



MINISTERSTWO
EDUKACJI NARODOWEJ



MINISTERSTWO EDUKACJI NARODOWEJ

512[01]/T,SP/MEN/2006.08.01

MODUŁOWY PROGRAM NAUCZANIA

KELNER 512[01]

Zatwierdzam
Minister Edukacji Narodowej

Mirosław Orzechowski
WZ MINISTRA
SEKRETARZ STANU
Mirosław Orzechowski

Warszawa 2006

Autorzy:

mgr inż. Marcin Cylwik

mgr Dorota Fetings

mgr inż. Halina Limanówka

mgr inż. Edyta Wach

Recenzenci:

mgr inż. Magdalena Kaźmierczak

mgr inż. Ewa Superczyńska

Opracowanie redakcyjne:

mgr Edyta Koziel

Korekta merytoryczna i techniczna:

mgr Małgorzata Cencelewicz

Spis treści

Wprowadzenie	4
I. Założenia programowo-organizacyjne kształcenia w zawodzie	6
1. Opis pracy w zawodzie	6
2. Zalecenia dotyczące organizacji procesu dydaktyczno-wychowawczego	7
II. Plany nauczania	14
III. Moduły kształcenia w zawodzie	16
1. Podstawy działalności usługowej	16
Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej	20
Nawiązywanie i utrzymywanie kontaktów międzyludzkich	23
Stosowanie prawa w działalności usługowej	26
Ocena jakości świadczonych usług	28
Prowadzenie marketingu usług	31
Prowadzenie korespondencji biurowej	33
2. Podstawy żywienia, produkcji i podawania potraw	36
Wykorzystanie żywności jako źródła składników odżywczych	39
Przestrzeganie zasad higieny podczas produkcji i dystrybucji wyrobów kulinarnych	43
Wykonywanie czynności przygotowawczych związanych z produkcją potraw	48
Wykonywanie prac przygotowawczych związanych z obsługą kelnerską	52
3. Technologia sporządzania potraw	56
Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z owoców, warzyw, ziemniaków, grzybów	59
Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z jaj, mleka i przetworów mlecznych	64
Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z produktów zbożowych	68
Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, ryb, owoców morza	73
Sporządzanie podstawowego asortymentu napojów zimnych i gorących	78

4. Obsługa konsumenta	82
Organizowanie obsługi konsumenta	85
Podawanie potraw	90
Podawanie napojów	94
Przygotowanie serwisu śniadaniowego	98
5. Organizacja serwisu specjalnego oraz imprez okolicznościowych	102
Przygotowanie potraw w obecności konsumenta	106
Obsługa gości w pokoju hotelowym	110
Organizacja i obsługa imprez okolicznościowych	113
Porozumiewanie się w języku obcym	118
Prowadzenie działalności gospodarczej	122
6. Praktyka zawodowa	126
Obsługiwanie konsumentów	128
Świadczenie usług cateringowych	132
7. Usługi barmańskie	135
Prowadzenie cocktail baru	137
Sporządzanie i podawanie mieszanych napojów bezalkoholowych	141
Sporządzanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych	145

Wprowadzenie

Celem kształcenia zawodowego jest przygotowanie absolwenta do skutecznego wykonywania zadań zawodowych w warunkach gospodarki rynkowej. Wymaga to dobrego przygotowania ogólnego, opanowania podstawowej wiedzy i umiejętności zawodowych. Absolwent szkoły powinien charakteryzować się otwartością, komunikatywnością, wyobraźnią, zdolnością do ciągłego uczenia się i podnoszenia kwalifikacji, a także umiejętnością oceny swoich możliwości. Realizacja programu nauczania o modułowym układzie treści kształcenia ułatwia osiągnięcie tych zamierzeń.

