



**Fundusze
Europejskie**
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



PROGRAM NAUCZANIA

dla kwalifikacji **T.15**
Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

wyodrębnionej w zawodzie:
343404 technik żywienia i usług gastronomicznych

KWALIFIKACYJNY KURS ZAWODOWY

2017

Autorzy:

Marzenna Koczorowska

Anna Krawczyk

Dorota Molendowska

Sylwia Wasilewska - Dąbrowska

Recenzenci:

Maria Karbowska

Beata Kozińska

Opracowanie redakcyjne:

Tomasz Lutkiewicz

Podstawa prawna:

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 stycznia 2012 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (t.j. Dz.U. z 2014 r., poz. 622),
- Rozporządzenie Ministra Edukacji z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (Dz. U. 2012, poz. 184. z późn. zm.),
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 grudnia 2010 r. w sprawie praktycznej nauki zawodu (Dz. U. 2010, Nr 244, poz. 1626, z późn. zm.).

SPIS TREŚCI

1. Cele ogólne kształcenia zawodowego	5
2. Cele kształcenia dla kwalifikacji.....	5
3. Indywidualizacja pracy słuchaczy KKZ.....	6
4. Wymagania wstępne.....	6
5. Czas trwania, liczba godzin kształcenia i sposób organizacji kursu.....	6
6. E-learning.....	7
7. Plan nauczania.....	7
8. Treści nauczania, uszczegółowione efekty kształcenia oraz sposoby ich osiągnięcia. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	8
8.1 Prowadzenie działalności gospodarczej.....	8
8.1.1 Podstawy gospodarki rynkowej.....	8
8.1.2 Formalno-prawne podstawy działalności gospodarczej	9
8.1.3 Przedsiębiorstwo w gospodarce rynkowej.....	10
8.1.4 Biuro w działalności gospodarczej.....	11
8.2 Język angielski zawodowy	13
8.2.1 Środowisko pracy i powiązane zagadnienia	13
8.2.2 Komunikacja w środowisku i na rynku pracy	15
8.3 Bezpieczeństwo i higiena pracy	18
8.3.1 Bezpieczeństwo oraz higiena pracy i produkcji w gastronomii	18
8.4 Podstawy żywienia	21
8.4.1 Składniki pokarmowe w racjonalnym żywieniu	21
8.4.2 Zasady układania jadłospisów.....	23
8.4.3 Trendy żywieniowe.....	25
8.5 Organizacja produkcji gastronomicznej.....	26
8.5.1 Zasady planowania i sporządzania potraw i napojów	26
8.5.2 Zasady kalkulacji cen potraw i napojów	27
8.6 Obsługa konsumenta	28
8.6.1 Działalność usługowa zakładów gastronomicznych	28
8.6.2 Charakterystyka usług gastronomicznych	30
8.7 Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej.....	31
8.7.1 Układanie i ocenianie jadłospisów	31
8.7.2 Planowanie produkcji gastronomicznej	33
8.7.3 Obliczanie zapotrzebowania surowcowego i cen gastronomicznych	34
8.8 Pracownia obsługi konsumenta.....	35
8.8.1 Planowanie i promocja usług gastronomicznych.....	35
8.8.2 Obsługiwanie gości.....	36
8.8.3 Rozliczenie kosztów usług gastronomicznych	38

8.9 Praktyka zawodowa	39
8.9.1 Planowanie produkcji potraw i napojów.....	40
8.9.2 Wykonywanie usług gastronomicznych	42
9. Literatura	43
10. Sposób i formy zaliczenia	48
11. Kursy umiejętności zawodowych.....	48

1. CELE OGÓLNE KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO

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 szkoły i innych podmiotów prowadzących kształcenie zawodowe oraz sposób ich realizacji są uwarunkowane zmianami zachodzącymi w otoczeniu gospodarczo-społecznym, na które wpływają w szczególności: idea gospodarki opartej na wiedzy, globalizacja procesów gospodarczych i społecznych, rosnący udział handlu międzynarodowego, mobilność geograficzna i zawodowa, nowe techniki i technologie, a także wzrost oczekiwań pracodawców w zakresie poziomu wiedzy i umiejętności pracowników.

W procesie kształcenia zawodowego ważne jest integrowanie i korelowanie kształcenia ogólnego i zawodowego, w tym doskonalenie kompetencji kluczowych nabytych w procesie kształcenia ogólnego, z uwzględnieniem niższych etapów edukacyjnych. Odpowiedni poziom wiedzy ogólnej powiązanej z wiedzą zawodową przyczyni się do podniesienia poziomu umiejętności zawodowych absolwentów szkół kształcących w zawodach, a tym samym zapewni im możliwość sprostania wyzwaniom zmieniającego się rynku pracy.

W procesie kształcenia zawodowego są podejmowane działania wspomagające rozwój każdego uczącego się, stosownie do jego potrzeb i możliwości, ze szczególnym uwzględnieniem indywidualnych ścieżek edukacji i kariery, możliwości podnoszenia poziomu wykształcenia i kwalifikacji zawodowych oraz zapobiegania przedwczesnemu kończeniu nauki. Elastycznemu reagowaniu systemu kształcenia zawodowego na potrzeby rynku pracy, jego otwartości na uczenie się przez całe życie oraz mobilności edukacyjnej i zawodowej absolwentów ma służyć wyodrębnienie kwalifikacji w ramach poszczególnych zawodów wpisanych do klasyfikacji zawodów szkolnictwa zawodowego.

2. CELE KSZTAŁCENIA DLA KWALIFIKACJI

Absolwent kwalifikacyjnego kursu zawodowego T.15 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

1. planowania i oceny żywienia,
2. organizowania produkcji gastronomicznej,
3. planowania i realizacji usług gastronomicznych.

Do wykonywania zadań zawodowych niezbędne jest osiągnięcie efektów kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia dla zawodu kucharz:

- efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów (BHP, PDG, JOZ, KPS),
- efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie PKZ(T.c),
- efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie T.15 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

Kształcenie zgodnie z opracowanym programem nauczania pozwoli na osiągnięcie wyżej wymienionych celów kształcenia.

3. INDYWIDUALIZACJA PRACY SŁUCHACZY KKZ

Warunki, środki, metody i formy kształcenia należy dostosować do rozpoznanych podczas zajęć możliwości i potrzeb uczestnika kursu, w tym uczestnika zdolnego oraz uczestnika z trudnościami w nauce.

Na podstawie (§ 7 i § 8) rozporządzenia z dnia 11 stycznia 2012 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych:

§ 7. Osoba podejmująca kształcenie na kwalifikacyjnym kursie zawodowym posiadająca:

1. dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe lub inny równorzędny,
2. świadectwo uzyskania tytułu zawodowego, dyplom uzyskania tytułu mistrza lub inny równorzędny,
3. świadectwo czeladnicze lub dyplom mistrzowski,
4. świadectwo ukończenia szkoły prowadzącej kształcenie zawodowe,
5. świadectwo ukończenia liceum profilowanego,
6. świadectwo potwierdzające kwalifikację w zawodzie,
7. zaświadczenie o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego

– jest 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.

§ 8. Osoba podejmująca kształcenie na kwalifikacyjnym kursie zawodowym posiadająca zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych, jest zwalniana, na swój wniosek złożony podmiotowi prowadzącemu kwalifikacyjny kurs zawodowy, z zajęć dotyczących efektów kształcenia zrealizowanych na tym kursie umiejętności zawodowych.

4. WYMAGANIA WSTĘPNE

Kwalifikacyjny kurs zawodowy jest pozaszkolną formą kształcenia ustawicznego adresowaną do osób dorosłych, zainteresowanych uzyskiwaniem i uzupełnianiem wiedzy, umiejętności i kwalifikacji zawodowych.

Uczestnikiem kursu może być osoba, która ukończyła gimnazjum lub 8-letnią szkołę podstawową.

5. CZAS TRWANIA, LICZBA GODZIN KSZTAŁCENIA I SPOSÓB ORGANIZACJI KURSU

Kurs może być realizowany w formie stacjonarnej lub zaocznej z wykorzystaniem technik i metod kształcenia na odległość.

Termin rozpoczęcia i zakończenia kursu ustala organizator kursu dostosowując go do potrzeb uczestników kkz. Proponuje się zaplanowanie kursu na dwa semestry.

Liczba godzin do realizacji:

	Forma stacjonarna	Forma zaoczna*
Kształcenie w ramach efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów oraz efektów kształcenia wspólnych dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego stanowiących podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów	380	247
Kształcenie w ramach efektów kwalifikacji T.15 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych	300	195
łącznie	680	442

*minimalna liczba godzin kształcenia w formie zaocznej ustalona na podstawie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11.01.2012 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz.U. 2014 poz. 622)

6. E-LEARNING

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,

oraz są obowiązane zorganizować szkolenie dla słuchaczy lub uczestników przed rozpoczęciem zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.

Zaliczenie kształcenia prowadzonego z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość nie może odbywać się z wykorzystaniem tych metod i technik.

Wymiar godzin zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość określa podmiot prowadzący kształcenie ustawiczne z wykorzystaniem tych metod i technik.

W programie przyjęto do 30% godzin zajęć przeznaczonych na kształcenie teoretyczne.

7. PLAN NAUCZANIA

Nazwa zajęć	Liczba godzin		
	stacjonarnie	zaocznie	w tym e-learning
Kształcenie teoretyczne			
Prowadzenie działalności gospodarczej	45	30	10
Język angielski zawodowy	30	20	5

Nazwa zajęć	Liczba godzin		
	stacjonarnie	zaocznie	w tym e-learning
Bezpieczeństwo i higiena pracy	45	30	10
Podstawy żywienia	76	50	15
Organizacja produkcji gastronomicznej	63	41	13
Obsługa konsumenta	76	50	15
Kształcenie praktyczne			
Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej	215	141	-
Pracownia obsługi konsumenta	130	80	-
Łącznie	680	442	68
Praktyka zawodowa	160	160	-

8. TREŚCI NAUCZANIA, USZCZEGÓLOWIONE EFEKTY KSZTAŁCENIA ORAZ SPOSOBY ICH OSIĄGANIA. WYKAZ NIEZBĘDNYCH ŚRODKÓW I MATERIAŁÓW DYDAKTYCZNYCH

8.1 Prowadzenie działalności gospodarczej

Działy tematyczne:

1. Podstawy gospodarki rynkowej.
2. Formalno-prawne podstawy działalności gospodarczej.
3. Przedsiębiorstwo w gospodarce rynkowej.
4. Biuro w działalności gospodarczej.

1. Podstawy gospodarki rynkowej

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

PDG

Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej

(1) stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;

1. definiuje rynek oraz jego strony;
2. wymienia rodzaje rynków;
3. charakteryzuje czynniki wpływające na popyt i podaż oraz ich elastyczność;
4. wykreśla równowagę rynkową;
5. wnioskuje o skutkach nadwyżek i niedoborów w gospodarce rynkowej;
6. wskazuje zasady funkcjonowania gospodarki rynkowej;
7. omawia zjawisko cyklu koniunkturalnego;
8. charakteryzuje zjawiska występujące w gospodarce rynkowej: bezrobocie, inflacja;

9. rozróżnia narzędzia polityki fiskalnej i monetarnej oraz wskazuje ich wpływ na cykl koniunkturalny;

Treści nauczania

Pojęcie, rodzaje i strony rynku.
 Charakterystyka popytu i podaży.
 Równowaga rynkowa.
 Cykl koniunkturalny.
 Charakterystyka bezrobocia, inflacji.
 Narzędzia polityki fiskalnej i monetarnej.

