1) stosuje style i metody obsługi przyjęć stojących, zasiadanych i mieszanych	Wykonywanie obsługi kelnerskiej
	2) obsługuje gości przyjęć okolicznościowych, stosując metody i techniki ujęte w planie realizowanej usługi gastronomicznej	Wykonywanie obsługi kelnerskiej
	3) obsługuje gości przyjęć, stosując różne style, z wykorzystaniem ustalonych zasady kolejności, uznania gości, protokołu dyplomatycznego	Wykonywanie obsługi kelnerskiej
6) stosuje systemy zapewniania jakości realizowanych usług gastronomicznych (ew)	1) kontroluje gotowość zakładu i innych miejsc do realizacji usług gastronomicznych	Systemy zapewniania jakości realizowanych usług gastronomicznych
	2) opracowuje ankiety dla zleceniodawców i uczestników realizowanych usług pomocne w ich ocenianiu	Systemy zapewniania jakości realizowanych usług gastronomicznych
	3) sprawdza poprawności zorganizowania i jakość zrealizowanej usługi gastronomicznej za pomocą listy kontrolnej (checklist) realizacji	Systemy zapewniania jakości realizowanych usług gastronomicznych
	4) ocenia jakość organizowanych usług na podstawie analizy wyników, listy kontrolnej(checklist), ankiet	Systemy zapewniania jakości realizowanych usług gastronomicznych



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.11.5. Rozliczanie usług gastronomicznych		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) przestrzega zasad rachunkowości podczas rozliczania usług gastronomicznych (ew)	1) definiuje podstawowe pojęcia i zjawiska ekonomiczno-rachunkowe	Zasady rachunkowości podczas rozliczania usług gastronomicznych
	2) określa obowiązek podatkowy od towarów i usług	Zasady rachunkowości podczas rozliczania usług gastronomicznych
	3) rozróżnia stawki podatku VAT stosowane w gastronomii	Zasady rachunkowości podczas rozliczania usług gastronomicznych
	4) wyznacza terminy rozliczeń w świadczonych usługach gastronomicznych	Zasady rachunkowości podczas rozliczania usług gastronomicznych
	5) oblicza koszty odstępów od umów na realizowaną usługę	Zasady rachunkowości podczas rozliczania usług gastronomicznych
	6) rozpoznaje dokumenty rachunkowe i księgowe stosowane w gastronomii	Zasady rachunkowości podczas rozliczania usług gastronomicznych
2) określa ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług (ek)	1) definiuje podstawowe pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej	Ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług
	2) określa rodzaje ceny: zakupu, nabycia, sprzedaży netto	Ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług
	3) określa rolę cen w marketingu usług gastronomicznych	Ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług
	4) rozróżnia funkcje ceny w gastronomii	Ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług
	5) określa czynniki wpływające na cenę potraw, napojów i usług gastronomicznych	Ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług
	6) rozróżnia elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów	Ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług
	7) stosuje stawki podatku VAT w kalkulowaniu ceny potraw i napojów oraz rozliczaniu usług gastronomicznych	Ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług
	8) stosuje metody i techniki obliczania cen i marż potraw i napojów oraz okolicznościowych kart menu	Ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług
	9) stosuje programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych	Ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług
	10) kalkuluje ceny napojów mieszanych	Ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
3) określa koszty usług gastronomicznych (ek)	1) klasyfikuje koszty usług gastronomicznych	Koszty usług gastronomicznych
	2) przygotowuje kosztorys usługi gastronomicznej	Koszty usług gastronomicznych
	3) przygotowuje rozliczenie kosztów usług gastronomicznych	Koszty usług gastronomicznych
	4) stosuje narzędzia obniżające koszty końcowe usług gastronomicznych	Koszty usług gastronomicznych
	5) oblicza koszty działalności baru otwartego podczas realizacji usług gastronomicznych	Koszty usług gastronomicznych
4) stosuje politykę cenową potraw, napojów i usług gastronomicznych (ew)	1) wyjaśnia pojęcie polityki cen w gastronomii	Polityka cenowa potraw, napojów i usług gastronomicznych
	2) rozróżnia czynniki wewnętrzne i zewnętrzne kształtujące politykę cenową usług gastronomicznych	Polityka cenowa potraw, napojów i usług gastronomicznych
	3) wykorzystuje sposoby obniżania cen potraw, napojów i usług gastronomicznych	Polityka cenowa potraw, napojów i usług gastronomicznych
5) rozlicza usługi gastronomiczne (ek)	1) wykorzystuje dokumentację realizowanej usługi gastronomicznej do jej rozliczania	Dokumentacja rozliczania usług gastronomicznych
	2) dokonuje inwentaryzacji materialnej i finansowej po wykonanej usłudze gastronomicznej	Dokumentacja rozliczania usług gastronomicznych
	3) posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów materialnych i finansowych po wykonanej usłudze	Dokumentacja rozliczania usług gastronomicznych
	4) przygotowuje dokumenty do rozliczeń finansowych po wykonanej usłudze gastronomicznej	Dokumentacja rozliczania usług gastronomicznych
	5) wystawia paragon fiskalny lub fakturę za usługę gastronomiczną	Dokumentacja rozliczania usług gastronomicznych
	6) rozlicza usługę ze zleceniodawcą	Dokumentacja rozliczania usług gastronomicznych
	7) wykorzystuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych	Dokumentacja rozliczania usług gastronomicznych