2. Formalno-prawne podstawy działalności gospodarczej

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

PDG

Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej

(2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;

1. określa zakres i korzysta ze źródeł praw pracy i ubezpieczeń społecznych;
2. stosuje przepisy prawa pracy i ubezpieczeń społecznych;
3. określa zakres i korzysta ze źródeł prawa podatkowego;
4. stosuje przepisy prawa podatkowego;
5. określa zakres i korzysta ze źródeł prawa o ochronie danych osobowych i prawa autorskiego;
6. charakteryzuje obowiązki podatkowe przedsiębiorców i określa źródła powstawania obowiązku podatkowego;
7. charakteryzuje i stosuje uproszczone formy opodatkowania;
8. charakteryzuje i stosuje zasady funkcjonowania podatku obrotowego;

(3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;

1. identyfikuje przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;
2. korzysta z przepisów dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej;
3. charakteryzuje prawa i obowiązki konsumenta, producenta i sprzedawcy;
4. stosuje przepisy prawa dotyczące działalności gospodarczej i zawodowej;
5. stosuje przepisy prawa cywilnego i korzysta z jego źródeł;

Treści nauczania

Organizacja i formy prowadzenia działalności gospodarczej.*
 Podstawy prawne prowadzenia działalności gospodarczej.*
 Ochrona własności intelektualnej i przemysłowej.*
 Opodatkowanie działalności gospodarczej.
 System ubezpieczeń społecznych i zdrowotnych.

Zatrudnienie jako forma aktywności zawodowej.

Formy zatrudnienia.

Prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika.*

Tajemnica zawodowa.

Ochrona danych osobowych.

Zasady wynagradzania pracowników.

3. Przedsiębiorstwo w gospodarce rynkowej

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

PDG

Podjęmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej

(4) rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi;

1. dokonuje klasyfikacji przedsiębiorstw gastronomicznych;
2. charakteryzuje instytucje działające na rynku usług gastronomicznych;
3. wykazuje wpływ otoczenia bliższego i dalszego na przedsiębiorstwo gastronomiczne;

(5) analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży;

1. porównuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa konkurencyjne;
2. określa szanse i zagrożenia wpływające na przedsiębiorstwo, wynikające z działań podjętych przez konkurencję;

(6) inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;

1. charakteryzuje formy współpracy między podmiotami w branży;
2. wyjaśnia znaczenie współpracy między podmiotami dla rozwoju branży gastronomicznej;
3. określa obszary współpracy przedsiębiorstw w sektorze gastronomicznym;

(10) planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;

1. charakteryzuje podstawowe narzędzia marketingu mix;
2. omawia narzędzia promocyjne stosowane w branży gastronomicznej;
3. identyfikuje badania marketingowe;
4. buduje kwestionariusz ankietowy zakładu gastronomicznego;

(11) Optymalizuje koszty i przychody działalności gospodarczej;

1. Charakteryzuje środki gospodarcze i ich źródła finansowania działalności gospodarczej z uwzględnieniem specyfiki branży;
2. Identyfikuje składniki kosztów i przychodów w przedsiębiorstwie i określa ich wpływ na wynik finansowy;
3. Wskazuje możliwości optymalizacji kosztów prowadzonej działalności;

Treści nauczania

Klasyfikacja przedsiębiorstw gastronomicznych.*

Instytucje działające w branży gastronomicznej.

Otoczenie przedsiębiorstwa gastronomicznego.

Analiza działań prowadzonych przez przedsiębiorstwa konkurencyjne dotyczące min.: oferty, ceny, obsługi, formy płatności, dostawy, lokalizacji, grupy docelowej, wystroju wnętrz. Określenie przewagi konkurencyjnej.

Analiza SWOT.

Formy i zakres współpracy przedsiębiorstw: franczyza, outsourcing, kooperacja, partnerstwo.

Narzędzia marketingu mix.

Narzędzia promocyjne stosowane w branży gastronomicznej.

Badania marketingowe.

Kwestionariusz ankiety.

Majątek i źródła pozyskiwania kapitału w firmie.

Koszty, przychody i wynik finansowy działalności.

Optymalizacja kosztów i przychodów prowadzonej działalności, próg rentowności.

4. Biuro w działalności gospodarczej

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

PDG**Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej****(7) przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;**

1. opracowuje algorytm postępowania przy zakładaniu własnej działalności gospodarczej;
2. wybiera formę organizacyjno-prawną planowanej działalności gospodarczej;
3. sporządza dokumenty niezbędne do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;
4. wybiera odpowiednią do zamierzonego przedsięwzięcia formę opodatkowania działalności;
5. sporządza biznesplan dla wybranej działalności gospodarczej zgodnie z ustalonymi zasadami;
6. sporządza dokumentację związaną z pozyskaniem środków finansowych.

(8) prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej;

1. organizuje obieg dokumentów w firmie;
2. stosuje zasady sporządzania pism biurowych do sporządzania dokumentacji firmowej;
3. prowadzi korespondencję handlową;
4. prowadzi dokumentację osobową;

5. zna zasady rozliczania się firmy z tytułu zobowiązań publiczno-prawnych.

(9) obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;

1. obsługuje urządzenia biurowe potrzebne do wykonywania zadań zawodowych w działalności gospodarczej;
2. organizuje stanowisko pracy biurowej zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami bhp;
3. wykorzystuje technologię informacyjno-komunikacyjną w prowadzeniu działalności gospodarczej;
4. używa oprogramowania biurowego wspomagającego prowadzenie działalności gospodarczej.

Treści nauczania

Wypełnianie wniosku CEIDG.
Sporządzanie biznesplanu.
Pozyskiwanie kapitału. Wniosek kredytowy.
Organizacja obiegu dokumentów w firmie.
Zasady sporządzania pism.
Typowe pisma biurowe.
Korespondencja handlowa.
Korespondencja osobowa.
Formularze w rozliczeniach podatkowych i ubezpieczeniowych.
Urządzenia techniczne w biurze.
Ergonomia na stanowisku pracy.
Dokumentacja elektroniczna.
Wykorzystanie edytora tekstu do sporządzania dokumentacji firmowej.
Wykorzystanie arkusza kalkulacyjnego w analizach ekonomicznych.
Zastosowania oprogramowania multimedialnego w działaniach marketingowych firmy.

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Zajęcia edukacyjne powinny być prowadzone w pracowni ze stanowiskiem komputerowym z dostępem do Internetu oraz projektorem multimedialnym.

Środki i materiały dydaktyczne

Zbiory przepisów prawa w zakresie działalności gospodarczej i prawa pracy, zestawy ćwiczeń i pakiety edukacyjne dla uczestników kursu. Plansze, foliogramy, instrukcje oraz prezentacje multimedialne, filmy dydaktyczne, teksty przewodnie do ćwiczeń, programy komputerowe, czasopisma branżowe, przykładowe struktury organizacyjne, kwestionariusze ankiet, teczki z aktami osobowymi, wzory umów o pracę, druki: LP, CEIDG-1, wniosków kredytowych, formularze rozliczeń podatkowych i zus-owskich.

Zalecane metody dydaktyczne

W celu osiągnięcia założonych efektów kształcenia zaleca się stosowanie metod aktywizujących. Proponowane metody to: burza mózgów, ćwiczenia, dyskusje oraz metoda projektów.

Formy organizacyjne

Stosowanie aktywizujących metod kształcenia wymaga różnego stopnia aktywności słuchaczy, zatem formy organizacyjne pracy słuchaczy powinny być zróżnicowane od jednolitej pracy całej grupy, poprzez jednolitą i zróżnicowaną pracę w mniejszych zespołach, aż do zróżnicowanej pracy indywidualnej.

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy uwzględniające

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

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchaczy

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć słuchaczy powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie kryteriów określonych na początkowych zajęciach. Wiedza słuchaczy może być sprawdzana za pomocą testów wielokrotnego wyboru oraz obserwacji czynności słuchaczy podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych.

Ocena osiągnięć szkolnych powinna mobilizować słuchacza do nauki i motywować do zdobywania wiedzy.

Podczas oceniania należy zwrócić uwagę na:

- posługiwanie się fachową terminologią;
- znajomość podstawowych pojęć z zakresu gospodarki rynkowej;
- korzystanie z programów komputerowych i urządzeń biurowych przydatnych w prowadzeniu działalności gospodarczej;
- umiejętność przygotowania dokumentacji niezbędnej do prowadzenia działalności gospodarczej;
- planowanie działań marketingowych przedsiębiorstwa gastronomicznego;
- analizę działań konkurencji;
- stosowanie przepisów prawa niezbędnego przy prowadzeniu działalności gospodarczej;
- optymalizowanie kosztów i przychodów działalności gastronomicznej.

8.2 Język angielski zawodowy

Działy tematyczne:

1. Środowisko pracy i powiązane zagadnienia.
2. Komunikacja w środowisku pracy i na rynku pracy.

1. Środowisko pracy i powiązane zagadnienia

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

JOZ

Język obcy ukierunkowany zawodowo

- (1) posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiającą realizację zadań zawodowych;**

1. posługuje się podstawową terminologią z zakresu wyrobów gastronomicznych, surowców, produktów, półproduktów spożywczych oraz materiałów pomocniczych;
 2. posługuje się podstawową terminologią opisującą pomieszczenia w zakładzie gastronomicznym;
 3. określa personel zakładu gastronomicznego;
 4. opisuje wyposażenie zakładu gastronomicznego oraz sprzęt stosowany w produkcji gastronomicznej;
 5. posługuje się językiem obcym w zakresie wspomagającym wykonywanie zadań zawodowych technika żywienia i usług gastronomicznych z zastosowaniem poprawnych środków językowych;
 6. określa w języku obcym smak, kolor, zapach, konsystencję itp. surowców oraz produktów i wyrobów gastronomicznych;
 7. określa ilość oraz wagę w kontekście zawodowym;
 8. opisuje warunki magazynowania, przechowywania surowców, produktów spożywczych i wyrobów gastronomicznych;
- (2) interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka;**
4. rozumie ze słuchu tekst zawodowy dotyczący wykonywania typowych czynności zawodowych;
- (3) analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych;**
1. czyta i tłumaczy obcojęzyczne teksty pisemne dotyczące wykonywanych zadań zawodowych;
 3. czyta i tłumaczy instrukcje obsługi urządzeń i maszyn stosowanych do produkcji wyrobów gastronomicznych;
 4. czyta i tłumaczy receptury gastronomiczne oraz karty menu sporządzone w języku obcym;
 5. czyta i tłumaczy informacje na opakowaniach i etykietach produktów wykorzystywanych w produkcji gastronomicznej;
 6. czyta i tłumaczy teksty z zakresu bhp oraz bezpieczeństwa żywności;
- (4) formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy;**
6. pisze prostą recepturę wyrobu gastronomicznego oraz kartę menu w języku obcym;
- (5) korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji;**
1. korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji, w tym zasobów Internetu, np. przy wyszukiwaniu receptur gastronomicznych lub informacji z zakresu zasad bhp oraz bezpieczeństwa żywności;
 2. dokonuje analizy uzyskanych informacji dla potrzeb zawodowych;

Treści nauczania

Słownictwo z zakresu rodzajów wyrobów gastronomicznych, surowców, produktów i półproduktów spożywczych, materiałów pomocniczych, dodatków.*

Opis wyposażenia zakładu gastronomicznego, w tym: urządzeń, maszyn, sprzętu stosowanego do produkcji potraw i napojów.*

Pomieszczenia w zakładzie gastronomicznym.*

Personel zakładu gastronomicznego.*

Słownictwo opisujące czynności zawodowe technika żywienia i usług gastronomicznych, warsztat pracy kucharza (w tym proces sporządzania wyrobów gastronomicznych).*

Receptury gastronomiczne.*

Karty menu.*

Słownictwo z zakresu oceny organoleptycznej surowców i wyrobów gastronomicznych (określanie smaku, zapachu, konsystencji itd.).*

Określanie ilości i wagi w języku obcym.*

Warunki przechowywania i magazynowania surowców, produktów spożywczych, wyrobów gastronomicznych.*

Instrukcje obsługi urządzeń i maszyn stosowanych do produkcji wyrobów gastronomicznych.*

Informacje na opakowaniach i etykietach surowców i produktów spożywczych wykorzystywanych w produkcji gastronomicznej.*

Korzystanie z obcojęzycznych źródeł informacji.*

Zasady z zakresu bhp oraz bezpieczeństwa żywności (np. informacje na temat systemu HACCP w języku obcym).*

2. Komunikacja w środowisku i na rynku pracy.

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

JOZ

Język obcy ukierunkowany zawodowo

(2) interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie w standardowej odmianie języka;

1. słucha ze zrozumieniem wypowiedzi w języku obcym zgodnie z zasadami aktywnego słuchania;
2. interpretuje instrukcje i polecenia dotyczące realizacji zadań zawodowych;
3. rozumie ze słuchu wypowiedzi, w tym typowe pytania, formułowane przez współpracowników oraz klientów w kontekście zawodowym;

(3) analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych;

2. czyta i tłumaczy obcojęzyczną korespondencję otrzymywaną od klienta i współpracowników;

(4) formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy;

1. przekazuje w języku obcym informacje dotyczące wykonywanych czynności zawodowych;
2. formułuje polecenia w języku obcym w zakresie realizacji zadań zawodowych;
3. porozumiewa się z zespołem współpracowników stosując słownictwo zawodowe;
4. obsługuje klienta w języku obcym, w tym odpowiada na typowe pytania oraz udziela informacji na temat oferowanych wyrobów gastronomicznych i usług;
5. stosuje zwroty grzecznościowe w rozmowie z klientem zakładu gastronomicznego;
7. prowadzi rozmowę telefoniczną w języku obcym z klientem/współpracownikiem/dostawcą surowców spożywczych lub sprzętu gastronomicznego;
8. pisze w języku obcym e-maila, notatkę, prosty list formalny, ofertę handlową w związku z wykonywaną pracą technika żywienia i usług gastronomicznych;
9. pisze list motywacyjny oraz CV w odpowiedzi na ofertę pracy skierowaną do osób posiadających kwalifikacje technika żywienia i usług gastronomicznych;
10. odpowiada na typowe pytania zadawane w trakcie rozmowy o pracę;

(5) korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji;

3. wyszukuje oferty pracy dla osób posiadających kwalifikacje technika żywienia i usług gastronomicznych w obcojęzycznych źródłach informacji, w tym w zasobach Internetu;

Treści nauczania

Polecenia dotyczące realizacji zadań zawodowych.
Korespondencja z klientem i współpracownikiem.*
Komunikacja ze współpracownikiem.
Obsługa klienta w języku obcym.
Zwroty grzecznościowe stosowane w obsłudze klienta.
Rozmowy telefoniczne.
CV i list motywacyjny.*
Rozmowa o pracę.*
Wyszukiwanie ofert pracy w zasobach Internetu i innych źródłach obcojęzycznych.*

Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Środki i materiały dydaktyczne

Zajęcia z języka obcego ukierunkowanego zawodowo należy prowadzić w grupach liczących nie więcej niż 15 słuchaczy, w klasopracowniach języka obcego wyposażonych w:

- stanowisko/stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu,
- tablica,
- podręcznik,
- słowniki, w tym specjalistyczne,
- odtwarzacze płyt CD i DVD,
- płyty CD i DVD,
- nagrania audio i video o tematyce zawodowej,
- materiały multimedialne, w tym prezentacje o tematyce zawodowej (wykonane np. w programie Prezi),
- materiały realizacyjne istotne w kontekście zawodowym,
- ilustracje, zdjęcia,
- czasopisma i poradniki,
- materiały i ćwiczenia online (np. zamieszczone na platformie edukacyjnej),
- schematy oraz tablice (np. leksykalne i gramatyczne),
- instrukcje obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej,
- opakowania i etykiety w języku obcym,
- receptury gastronomiczne, karty menu,
- obcojęzyczne książki kucharskie,
- oferty pracy,
- przykłady korespondencji w języku obcym,
- fragmenty zawodowych tekstów z obcojęzycznej prasy branżowej itp.,
- przepisy prawa i normy.

Zalecane metody dydaktyczne

Z uwagi na zróżnicowany charakter efektów kształcenia w zakresie programu języka obcego ukierunkowanego zawodowo wskazane jest stosowanie szerokiego wachlarza metod kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem metod aktywizujących. Metody te mają duże znaczenie dla procesu przyswajania treści nauczania poprzez aktywny udział uczestników kursu w zajęciach. Pomocna może być metoda inscenizacji, gdy uczestnik kursu wciela się w określone role, dyskusja dydaktyczna „burza mózgów”, gry językowe, wywiad, luka informacyjna, „nauka przez nauczanie” (Learning by teaching), w której uczestnicy kursu przyjmują rolę nauczyciela i uczą osobę z pary/grupę. Inne zalecane rodzaje metod to m.in:

- metody praktyczne, np. ćwiczenia przedmiotowe w zakresie słownictwa zawodowego,
- metody podające, jak wykład informacyjny czy prezentacja, które można uzupełnić o elementy aktywizujące, np. pomoce wizualne,
- elementy metody gramatyczno-tłumaczeniowej, np. tłumaczenie instrukcji, etykiet na opakowaniach produktów żywnościowych, kart menu.

Pomocny będzie również kurs e-learningowy utrwalający wiedzę i umiejętności.

Formy organizacyjne

Zajęcia należy prowadzić z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo (tj. praca indywidualna, praca w parach, praca w grupach).

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy uwzględniające

W związku z mogącymi wystąpić różnicami między słuchaczami w zakresie poziomu językowego oraz stylów poznawczych należy dokonać diagnozy grupy pod tym kątem, a organizację zajęć należy oprzeć na wynikach przedmiotowej diagnozy:

- dostosowując różnorodne formy organizacji i metody kształcenia do potrzeb i możliwości uczestników kursu,
- stosując różnorodne formy organizacyjne (praca indywidualna, w parach, w grupach),
- przygotowując dodatkowe ćwiczenia dla osób szybko realizujących zadania,
- różnicując zadane prace domowe ze względu na indywidualne potrzeby uczestników kursu.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchaczy

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczestników kursu powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie kryteriów określonych na początkowych zajęciach. Wiedza słuchaczy może być sprawdzana za pomocą testów pisemnych i odpowiedzi ustnych oraz obserwacji aktywności słuchaczy podczas zajęć. Ocena osiągnięć edukacyjnych powinna mobilizować uczestników kursu i motywować do zdobywania wiedzy.

8.3 Bezpieczeństwo i higiena pracy

Działy tematyczne:

1. Bezpieczeństwo oraz higiena pracy i produkcji w gastronomii.

1. Bezpieczeństwo oraz higiena pracy i produkcji w gastronomii

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

**PKZ
(T.c)**

**Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach:
kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych**

(9) określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;

1. przedstawia pojęcia „zanieczyszczenia żywności” i „jakość żywności” oraz „zagrożenia bezpieczeństwa żywności”;
2. określa rodzaje zagrożeń bezpieczeństwa żywności podczas przechowywania, sporządzania oraz ekspedycji potraw i napojów;

BHP

Bezpieczeństwo i higiena pracy

(1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;

1. wyjaśnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy;
2. wskazuje środki ochrony przeciwpożarowej i ich zastosowanie;
3. określa potencjalne zagrożenia dla środowiska powstające w miejscu pracy;

4. określa zasady ergonomii w środowisku pracy;
- (2) rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;**
 1. wymienia instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;
 2. przedstawia zadania i kompetencje instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce;
 3. wskazuje podstawowe przepisy dotyczące prawnej ochrony pracy;
 4. podaje zadania służb BHP w zakładzie pracy;
- (3) określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy;**
 1. przedstawia zakres praw i obowiązków pracownika oraz pracodawcy w zakresie przestrzegania przepisów BHP;
 2. wymienia organy nadzoru państwowego sprawujące kontrolę nad bezpieczeństwem i higieną pracy;
 3. określa zakres działań poszczególnych organów sprawujących nadzór nad bezpieczeństwem i higieną pracy;
- (4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych;**
 1. przewiduje możliwe zagrożenia występujące w miejscu pracy;
 2. charakteryzuje sposoby przeciwdziałania zagrożeniom w miejscu pracy;
 3. wymienia i charakteryzuje typowe choroby związane z pracą kucharza;
 4. podaje sposoby zapobiegania wypadkom przy pracy;
- (5) określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;**
 1. wymienia zagrożenia występujące w miejscu pracy;
 2. charakteryzuje zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;
 3. omawia sposoby przeciwdziałania zagrożeniom występującym w miejscu pracy;
- (6) określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;**
 1. określa zasady stwierdzania chorób zawodowych;
 2. charakteryzuje stany chorobowe nieobjęte wykazem chorób zawodowych;
- (7) organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;**
 1. organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii, bhp, ochrony przeciwpożarowej;
 2. przedstawia zasady organizacji pracy w pozycji stojącej i siedzącej;
- (8) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;**

1. wskazuje funkcje ochronne środków ochrony indywidualnej;
2. wymienia środki ochrony zbiorowej;
3. uzasadnia konieczność stosowania środków ochrony podczas wykonywania zadań zawodowych;

(9) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;

1. wskazuje procedury bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych;
2. uzasadnia konieczność przestrzegania procedur obowiązujących w zakładzie gastronomicznym;
3. omawia zasady postępowania w miejscu pracy zgodnie z wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy;
4. wskazuje zasady postępowania w sytuacjach zagrożenia w zakładzie;

(10) udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia;

1. uzasadnia konieczność udzielania pierwszej pomocy poszkodowanym;
2. przedstawia zasady udzielania pierwszej pomocy;
3. opisuje zasady kontroli funkcji życiowych;
4. postępuje właściwie podczas zastożeń i utraty przytomności;
5. przeprowadza resuscytację krążeniowo - oddechową;

Treści nauczania

Podstawowe pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy.*
Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy.
Instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska.
Szkodliwości i choroby zawodowe.*
Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza.
Zagrożenia i wypadki przy pracy.
Zasady udzielania pierwszej pomocy.
Regulacje prawne w zakresie ochrony pracy.*
Metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności - regulacje prawne branżowe i procedury.*

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Zajęcia edukacyjne powinny być prowadzone w pracowni ze stanowiskiem komputerowym z dostępem do Internetu oraz projektorem multimedialnym. Ponadto pracownia powinna być wyposażona w materiały dydaktyczne pozwalające realizować ćwiczenia praktyczne.