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
6) ocenia opłacalność sprzedaży usług gastronomicznych (ew)	1) interpretuje pojęcia związane z opłacalnością sprzedaży usług gastronomicznych	Ocenianie opłacalności sprzedaży usług gastronomicznych
	2) oblicza wskaźnik rentowności sprzedaży ROS (return on sale) wskaźnik rentowności aktywów ROA (return on assets), wskaźnik rentowności kapitału własnego ROE (return on equity) i inne wskaźniki rentowności zakładu gastronomicznego	Ocenianie opłacalności sprzedaży usług gastronomicznych
	3) oblicza Break Even Point – próg rentowności zakładu gastronomicznego	Ocenianie opłacalności sprzedaży usług gastronomicznych
	4) interpretuje wskaźniki rentowności sprzedaży usług gastronomicznych	Ocenianie opłacalności sprzedaży usług gastronomicznych
	5) ocenia opłacalność sprzedaży usług gastronomicznych	Ocenianie opłacalności sprzedaży usług gastronomicznych
	6) planuje usługi gastronomiczne zgodnie z wynikami finansowymi	Ocenianie opłacalności sprzedaży usług gastronomicznych
HGT.11.6. Język obcy zawodowy		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: a. ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b. z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c. z dokumentacją związaną z danym zawodem	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: a. czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy b. narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych c. procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych d. formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych e. świadczonych usług, w tym obsługi gościa	Słownictwo dotyczące czynności wykonywanych na stanowisku pracy Słownictwo związane z dokumentacją Słownictwo w zakresie świadczonych usług gastronomicznych

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
d. z usługami świadczonymi w danym zawodzie(ek)		
2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyrażnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: a. rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje) artykułowane wyrażnie, w standardowej odmianie języka b. rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową) (ew)	1) określa główną myśl wypowiedzi, tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu	Rozumienie wypowiedzi pisemnych Rozumienie wypowiedzi ustnych
	2) znajduje w wypowiedzi, tekście określone informacje	Rozumienie wypowiedzi pisemnych Rozumienie wypowiedzi ustnych
	3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu	Rozumienie wypowiedzi pisemnych Rozumienie wypowiedzi ustnych
	4) układa informacje w określonym porządku	Rozumienie wypowiedzi pisemnych Rozumienie wypowiedzi ustnych



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: a. tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję) b. tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru) (ek)	1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi	Tworzenie wypowiedzi ustnych Tworzenie wypowiedzi pisemnych
	2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych	Tworzenie wypowiedzi ustnych Tworzenie wypowiedzi pisemnych
	3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko	Tworzenie wypowiedzi ustnych Tworzenie wypowiedzi pisemnych
	4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze	Tworzenie wypowiedzi ustnych Tworzenie wypowiedzi pisemnych
	5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji	Tworzenie wypowiedzi ustnych Tworzenie wypowiedzi pisemnych



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
<p>4) uczestniczy w rozmowie i w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu:</p> <p>a. reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p> <p>b. reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)</p>	1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę	Uczestniczenie w rozmowie
	2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia	Uczestniczenie w rozmowie Reagowanie w formie pisemnej
	3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób	Uczestniczenie w rozmowie Reagowanie w formie pisemnej
	4) prowadzi negocjacje związane z czynnościami zawodowymi	Uczestniczenie w rozmowie Reagowanie w formie pisemnej
	5) pyta o upodobania i intencje innych osób	Uczestniczenie w rozmowie
	6) proponuje gościom potrawy i napoje	Uczestniczenie w rozmowie
	7) stosuje zwroty i formy grzecznościowe	Uczestniczenie w rozmowie Reagowanie w formie pisemnej
	8) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji	Uczestniczenie w rozmowie Reagowanie w formie pisemnej



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych (ew)	1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych)	Zmiana formy przekazu ustnego i pisemnego
	2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym	Zmiana formy przekazu ustnego i pisemnego
	3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym	Zmiana formy przekazu ustnego i pisemnego
	4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (np. prezentację)	Zmiana formy przekazu ustnego i pisemnego
6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową: a. wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym b. współdziała w grupie c. korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym d. stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne (ew)	1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego	Strategie służące doskonaleniu umiejętności językowych
	2) korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych	Strategie służące doskonaleniu umiejętności językowych
	3) identyfikuje słowa kluczowe, internacjonalizmy	Strategie służące doskonaleniu umiejętności językowych
	4) wykorzystuje kontekst, aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa	Strategie służące doskonaleniu umiejętności językowych
	5) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznane słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne	Strategie służące doskonaleniu umiejętności językowych