Środki i materiały dydaktyczne

Plansze, filmy dydaktyczne, prezentacje multimedialne, zestawy ćwiczeń, pakiety edukacyjne , przykłady regulaminów: bezpieczeństwa i higieny, ochrony przeciw-

pożarowej, przeprowadzenia ewakuacji w zakładzie usługowym, apteczka pierwszej pomocy, plany ewakuacyjne zakładów, podręczny sprzęt gaśniczy, kodeks pracy.

Zalecane metody dydaktyczne

Dominującą metodą powinna być metoda tekstu przewodniego, pozwalająca na analizę obowiązujących przepisów prawnych dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, systemów zapewniających bezpieczeństwo żywności oraz metoda przypadków.

Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy słuchaczy: indywidualnej jednolitej i grupowej zróżnicowanej.

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy uwzględniające

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

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchaczy

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć słuchaczy powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie kryteriów określonych na początkowych zajęciach. Wiedza słuchaczy może być sprawdzana za pomocą testów wielokrotnego wyboru i zadań typu otwartego, jak również należy umożliwić słuchaczom odpowiedzi ustne.

8.4 Podstawy żywienia

Działy tematyczne:

1. Składniki pokarmowe w racjonalnym żywieniu.
2. Zasady układania jadłospisów.
3. Trendy żywieniowe.

1. Składniki pokarmowe w racjonalnym żywieniu

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

**PKZ
(T.c)**

**Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach:
kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych**

(4) przestrzega zasad racjonalnego żywienia;

1. definiuje pojęcie „racjonalne żywienie”;
2. charakteryzuje zasady racjonalnego żywienia;
3. komponuje posiłki stosując zasady prawidłowego żywienia;
4. modyfikuje wadliwie ułożone jadłospisy;

**PKZ
(T.h)**

**Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie technik
żywienia i usług gastronomicznych**

(4) interpretuje oznakowania żywności;

1. przedstawia cele znakowania żywności;
2. dzieli żywność według oznakowań na opakowaniu;
3. przedstawia oznakowania dodatków do żywności;

4. dobiera warunki przechowywania żywności zgodnie z oznakowaniem;
5. ocenia żywność na podstawie informacji zamieszczonych na opakowaniach żywności;
6. omawia nowe regulacje prawne dotyczące znakowania żywności;

T.15.1

Planowanie i ocena żywienia

(1) klasyfikuje składniki pokarmowe oraz określa ich źródła;

1. charakteryzuje sytuację żywieniową w Polsce i na świecie;
2. definiuje pojęcia: składnik pokarmowy, substancje nieodżywcze i antyodżywcze, niedobór pokarmowy, składnik egzogenny i endogenny;
3. wymienia i charakteryzuje rodzaje głodu;
4. wymienia składniki pokarmowe;
5. dzieli składniki pokarmowe według pełnionej funkcji w organizmie;
6. wskazuje źródła składników pokarmowych;
7. charakteryzuje inne składniki pożywienia;
8. wyjaśnia jak obecność składników nieodżywczych wpływa na wartość odżywczą pożywienia;

(2) wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na funkcjonowanie organizmu człowieka;

1. przedstawia wpływ sposobu odżywiania na zdrowie;
2. charakteryzuje poszczególne składniki pokarmowe;
3. przedstawia role składników pokarmowych w organizmie;
4. podaje skutki niedoboru i nadmiaru składników pokarmowych;
5. wskazuje czynniki wpływające na przyswajalność składników pokarmowych;
6. wyjaśnia pojęcie i rodzaje fortyfikacji żywności;

(3) charakteryzuje przemiany składników pokarmowych w organizmie człowieka;

1. charakteryzuje budowę oraz funkcje układu pokarmowego człowieka;
2. wyjaśnia pojęcia trawienia i wchłaniania;
3. przedstawia znaczenie enzymów i hormonów w przemianach składników odżywczych;
4. wymienia i charakteryzuje etapy trawienia białek, tłuszczów i cukrowców;
5. wskazuje czynniki wpływające na strawność i przyswajalność;
6. określa rolę gruczołów trawiennych w procesie trawienia;

(7) oblicza wartość energetyczną i odżywczą potraw;

1. definiuje pojęcia: podstawowa przemiana materii, ponadpodstawowa przemiana materii, całkowita przemiana materii, metabolizm, katabolizm, anabolizm, koszty trawienia pokarmów;
2. nazywa jednostki energetyczne;
3. porównuje składniki pokarmowe pod względem wartości energetycznej;

4. przedstawia etapy metabolizmu;
5. podaje czynniki mające wpływ na metabolizm;
6. definiuje i wymienia rodzaje bilansu energetycznego;
7. stosuje równoważniki energetyczne w praktyce;

(13) określa rolę instytucji zajmujących się problematyką żywienia;

1. wymienia instytucje zajmujące się problematyką żywienia;
2. podaje zagraniczne instytucje zajmujące się problematyką żywienia;
3. przedstawia rolę polskich instytucji zajmujących się problematyką żywienia;

Treści nauczania

Instytucje zajmujące się problematyką żywienia w Polsce i na świecie.*
 Podstawowe definicje żywnościowe.
 Dodatki do żywności.*
 Znakowanie żywności.*
 Głód pokarmowy.
 Podstawowe składniki pokarmowe, ich rola oraz najlepsze źródła.
 Trawienie i przyswajanie składników odżywczych.*
 Gospodarka wodna w organizmie.
 Gospodarka energetyczna organizmu.
 Tabele wartości odżywczej.

2. Zasady układania jadłospisów

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

KPS

Kompetencje personalne i społeczne

(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;

1. wzbogaca wiedzę i podnosi kompetencje zawodowe;
2. podejmuje proces samokształcenia;
3. podnosi kwalifikacje i kształtuje umiejętności dzięki zdobytym doświadczeniom;
4. planuje i realizuje indywidualną karierę zawodową;

T.15.1

Planowanie i ocena żywienia

(4) przestrzega norm i przestrzega zasad planowania żywienia;

1. dzieli ludność na grupy;
2. wyjaśnia pojęcie normy żywienia;
3. klasyfikuje normy żywienia;
4. wskazuje czynniki wpływające na wielkość norm spożycia;
5. określa normy spożycia białka, cukrów i tłuszczów, witaminy C i żelaza;
6. różnicuje normy żywienia poszczególnych grup ludności;

(5) planuje posiłki oraz układu jadłospisy;

1. charakteryzuje rolę posiłków i ich rozkład w ciągu dnia;
2. wskazuje udział poszczególnych posiłków w pokryciu całodziennego zapotrzebowania energetycznego organizmu;
3. wymienia i charakteryzuje zasady układania jadłospisów;
4. analizuje piramidę żywienia;
6. zestawia potrawy i napoje w posiłki;

(6) przestrzega zasad zamienności produktów;

1. wyjaśnia pojęcie: wartość odżywcza produktów spożywczych;
2. dzieli produkty spożywcze na grupy;
3. wymienia produkty należące do każdej z grup;
4. wymienia główne składniki odżywcze każdej z grup;
5. porównuje wartość odżywczą produktów w obrębie danej grupy;
6. podaje kryteria stosowania zamienności produktów;
7. wskazuje możliwość zamiany produktów w określonym jadłospisie;
8. uzasadnia sposób zamiany produktów w jadłospisie;

(8) stosuje metody oceny sposobów żywienia;

1. wymienia metody oceny sposobów żywienia;
2. charakteryzuje metody oceny sposobów żywienia;

(9) ocenia jadłospisy i podejmuje działania korygujące, przestrzegając zasad racjonalnego żywienia;

1. definiuje pojęcia: racjonalne żywienie, jadłospis;
2. wymienia zasady układania jadłospisów, charakteryzuje je;
3. wyjaśnia udział poszczególnych posiłków w pokryciu całodziennego zapotrzebowania energetycznego organizmu;
4. podaje metody oceny jadłospisów;

Treści nauczania

Normy żywienia.*

Normy spożycia.*

Rola posiłków i ich rozkład w ciągu dnia.

Zasady planowania jadłospisów.

Krąg i piramida żywienia.*

Charakterystyka grup produktów spożywczych.

Zasady zamiany produktów.*

Ocena sposobu żywienia.*

Ocena jadłospisów.

Programy komputerowe do układania i oceny jadłospisów.

3. Trendy żywieniowe

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

T.15.1

Planowanie i ocena żywienia

(12) rozróżnia zagrożenia zdrowotne wynikające z nieracjonalnego żywienia;

1. wyjaśnia pojęcia: zachowania żywieniowe, nawyki żywieniowe;
2. wskazuje czynniki wpływające na zachowania żywieniowe;
3. podaje skutki błędów żywieniowych;
4. charakteryzuje niewłaściwe nawyki żywieniowe i ich konsekwencje;
5. przedstawia zasady profilaktyki przed zagrożeniami żywieniowymi;

(11) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia;

1. wyjaśnia pojęcia: alternatywne sposoby żywienia, wegetarianizm;
2. podaje rodzaje diet wegetariańskich;
3. charakteryzuje odmiany diet wegetariańskich;
4. podaje zalety i wady zdrowotne żywienia wegetariańskiego;

Treści nauczania

Zachowania i nawyki żywieniowe.

Alternatywne sposoby żywienia.

Wegetarianizm.

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Zajęcia edukacyjne powinny być prowadzone w pracowni ze stanowiskiem komputerowym z dostępem do Internetu oraz projektorem multimedialnym.

Środki i materiały dydaktyczne

Plansze oraz prezentacje multimedialne, tabele wartości odżywczej produktów spożywczych i potraw, tablice z normami żywienia, filmy dydaktyczne dotyczące: chorób cywilizacyjnych oraz racjonalnego żywienia, przykładowe jadłospisy, receptury gastronomiczne, karty menu, opakowania produktów spożywczych, instrukcje i teksty przewodnie do ćwiczeń, programy komputerowe ułatwiające planowanie żywienia.

Zalecane metody dydaktyczne

W celu osiągnięcia założonych efektów kształcenia zaleca się stosowanie metod aktywizujących. Proponowane metody to: burza mózgów, ćwiczenia, inscenizacje, dyskusje dydaktyczne.

Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy słuchaczy: indywidualnej jednolitej i grupowej zróżnicowanej.

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy uwzględniające

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

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchaczy

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć słuchaczy powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie kryteriów określonych na początkowych zajęciach. Wiedza słuchaczy może być sprawdzana za pomocą testów wielokrotnego wyboru i zadań typu otwartego, odpowiedzi ustnych oraz obserwacji czynności słuchaczy podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych.

8.5. Organizacja produkcji gastronomicznej

Działy tematyczne:

1. Zasady planowania i sporządzania potraw i napojów.
2. Zasady kalkulacji cen potraw i napojów.

1. Zasady planowania i sporządzania potraw i napojów

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

PKZ (T.h)	Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych
	<p>(3) rozróżnia systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;</p> <ol style="list-style-type: none">1. wymienia systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;2. charakteryzuje systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;3. stosuje systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności; <p>(1) wykonuje czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności;</p> <ol style="list-style-type: none">1. charakteryzuje cele pobierania próbek kontrolnych żywności;2. podaje zasady pobierania, zabezpieczania i przechowywania próbek kontrolnych żywności;3. podaje akty prawne związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności; <p>(2) interpretuje wskazania przyrządów kontrolno-pomiarowych;</p> <ol style="list-style-type: none">1. identyfikuje przyrządy kontrolno-pomiarowe występujące w urządzeniach gastronomicznych;2. klasyfikuje przyrządy kontrolno-pomiarowe występujące w urządzeniach gastronomicznych;3. charakteryzuje przyrządy kontrolno-pomiarowe;
T.15.2	Organizowanie produkcji gastronomicznej
	<p>(1) przestrzega zasad planowania produkcji potraw i napojów;</p> <ol style="list-style-type: none">1. wymienia czynniki wpływające na planowanie produkcji;2. podaje zasady planowania produkcji;3. analizuje schematy blokowe produkcji potraw i napojów; <p>(2) planuje produkcję potraw i napojów;</p>

1. planuje produkcję stosując zasady planowania;
- (3) kontroluje procesy produkcji potraw i napojów;**
 1. właściwie dobiera surowce i półprodukty do produkcji gastronomicznej;
 2. podaje metody i techniki produkcji potraw i napojów;
- (4) ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów;**
 1. przedstawia sposoby oceny jakości sporządzonych potraw i napojów;
 2. charakteryzuje ocenę organoleptyczną i sensoryczną;
- (5) rozróżnia rodzaje kart menu;**
 1. definiuje pojęcie - karta menu;
 2. podaje zasady opracowywania kart menu;
 3. podaje podział i charakterystykę kart menu według przeznaczenia;
- (6) opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw;**
 1. podaje zasady doboru potraw w menu;
 2. stosuje zasady układania menu;
 3. układa proste karty menu;
- (9) opracowuje receptury gastronomiczne;**
 1. wymienia elementy składowe receptury gastronomicznej;
 2. podaje zasady opracowywania nowych receptur potraw i napojów;

Treści nauczania

Pobieranie próbek kontrolnych żywności.
Przyrządy pomiarowo-kontrolne w gastronomii.*
Planowanie produkcji potraw i napojów.
Systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.*
Karty menu.*
Receptury gastronomiczne.

2. Zasady kalkulacji cen potraw i napojów

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

T.15.2

Organizowanie produkcji gastronomicznej

- (7) oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty;**
 1. oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur gastronomicznych;
 2. zamienia jednostki masy i objętości;
 3. stosuje przeliczniki jednostek;
- (8) sporządza kalkulację cen potraw i napojów;**
 1. dokonuje klasyfikacji cen;
 2. charakteryzuje poszczególne rodzaje cen;

3. przedstawia składniki ceny gastronomicznej;
4. sporządza kalkulację ceny wybranej potrawy lub napoju;

Treści nauczania

Zasady obliczania cen potraw i napojów.* Kalkulacja cen potraw i napojów.
--

Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Zajęcia edukacyjne powinny być prowadzone w pracowni ze stanowiskiem komputerowym z dostępem do Internetu oraz projektorem multimedialnym.

Środki i materiały dydaktyczne

Zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla słuchaczy, katalogi, filmy i prezentacje multimedialne dotyczące przedmiotu. Karty menu. Receptury gastronomiczne. Przykładowe jadłospisy codzienne i okolicznościowe. Przyrzędy pomiarowo-kontrolne.

Zalecane metody dydaktyczne

Dominujące powinny być aktywizujące metody nauczania - ćwiczenia, inscenizacje, dyskusja dydaktyczna. Niezbędny będzie również wykład informacyjny oraz pokaz.

Formy organizacyjne

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy słuchaczy: indywidualnej jednolitej i grupowej zróżnicowanej.

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy uwzględniające

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

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchaczy

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć słuchaczy powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie kryteriów określonych na początkowych zajęciach. Wiedza słuchaczy może być sprawdzana za pomocą testów wielokrotnego wyboru i zadań typu otwartego oraz wypowiedzi ustnych.

8.6. Obsługa konsumenta

Działy tematyczne:

1. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych.
2. Charakterystyka usług gastronomicznych.

1. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

T.15.3

Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych

(1) klasyfikuje usługi gastronomiczne;

1. wskazuje podstawowe funkcje gastronomii;
2. przedstawia korzyści płynące z działalności usługowej zakładów gastronomicznych;

3. dzieli usługi gastronomiczne;
4. charakteryzuje usługi gastronomiczne;
5. identyfikuje zakłady gastronomiczne;
6. charakteryzuje działalność zakładów gastronomicznych;
7. określa dodatkowe kierunki działania współczesnej gastronomii;

(2) przygotowuje oferty usług gastronomicznych;

1. charakteryzuje oferty usług gastronomicznych;
2. planuje oferty usług gastronomicznych;

(3) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych;

1. wyjaśnia pojęcie promocji usług;
2. omawia funkcje i cele działań promocyjnych;
3. rozróżnia rodzaje promocji w gastronomii;
4. prezentuje podstawowe instrumenty reklamy;
5. przedstawia specyfikę działań podejmowanych w ramach promocji sprzedaż;

(4) kalkuluje koszty usług gastronomicznych;

1. charakteryzuje poszczególne rodzaje cen;
2. omawia składniki ceny gastronomicznej;
3. różnicuje cenę gastronomiczną netto i brutto;
4. wymienia czynniki wpływające na wysokość marży oraz poziom cen usług gastronomicznych;
5. oblicza marżę kwotową i procentową;

(5) prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych;

1. przedstawia zasady sprzedaży usług gastronomicznych;
2. identyfikuje zasady sprzedaży usług;
3. charakteryzuje metody obsługi gości;
6. wskazuje procedury reklamacji usług;

(6) planuje usługi gastronomiczne;

1. przedstawia zasady planowania usług;
2. planuje usługi żywieniowe, kulturalno- rozrywkowe i uzupełniające;
3. opracowuje umowę jako podstawę do organizacji przyjęcia;
4. wypełnia kartę zlecenia imprezy;

(7) dobiera metody i techniki obsługi do rodzaju usług gastronomicznych;

1. rozróżnia metody i techniki obsługi konsumentów;
2. charakteryzuje metody i techniki obsługi gości;

Treści nauczania

Charakterystyka zakładów gastronomicznych.*

Oferta usług gastronomicznych.*

Promocja usług.

Zasady kalkulacji usług.

Procedury reklamacji usług.

2. Charakterystyka usług gastronomicznych

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

T.15.3

Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych

(8) przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych;

1. podaje zasady ustawiania stołów i rozmieszczania miejsc siedzących;
2. oblicza długość stołów w zależności od liczby gości;
5. podaje techniki mycia, konserwacji i polerowania zastawy stołowej;
6. dobiera bieliznę stołową w zależności od rodzaju przyjęcia;
7. przedstawia propozycję rozmieszczenia gości w zależności od rodzaju przyjęcia;

(9) dobiera zastawę i bieliznę stołową;

1. dobiera bieliznę stołową w zależności od okoliczności i rodzaju menu;
2. identyfikuje zastawę stołową;
3. charakteryzuje zastawę stołową;
4. określa zasady poprawnego ustawiania zastawy stołowej na stole;

(10) dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych;

1. prezentuje sprzęt i urządzenia do wykonania usług gastronomicznych;
2. omawia zastosowanie urządzeń i sprzętu podczas wykonywania usług gastronomicznych;
3. określa zasady doboru urządzeń i sprzętu do świadczenia usług gastronomicznych;

(12) wykonuje czynności porządkowe, rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych;

1. planuje etapy wykonywania czynności porządkowych w sali konsumenciej;

(13) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych;

1. wskazuje zalety stosowania programów komputerowych w gastronomii;
2. omawia funkcje programów dla gastronomii;
3. przedstawia i charakteryzuje poszczególne programy komputerowe dla gastronomii;

Treści nauczania

Zasady planowania usług gastronomicznych.

Metody i techniki obsługi konsumentów.

Czynności związane z organizacją przyjęć okolicznościowych.*

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Zajęcia edukacyjne powinny być prowadzone w pracowni ze stanowiskiem komputerowym z dostępem do Internetu.

Środki i materiały dydaktyczne

Plansze oraz prezentacje multimedialne, filmy dydaktyczne, wycieczki dydaktyczne do obiektów gastronomicznych, zestawy ćwiczeń, instrukcje i teksty przewodnie do ćwiczeń, czasopisma branżowe, katalogi, dokumentacja obowiązująca w gastronomii.

Zalecane metody dydaktyczne

W celu osiągnięcia założonych efektów kształcenia zaleca się stosowanie metod aktywizujących. Proponowane metody to: burza mózgów, ćwiczenia, dyskusje dydaktyczne.

Formy organizacyjne

Stosowanie aktywizujących metod kształcenia wymaga różnego stopnia aktywności uczestników kursu, zatem formy organizacyjne pracy słuchaczy powinny być zróżnicowane od jednolitej pracy całej grupy, poprzez jednolitą i zróżnicowaną pracę w mniejszych zespołach, aż do zróżnicowanej pracy indywidualnej.

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy uwzględniające

Dostosowanie warunków, środków, metod i form kształcenia do potrzeb i możliwości słuchaczy.

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchaczy

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczestników kursu powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu nauczania na podstawie kryteriów określonych na początkowych zajęciach. Wiedza uczestników kursu może być sprawdzana za pomocą testów wielokrotnego wyboru, zadań typu otwartego oraz odpowiedzi ustnych.

8.7. Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej

Działy tematyczne:

1. Układanie i ocenianie jadłospisów.
2. Planowanie produkcji gastronomicznej.
3. Obliczanie zapotrzebowania surowcowego i cen gastronomicznych.

1. Układanie i ocenianie jadłospisów

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

OMZ

Organizacja pracy małych zespołów

(2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań;

1. racjonalnie rozdziela zadania poszczególnym osobom wykorzystując ich indywidualne możliwości;
2. uwzględnia cechy osobowości podczas przydzielania zadań do wykonania;

KPS

Kompetencje personalne i społeczne

(8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;

1. jest odpowiedzialny za swoje decyzje;
2. zna przyczyny i skutki działań ryzykownych;

T.15.1

Planowanie i ocena żywienia

(4) przestrzega norm i przestrzega zasad planowania żywienia;

8. stosuje normy żywienia;

(5) planuje posiłki oraz układu jadłospisy;

5. planuje jadłospisy zgodnie z zasadami ich układania;
7. korzysta z tabel wartości odżywczej przy planowaniu jadłospisów;

(6) przestrzega zasad zamienności produktów;

9. zamienia produkty w przykładowym jadłospisie;

(7) oblicza wartość energetyczną i odżywczą potraw;

8. oblicza wartość energetyczną produktów, potraw i posiłków;
9. oblicza wartość odżywczą produktów, potraw i posiłków;

(8) stosuje metody oceny sposobów żywienia;

3. ocenia żywienie wybraną metodą;

(9) ocenia jadłospisy i podejmuje działania korygujące, przestrzegając zasad racjonalnego żywienia;

5. ocenia jadłospis metodą punktową;
6. wskazuje błędy ocenianego jadłospisu i poprawia je;
7. korzysta z programów komputerowych w ocenie jadłospisu;

(10) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania, rozliczania i oceny żywienia;

1. stosuje programy komputerowe przeznaczone do planowania żywienia, obliczania wartości odżywczej żywności, posiłków i jadłospisów oraz oceny sposobu żywienia;

(11) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia;

5. planuje jadłospis w diecie wegetariańskiej;

Treści nauczania

Zasady układania jadłospisów.*

Zasady zamiany produktów.

Ocena jadłospisów.*

Obliczanie wartości odżywczej i energetycznej jadłospisów.

Zastosowanie programów komputerowych do oceny jadłospisów.

Działania korygujące błędy przy wadliwie ułożonych jadłospisach.

Modyfikacja jadłospisów.

2. Planowanie produkcji gastronomicznej

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

OMZ

Organizacja pracy małych zespołów

(3) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań;

1. koordynuje pracę zespołu;
2. koryguje niewłaściwie wykonywane zadania;
3. planuje system motywacji;
4. ustala zasady oceny pracy;
5. odpowiada za jakość wykonanych zadań;

KPS

Kompetencje personalne i społeczne

(2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;

1. proponuje nowe i nietypowe rozwiązania zadań;
2. wprowadza innowacje w realizacji zadań;
3. dąży do osiągnięcia celu;
4. kontroluje sposób realizacji celu i w razie potrzeby weryfikuje swoje zachowanie;

T.15.2

Organizowanie produkcji gastronomicznej

(1) przestrzega zasad planowania produkcji potraw i napojów;

4. sporządza schematy blokowe produkcji potraw;

(2) planuje produkcję potraw i napojów;

2. projektuje produkcję potraw i napojów w zależności od rodzaju usługi;
3. opracowuje schemat blokowy produkcji dziennej w zakładzie;

(5) rozróżnia rodzaje kart menu;

4. planuje i opracowuje karty menu typu okolicznościowego;
5. udziela informacji na temat potraw i napojów umieszczonych w karcie menu;

(6) opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw;

4. układa karty menu z informacjami dotyczącymi wartości odżywczej potraw;
5. opracowuje karty menu na różne przyjęcia okolicznościowe;

Treści nauczania

Działalność promocyjna i reklamowa.
Schematy blokowe produkcji potraw, napojów i posiłków.*
Planowanie potraw i napojów dla różnorodnych ofert.

3. Obliczanie zapotrzebowania surowcowego i cen gastronomicznych.

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

OMZ

Organizacja pracy małych zespołów

(4) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań;

1. ocenia jakość wykonywanych zadań na poszczególnych etapach pracy;
2. wskazuje konsekwencje popełnionych błędów;

T.15.2

Organizowanie produkcji gastronomicznej

(7) oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty;

4. oblicza zapotrzebowanie surowcowe na przykładową imprezę okolicznościową;
5. oblicza całodienne zapotrzebowanie na surowce i półprodukty;

(8) sporządza kalkulację cen potraw i napojów;

5. oblicza koszty produkcji z uwzględnieniem ryczałtu i marży;
6. oblicza ceny gastronomiczne potraw i napojów;
7. wskazuje zalety stosowania systemu food cost;

(9) opracowuje receptury gastronomiczne;

3. opracowuje receptury na potrawy i napoje;

(10) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej;

1. podaje korzyści wynikające z używania programów komputerowych;
2. stosuje programy komputerowe do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej;

Treści nauczania

Receptury gastronomiczne.*
Zasady kalkulacji cen potraw i napojów.
Komputerowe wspomaganie rozliczania produkcji gastronomicznej.

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej powinna być wyposażona w: stanowiska komputerowe (jedno dla jednego ucznia), z dostępem do Internetu, z drukarką sieciową.

Środki i materiały dydaktyczne

Oprogramowanie do planowania, rozliczania i oceny żywienia, planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej, planowania i rozliczania usług gastronomicznych;

tabele składu i wartości odżywczych produktów spożywczych, normy żywienia i wyżywienia, tabele zamiany produktów, jadłospisy codzienne i okolicznościowe, karty potraw i napojów, receptury potraw i napojów, wzory druków stosowanych w gastronomii.

Zalecane metody dydaktyczne

Dominującymi metodami powinna być metoda ćwiczeń praktycznych pozwala ona na trening umiejętności praktycznych oraz łączy teorię z praktyką.

Formy organizacyjne

Zajęcia edukacyjne powinny być prowadzone w formie indywidualnej zróżnicowanej.

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy uwzględniające

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

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Podstawową metodą powinna być metoda ćwiczeń. Metoda ta zawiera opisy czynności niezbędne do wykonania zadania, a słuchacze pracują samodzielnie, kształtują umiejętność zastosowania przyswojonej wiedzy w praktyce.

Główne kryteria oceny zadania - nauczyciel ocenia poprawność wykonanych zadań, uczniowie doskonalą podstawowe umiejętności matematyczne, będą mieli możliwość porównania między sobą otrzymanych wyników i poprawy błędów, następnie wykonaną pracę porównają z otrzymanym wzorcem i dokonają samooceny prawidłowości wykonania zadania. Do oceny osiągnięć edukacyjnych słuchaczy można przeprowadzić test wielokrotnego wyboru oraz ocenę wykonanego zadania.

8.8. Pracownia obsługi konsumenta

Działy tematyczne:

1. Planowanie i promocja usług gastronomicznych.
2. Obsługiwanie gości.
3. Rozliczenie kosztów usług gastronomicznych.

1. Planowanie i promocja usług gastronomicznych

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

OMZ

Organizacja pracy małych zespołów

(1) planuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań;

1. opracowuje harmonogram działań w zespole;
2. dokonuje zmian w harmonogramie w celu usprawnienia pracy;

KPS

Kompetencje personalne i społeczne

(4) jest otwarty na zmiany;

1. dostosowuje się do zmieniającej się sytuacji;
2. inicjuje zmiany w trakcie wykonywania czynności zawodowych;
3. wykazuje gotowość do kompromisu;
4. wyraża własne zdanie i uzasadnia je;

**PKZ
(T.h)**

Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

(5) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań;

1. przedstawia funkcje programów komputerowych stosowanych w zakładach gastronomicznych;
2. korzysta z programów komputerowych;

T.15.3

Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych

(2) przygotowuje oferty usług gastronomicznych;

1. opracowuje ofertę usługi zgodną ze zleceniem klienta zakładu gastronomicznego;
2. opracowuje ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego;

(3) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych;

1. dobiera działania promocyjne do typu klienta;
2. przygotowuje propozycję działań promocyjnych dla usług gastronomicznych;

(5) prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych;

4. stosuje procedury reklamacji usług;

(6) planuje usługi gastronomiczne;

6. planuje usługi gastronomiczne zgodnie ze zleceniem;
7. stosuje programy komputerowe do planowania usług;

Treści nauczania

Zasady planowania ofert usługowych.

Promocja w gastronomii.

Programy komputerowe wspomagające planowanie usług.

2. Obsługiwanie gości

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

OMZ

Organizacja pracy małych zespołów

(5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy;

1. modernizuje miejsce pracy w celu poprawy warunków i jakości pracy;
2. proponuje zmiany organizacyjne, które przyczyniają się do osiągnięcia sukcesu przez zespół;

KPS

Kompetencje personalne i społeczne

(1) przestrzega zasad kultury i etyki;

1. postępuje zgodnie z zasadami etyki;
2. respektuje reguły kultury osobistej;
3. stosuje zasady etykiety i formy grzecznościowe;

(5) potrafi radzić sobie ze stresem;

1. rozpoznaje sytuacje stresowe;
2. eliminuje sytuacje stresowe;
3. stosuje metody radzenia sobie ze stresem;

**PKZ
(T.c)**

**Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach:
kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych**

(5) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;

1. przestrzega zasady zapoznania się z instrukcją obsługi każdego urządzenia przed jego pierwszym uruchomieniem;

(6) rozróżnia maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespoły;

1. dobiera właściwe urządzenie do wykonania określonego zadania;

T.15.3

Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych

(7) dobiera metody i techniki obsługi do rodzaju usług gastronomicznych;

1. stosuje różnorodne metody obsługi klientów;
2. dobiera odpowiednią metodę obsługi do świadczonych usług gastronomicznych;

(8) przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych;

1. dobiera miejsce realizacji usług gastronomicznych w zależności od rodzaju zamówienia;
2. dobiera konfigurację stołów w zależności od liczby gości i rodzaju przyjęcia;
9. projektuje dekorację sali w zależności od rodzaju świadczonej usługi;
11. określa wyposażenie pomocnika kelnerskiego;

(9) dobiera zastawę i bieliznę stołową;

1. planuje sposób nakrycia stołu do określonego menu;
2. dobiera odpowiednią dekorację na stół okolicznościowy w zależności od rodzaju imprezy;

(10) dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych;

1. dobiera urządzenia i sprzęt do transportu potraw i napojów;
2. dobiera urządzenia do ekspedycji potraw i napojów;
3. dobiera meble oraz dodatkowy sprzęt do organizacji usług cateringowych;
4. oblicza ilość sprzętu do organizacji imprez z uwzględnieniem odpowiedniego zapasu;

(11) użytkuje sprzęt i urządzenia do wykonania usług gastronomicznych;

1. wymienia sprzęt niezbędny do wykonywania usług gastronomicznych;
2. charakteryzuje sprzęt używany podczas wykonywania usług;
3. stosuje sprzęt i urządzenia do wykonania usług gastronomicznych;

(12) wykonuje czynności porządkowe, rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych;

1. określa zasady rozliczania się z pobranego sprzętu, bielizny i zastawy stołowej po wykonaniu usługi;
2. przeprowadza kontrolę ilościową i jakościową sprzętu, zastawy i bielizny stołowej użytych do obsługi;
3. rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową użytą do obsługi;
4. porządkuje stanowisko wykonywania usług;

Treści nauczania

Metody obsługi gości.

Czynności związane z organizacją działalności usługowej (organizacji przyjęć).

Przygotowanie sali konsumenckiej do prowadzenia działalności.

Bielizna stołowa.

Zastawa stołowa.

3. Rozliczenie kosztów usług gastronomicznych

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

KPS

Kompetencje personalne i społeczne

(7) przestrzega tajemnicy zawodowej;

1. zachowuje w tajemnicy informacje, których ujawnienie mogłoby narazić inne osoby na szkodę;
2. nie rozpowszechnia informacji mających charakter wewnętrzny;
3. zna i rozumie konsekwencje związane z nieprzestrzeganiem tajemnicy zawodowej;

T.15.3

Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych

(4) kalkuluje koszty usług gastronomicznych;

6. określa zasady kalkulacji usług gastronomicznych;
7. kalkuluje koszty całodziennego żywienia;
8. stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów;

(5) prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych;

5. dobiera metodę obsługi w zależności od typów klientów;
8. dobiera metodę obsługi stosownie do rodzaju imprezy okolicznościowej oraz liczby gości;

(13) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych;

5. posługuje się specjalistycznym programem do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych;

Treści nauczania

Kalkulacja kosztów usług gastronomicznych.

Zasady reklamacji usług gastronomicznych.

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Pracownia, w której będą prowadzone zajęcia powinna być wyposażona w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w: umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik do mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,
- stanowiska obsługi gości (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w: stoły i krzesła, pomocniki kelnerskie, bieliznę, zastawę stołową, tace, drobny sprzęt kelnerski oraz elementy dekoracji stołów,
- stanowisko barowe (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w: ladę barową, stołki barowe, sprzęt barowy, mikser barowy lub blender, ekspres do kawy i herbaty, naczynia do sporządzania i serwowania napojów, stół stalowy lub blat roboczy, zlewozmywak dwukomorowy z instalacją ciepłej i zimnej wody.

Ponadto pracownia powinna być wyposażona w: chłodziarkę z zamrażarką, zmywarkę do naczyń, trzon kuchenny z piekarnikiem, kuchenkę mikrofalową, podgrzewacze do potraw i talerzy, wózki kelnerskie z wyposażeniem, kosz na odpady, apteczkę, instrukcje obsługi urządzeń.

Środki i materiały dydaktyczne

Zestawy ćwiczeń, instrukcje do ćwiczeń, pakiety edukacyjne dla uczniów, karty samooceny, karty pracy dla uczniów. Czasopisma branżowe, katalogi. Oprogramowanie do planowania i rozliczania usług gastronomicznych; wzory druków stosowanych w gastronomii.

Zalecane metody dydaktyczne

Wykład, instruktaż, pokaz, ale dominującymi metodami powinny być metoda ćwiczeń praktycznych. Należy również stosować metodę projektu.

Formy organizacyjne

Zajęcia edukacyjne powinny być prowadzone w formie grupowej zróżnicowanej.

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy uwzględniające

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

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania efektów kształcenia

Główne kryteria oceny zadania: wyciąganie prawidłowych wniosków z materiałów dydaktycznych, użycie prawidłowych argumentów na poparcie swoich wniosków, umiejętność współpracy w grupie, innowacyjność zaproponowanych rozwiązań, sposób prezentacji, dyscyplina, terminowość i zaangażowanie podczas pracy. Dodatkowo nauczyciel może poprosić uczniów o dokonanie samooceny swojej pracy.

Do oceny osiągnięć edukacyjnych można przeprowadzić test wielokrotnego wyboru oraz ocenę wykonanego zadania.

8.9. Praktyka zawodowa

Działy tematyczne:

1. Planowanie produkcji potraw i napojów.
2. Wykonywanie usług gastronomicznych.

1. Planowanie produkcji potraw i napojów

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

KPS	Kompetencje personalne i społeczne
	<p>(3) przewiduje skutki podejmowanych działań;</p> <ol style="list-style-type: none">1. wyszukuje możliwe rozwiązania problemu i wybiera najlepsze rozstrzygnięcia;2. wybiera określony kierunek działania prowadzący do rozwiązania konkretnego problemu;3. rozpoznaje przypadki nieprzestrzegania norm i przyporządkowuje im skutki i konsekwencje;4. przewiduje efekty swoich decyzji; <p>(6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;</p> <ol style="list-style-type: none">1. wzbogaca wiedzę i podnosi kompetencje zawodowe;2. podejmuje proces samokształcenia;3. podnosi kwalifikacje i kształtuje umiejętności dzięki zdobytym doświadczeniom; <p>(9) potrafi negocjować warunki porozumień;</p> <ol style="list-style-type: none">1. zna style negocjacyjne;2. określa etapy procesu negocjacji;3. stosuje techniki i strategię negocjacyjne;
PKZ (T.c)	Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych
	<p>(1) rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;</p> <ol style="list-style-type: none">1. planuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze zgodnie z ich przeznaczeniem; <p>(2) przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;</p> <ol style="list-style-type: none">1. sprawdza stosowanie zasad racjonalnego wykorzystania surowców; <p>(3) przestrzega zasad gospodarki odpadami;</p> <ol style="list-style-type: none">1. kontroluje stosowanie zasad właściwej gospodarki odpadami; <p>(7) rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach gastronomicznych;</p> <ol style="list-style-type: none">1. wskazuje poprawnie instalacje techniczne oraz ich elementy składowe stosowane w zakładzie; <p>(8) przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności;</p> <ol style="list-style-type: none">1. kontroluje organoleptycznie wyprodukowane w zakładzie potrawy i napoje; <p>(10) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań;</p> <ol style="list-style-type: none">1. rozpoznaje i praktycznie stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej;

T.15.2

Organizowanie produkcji gastronomicznej

(1) przestrzega zasad planowania produkcji potraw i napojów;

5. planuje produkcję w zakładzie odbywania praktyki zawodowej;
6. sporządza harmonogram przydziału pracy poszczególnym kucharzom;

(3) kontroluje procesy produkcji potraw i napojów;

3. racjonalnie wykorzystuje zwroty poprodukcyjne;
4. nadzoruje procesy produkcji w zakładzie gastronomicznym oraz podejmuje działania naprawcze w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości;
5. stosuje procedury dotyczące postępowania z odpadkami pokonsumpcyjnymi w zakładzie żywienia zbiorowego.

(4) ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów;

3. stosuje zasady oceny organoleptycznej;
4. ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów pod względem jakościowym i ilościowym;

(5) rozróżnia rodzaje kart menu;

6. analizuje różnorodne karty menu w zakładzie gastronomicznym;
7. projektuje nową kartę menu dla zakładu, w którym odbywa praktykę zawodową;

(7) oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty;

6. oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na dowolne imprezy okolicznościowe w zakładzie gastronomicznym;

(8) sporządza kalkulację cen potraw i napojów;

8. kalkuluje ceny potraw i napojów produkowanych w zakładzie gastronomicznym;

(9) opracowuje receptury gastronomiczne;

4. opracowuje z zespołem pracowników receptury na nowe potrawy;
5. stosuje nowe receptury na potrawy i napoje;

(10) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej;

3. stosuje programy komputerowe wykorzystywane w zakładzie gastronomicznym;

Treści nauczania

Planowanie produkcji potraw i napojów.

Kontrola produkcji potraw i napojów.

Ocena organoleptyczna.

Karty menu.

Zapotrzebowanie na surowce i półprodukty.

Kalkulacja cen potraw i napojów.

Receptury gastronomiczne.

Programy komputerowe do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej.

2. Wykonywanie usług gastronomicznych

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu osiągnie efekty kształcenia:

KPS

Kompetencje personalne i społeczne

(10) współpracuje w zespole;

1. organizuje pracę zespołową;
2. rozdziela zadania w zespole;
3. dzieli się pomysłami;
4. realizuje projekty i zadania z innymi uczestnikami zespołu;

OMZ

Organizacja pracy małych zespołów

(6) komunikuje się ze współpracownikami;

1. współpracuje w zespole;
2. informuje osoby w zespole o swoich decyzjach;
3. pomaga i doradza innym członkom zespołu;

T.15.3

Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych

(5) prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych;

5. dobiera metodę obsługi w zależności od typów klientów;
7. stosuje procedury reklamacji usług;

(6) planuje usługi gastronomiczne;

5. opracowuje usługę gastronomiczną adekwatnie do możliwości organizacyjnych zakładu;

(8) przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych;

8. rozmieszcza gości stosownie do rodzaju przyjęcia;
10. dekoruje salę w zależności od rodzaju świadczonej usługi;
12. właściwie wyposaża pomocnik kelnerski;

(9) dobiera zastawę i bieliznę stołową;

7. nakrywa i dekoruje stół stosownie do zamówienia;

(10) dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych;

8. przygotowuje sprzęt znajdujący się w zakładzie gastronomicznym do realizacji usług gastronomicznych;

(11) użytkuje sprzęt i urządzenia do wykonania usług gastronomicznych;

4. ocenia stan techniczny sprzętu i urządzeń do wykonania usług gastronomicznych;

(12) wykonuje czynności porządkowe, rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych;

6. stosuje prawidłowe zasady mycia sprzętu i zastawy;

7. stosuje prawidłowe zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy stołowej i bielizny;

(13) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych;

4. korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania, rozliczania i oceny żywienia;

Treści nauczania

Zastosowanie metod i technik obsługi w zależności od rodzaju usług gastronomicznych.

Przygotowanie miejsca wykonywania usług gastronomicznych.

Dobór bielizny i zastawy stołowej.

Czynności porządkowe.

Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne , metody, formy organizacyjne

Słuchacze powinni odbywać zajęcia w zakładzie typu żywieniowego z mocno rozwiniętą częścią handlowo-usługową. Ponadto jednostka powinna być wyposażona w wysokiej jakości sprzęt i urządzenia gastronomiczne.

Środki i materiały dydaktyczne

Maszyny i urządzenia gastronomiczne, sprzęt gastronomiczny, surowce do produkcji potraw i napojów, bielizna stołowa, zastawa stołowa instrukcje obsługi maszyn i urządzeń, normy jakości produktów spożywczych, przepisy sanitarne obowiązujące w zakładach gastronomicznych, przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy.

Zalecane metody dydaktyczne

Zalecane metody dydaktyczne – pokaz, instruktaż, ćwiczenia praktyczne, dyskusja, praca produkcyjna i usługowa.

Formy organizacyjne

Zalecana jest forma indywidualna, lecz pod pełnym nadzorem instruktora praktyki.

Formy indywidualizacji pracy słuchaczy uwzględniające

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

Propozycje kryteriów oceny i metod sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchaczy

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć słuchaczy powinno odbywać się przez cały czas realizacji programu nauczania. Wiedza słuchaczy może być sprawdzana za pomocą obserwacji wykonywanych zadań podczas odbywania praktyki zawodowej.

9. LITERATURA

9.1 Prowadzenie działalności gospodarczej

Gorzelany T., Aue W., *Prowadzenie działalności gospodarczej*, WSiP, Warszawa 2013.

Górska-Warsewicz H., Sawicka B., Mikulska T., *Działalność gospodarcza w gastronomii. Gastronomia. Tom III*, WSiP 2016.

Lewandowska E., Noskowicz G., *Technika biurowa*, CKU Toruń 2010.

Młodzikowska D., Lundén B., *Jednoosobowa firma*, BLINFO, Gdańsk 2013.

Sawicka-Muchewicz A., Krajewski K., Tul-Krzyszczuk A., Świątkowska M., Mietlewski Z., Zabrocki R., *Żywnienie i usługi gastronomiczne cz. V Działalność gospodarcza w gastronomii*. Format AB, 2016.

Portale internetowe

www.gofin.pl

www.infor.pl

www.mf.gov.pl

www.zus.pl

www.mpis.gov.pl

www.wiedza.cku.torun.pl

9.2 Język angielski zawodowy

Podręczniki:

Dooley J., Evans V., Hayley R., *Cooking*, Express Publishing.

Sarna R., Sarna K., *Język angielski zawodowy w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń*, WSiP 2016.

Obcojęzyczne książki kucharskie:np:

Recipes from Pan-cooked Chicken Dishes around the world, IMP Limited.

Słowniki specjalistyczne i czasopisma obcojęzyczne o tematyce gastronomicznej.

Przykładowe strony internetowe:

http://www.englishformyjob.com/ell_foodandbeverage.html

<https://alison.com/learn/food-safety>

http://esl.about.com/od/businessenglishvocabulary/a/food_service_vocabulary.htm

<https://palomacli.wordpress.com/>

<http://www.learnenglishfeelgood.com/vocabulary/>

<http://www.khake.com/page94.html>

http://study.com/articles/List_of_Free_Online_Cooking_Classes_Courses_and_Learning_Materials.html

http://www.izito.pl/ws?q=free%20english%20lessons%20online&asid=iz_pl_gc3_05&mt=b&nw=g&de=c&ap=1o2

<https://www.youtube.com/watch?v=xNHouwdU-8A>

<https://www.youtube.com/watch?v=PArFmFwkvcl>

<https://www.youtube.com/watch?v=GWOJovFzWfw>

<https://www.youtube.com/watch?v=lclhzwuvxNw>

<https://www.youtube.com/watch?v=8TW-4Pv3U>

9.3 Bezpieczeństwo i higiena pracy

Bukała W., Szczęch K., *Bezpieczeństwo i higiena pracy. Podręcznik do nauki zawodu. Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów. Zasadnicza szkoła zawodowa.* WSiP, Warszawa 2013.

Derbis A., Linka L., *Żywność i usługi gastronomiczne cz. IV Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii.* Format AB, 2016.

Dominik P., *BHP w branży gastronomicznej*, WSiP, Warszawa 2016.

Kasperek A., Kondratowicz M., *Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. Tom I*, WSiP, Warszawa 2016.

Rączkowski B., *Szkolenie wstępne BHP. Instruktaż ogólny*, ODDK, Gdańsk 2012.

Żabicki W., *Kucharz małej gastronomii. Organizacja, bezpieczeństwo i higiena pracy.* WSiP, Warszawa 2008.

Aktualne zarządzenia i przepisy regulujące nadzór i wymagania sanitarne oraz bezpieczeństwo i higienę pracy.

9.4 Podstawy żywienia

Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka.* PZWL, Warszawa 2014.

Czerwińska D., *Zasady żywienia.* WSiP, reedycja, Warszawa 2015.

Gawęcki J. (red.), *Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu.* PWN, Warszawa 2015.

Gawęcki J. (red.), *Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu.* PWN, Warszawa 2010.

Gertig H., Przysławski J., *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu.* PZWL, Warszawa 2006.

Grzymiśławski H., Gawęcki J. (red.), *Żywność człowieka zdrowego i chorego*, PWN, Warszawa 2011.

Jarosz M. (red.), *Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja.* IŻŻ, Warszawa 2012.

Kołatjitis-Dołowy A., Kozłowska K., Pietruszka B., *Żywność i usługi gastronomiczne cz. VI Zasady żywienia.* Format AB, 2017.

Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Sińska B., Turlejska H., *Zasady żywienia. Planowanie i ocena.* WSiP, Warszawa 2016.

Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B., *Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw.* PZWL, Warszawa 2014.

Wieczorek-Chełmińska Z. red., *Dietetyczna książka kucharska.* PZWL, Warszawa 2016.

Włodarek D., *Dietetyka.* FORMAT-AB, Warszawa 2007.

9.5 Organizacja produkcji gastronomicznej

Bilska B., Górską-Warsewicz H., Sawicka B., Tul-Krzyszczuk A., *Organizacja produkcji gastronomicznej.* WSiP, reedycja, Warszawa 2015.

Kmiołek A. *Organizacja produkcji gastronomicznej. Kwalifikacja T.15.3.* WSiP, Warszawa 2013.

Kmiołek A.: *Usługi gastronomiczne. Kwalifikacja T.15.3.* WSiP, Warszawa 2013.

9.6 Obsługa konsumenta

Arens - Azevêdo U. i inni, *Technologia gastronomiczna z obsługą gości. Część 3.* Rea, Warszawa 2002.

Biller E. i inni, *Kucharz & Gastronom: Vademecum.* Rea, Warszawa 2001.

Czarnecka-Skubina E. *Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu.* SGGW Warszawa 2008.

Dahmler J., S., Kahl. K.W. *Podręcznik dla kelnerów.* Wiedza i Życie 1999.

Granecka –Wrzosek B. *Usługi żywieniowe w hotelarstwie,* WSiP, W-wa 2013.

Grzebińska W., Gajewska D. *Żywność w turystyce.* WSiP Warszawa 1999.

Hanish H. *Savoir-vivre przy stole.* Twój Styl, Warszawa 1999.

Jargoń R. *Obsługa konsumenta. Część 1 i 2.* WSiP, Warszawa 2000.

Leitner H.: *Poradnik dla kelnera.* WSiP, Warszawa 1993.

Ławniczak D., Szajna R. *Obsługa kelnerska. Część I i II.* Rea i WSiP Warszawa 2014.

Ławniczak D., Szajna R. *Obsługa gości. Zeszyt ćwiczeń część I i II.* REA i WSiP W-wa 2014.

Mikuta B.: *Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta cz.1.* Format AB, Warszawa 2006.

Sawicka B., Bilka B., Tul-Krzyszczuk A., Świętkowska M., Górka-Warsewicz H., Świstak E. *Żywność i usługi gastronomiczne cz. XI Obsługa klientów w branży gastronomicznej.* Format AB, 2016.

9.7 Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej

Bilka B., Górka-Warsewicz H., Sawicka B., Tul-Krzyszczuk A. *Organizacja produkcji gastronomicznej.* WSiP, REA, Warszawa 2015.

Ciborowska H., Rudnicka A. *Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka.* PZWL, Warszawa 2014.

Duda J., Krzywda S. *Pracownia organizacji żywienia.* WSiP, Warszawa 2016.

Jarosz M. (red.) *Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja.* IŻŻ, Warszawa 2012.

Kmiołek A. *Organizacja produkcji gastronomicznej.* WSiP, Warszawa 2013.

Kowalska J. E. *Planowanie i ocena sposobu żywienia. Ćwiczenia cz. 1.* Format AB, 2016.

Kowalska J. E. *Planowanie i ocena sposobu żywienia. Ćwiczenia cz. 2.* Format AB, 2016.

Kunachowicz H., Czarnowska-Misztal E., Turlejska H. *Zasady żywienia człowieka.* WSiP, Warszawa 2017.

Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Sińska B., Turlejska H. *Zasady żywienia. Planowanie i ocena.* WSiP, Warszawa 2016.

9.8 Pracownia obsługi konsumenta

- Arens - Azevêdo U. i inni, *Technologia gastronomiczna z obsługą gości. Część 3.* Rea, Warszawa 2002.
- Billar E. i inni, *Kucharz & Gastronom: Vademecum.* Rea, Warszawa 2001.
- Czarnecka-Skubina E. *Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu.* SGGW, Warszawa 2008.
- Dahmler J., S., Kahl. K.W. *Podręcznik dla kelnerów. Wiedza i Życie* 1999.
- Dominik P. *Pracownia obsługi klientów.* WSiP, Warszawa 2016.
- Granecka –Wrzosek B. *Usługi żywieniowe w hotelarstwie,* WSiP, W-wa 2013.
- Grzebińska W., Gajewska D. *Żywność w turystyce.* WSiP Warszawa 1999.
- Hanish H. *Savoir-vivre przy stole. Twój Styl,* Warszawa 1999.
- Jargoń R. *Obsługa konsumenta. Część 1 i 2.* WSiP, Warszawa 2000.
- Leitner H. *Poradnik dla kelnera.* WSiP, Warszawa 1993.
- Ławniczak D., Szajna R. *Obsługa kelnerska. Część I i II.* Rea i WSiP Warszawa 2014.
- Ławniczak D., Szajna R. *Obsługa gości. Zeszyt ćwiczeń część I i II.* REA i WSiP W-wa 2014.
- Mikuta B. *Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta cz.1.* Format AB, Warszawa 1998.
- Sawicka B., Bilka B., Tul-Krzyszczuk A., Świętkowska M., Górka-Warsewicz H., Świstak E. *Żywność i usługi gastronomiczne cz. XI Obsługa klientów w branży gastronomicznej.* Format AB, 2016.

9.9 Praktyka zawodowa

- Bilka B., Górka-Warsewicz H., Sawicka B., Tul-Krzyszczuk A. *Organizacja produkcji gastronomicznej.* WSiP, Rea, Warszawa 2015.
- Ciborowska H., Rudnicka A. *Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka.* PZWL, Warszawa 2014.
- Dominik P. *Pracownia obsługi klientów.* WSiP, Warszawa 2016.
- Duda J., Krzywdą S. *Pracownia organizacji żywienia.* WSiP, Warszawa 2016.
- Kowalska J. E., *Planowanie i ocena sposobu żywienia. Ćwiczenia cz. 1.* Format AB, 2016.
- Kowalska J. E., *Planowanie i ocena sposobu żywienia. Ćwiczenia cz. 2.* Format AB, 2016.
- Jarosz M. (red.) *Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja.* IŻŻ, Warszawa 2012.
- Ławniczak D. Szajna R. *Obsługa kelnerska cz. I i II.* WSiP, Rea Warszawa 2014.
- Ławniczak D. Szajna R. *Obsługa gości. Zeszyt ćwiczeń cz. I i II.* WSiP, Rea Warszawa 2014.
- Sawicka B., Bilka B., Tul-Krzyszczuk A., Świętkowska M., Górka-Warsewicz H., Świstak E. *Żywność i usługi gastronomiczne cz. XI Obsługa klientów w branży gastronomicznej.* Format AB, 2016.

10. SPOSÓB I FORMA ZALICZENIA

Kwalifikacyjny kurs zawodowy kończy się zaliczeniem.

- O zaliczeniu zajęć edukacyjnych w kształceniu teoretycznym decyduje nauczyciel prowadzący te zajęcia na podstawie zaliczenia testów sprawdzających.
- O zaliczeniu zajęć edukacyjnych w kształceniu praktycznym decyduje nauczyciel prowadzący te zajęcia na podstawie zaliczenia zadań praktycznych.
- 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.
- Uczestnik kwalifikacyjnego kursu zawodowego, który otrzymał zaliczenie otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kwalifikacyjnego kursu zawodowego. Zaświadczenie wydaje się w ciągu 14 dni od daty ostatnich zajęć na kursie.

11. KURSY UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH

Dla kwalifikacji T.15 kursy umiejętności zawodowych mogą być wyodrębnione w zakresie:

L.p.	Zakres efektów	Przedmioty obejmujące wskazane efekty podstawy programowej	Liczba godzin kształcenia
1.	Efektów kształcenia wspólnych dla wszystkich zawodów oraz wspólnych dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego stanowiących podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów.	Bezpieczeństwo i higiena pracy. Podstawy działalności gospodarczej. Język angielski zawodowy.	380
2.	Pierwszej części efektów kształcenia wyodrębnionej w ramach kwalifikacji T.15 tj. Planowanie i ocena żywienia.	Podstawy żywienia. Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej. 8.7.1. Dział: Układanie i ocenianie jadłospisów	100

L.p.	Zakres efektów	Przedmioty obejmujące wskazane efekty podstawy programowej	Liczba godzin kształcenia
3.	Drugiej części efektów kształcenia wyodrębnionej w ramach kwalifikacji T.15 tj. Organizowanie produkcji gastronomicznej.	Organizacja produkcji gastronomicznej. Pracownia planowania żywienia i produkcji gastronomicznej. 8.7.2. Dział: Planowanie produkcji gastronomicznej. 8.7.3. Dział: Obliczanie zapotrzebowania surowcowego i cen gastronomicznych. Praktyka zawodowa. 8.9.1. Planowanie produkcji potraw i napojów	100
4.	Trzeciej części efektów kształcenia wyodrębnionej w ramach kwalifikacji T.15 tj. Planowanie i wykonywanie usług gastronomicznych.	Obsługa konsumenta. Pracownia obsługi konsumenta. Praktyka zawodowa. 8.9.2. Wykonywanie usług gastronomicznych.	100
łącznie godzin			680