Kształcenie zawodowe z wykorzystaniem podejścia modułowego, poprzez powiązanie celów i materiału nauczania z procesem pracy i zadaniami zawodowymi umożliwia:

- przygotowanie uczniów do wykonywania typowych zadań zawodowych, głównie przez realizację zadań zbliżonych do tych, które są wykonywane na stanowiskach pracy,
- integrację treści nauczania z różnych dyscyplin wiedzy,
- stymulowanie aktywności intelektualnej i motorycznej ucznia, pozwalającej na indywidualizację procesu nauczania.

Kształcenie modułowe charakteryzuje się tym, że:

- preferowane są aktywizujące metody nauczania, które wyzwalają aktywność, kreatywność, zdolność do samooceny uczącego się oraz zmieniają rolę nauczyciela w kierunku doradcy, partnera, projektanta, organizatora i ewaluatora procesu dydaktycznego,
- proces nauczania i uczenia się ukierunkowany jest na osiągnięcie konkretnych, wymiernych rezultatów w formie ukształtowanych umiejętności intelektualnych i praktycznych, które umożliwiają wykonywanie określonego zakresu pracy w zawodzie,
- wykorzystywana jest w szerokim zakresie zasada transferu wiedzy i umiejętności,
- program nauczania posiada elastyczną strukturę, a znajdujące się w nim moduły i jednostki można aktualizować, modyfikować, uzupełniać i wymieniać w zależności od potrzeb edukacyjnych.

Modułowy program nauczania dla zawodu składa się z „modułów kształcenia w zawodzie” i odpowiadających im „jednostek modułowych”, wyodrębnionych na podstawie określonych kryteriów, umożliwiających zdobywanie wiedzy oraz kształtowanie umiejętności i postaw właściwych dla zawodu.

W strukturze programu wyróżnia się:

- założenia programowo-organizacyjne kształcenia w zawodzie,
- plany nauczania,
- programy modułów i jednostek modułowych.

Moduł kształcenia w zawodzie zawiera: cele kształcenia, wykaz jednostek modułowych, schemat układu jednostek modułowych i literaturę.

Program jednostki modułowej zawiera: szczegółowe cele kształcenia, materiał nauczania, ćwiczenia, środki dydaktyczne, wskazania metodyczne do realizacji programu nauczania oraz propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia.

Dydaktyczna mapa programu nauczania, zamieszczona w założeniach programowo-organizacyjnych kształcenia w zawodzie, przedstawia schemat powiązań między modułami i jednostkami modułowymi oraz określa kolejność ich realizacji. Mapa ma ułatwić planowanie i organizację procesu dydaktycznego.

W programie przyjęto system kodowania modułów i jednostek modułowych, który zawiera następujące elementy:

- symbol cyfrowy zawodu zgodnie z obowiązującą klasyfikacją zawodów szkolnictwa zawodowego,
- symbol literowy, oznaczający grupę modułów:
 - O – dla modułów ogólnozawodowych,
 - Z – dla modułów zawodowych,
- cyfrę arabską dla kolejnego modułu w grupie i dla kolejnej wyodrębnionej w module jednostki modułowej.

Przykładowy zapis kodowania modułu:

512[01].O1

512[01]. – symbol cyfrowy dla zawodu: Kelner,

O1 – pierwszy moduł ogólnozawodowy: Podstawy działalności usługowej

Przykładowy zapis kodowania jednostki modułowej:

512[01].O1.O1

512[01] – symbol cyfrowy dla zawodu: Kelner,

O1 – pierwszy moduł ogólnozawodowy: Podstawy działalności usługowej

O1 – pierwsza jednostka modułowa wyodrębniona w module O1: Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej

I. Założenia programowo-organizacyjne kształcenia w zawodzie

1. Opis pracy w zawodzie

Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie kelner może być zatrudniony w:

- zakładach i placówkach gastronomicznych,
- obiektach hotelowych,
- firmach cateringowych,
- jednostkach gospodarczych prowadzących działalność gastronomiczną w obiektach ruchomych (w pociągach, na promach i statkach).

Absolwent może prowadzić działalność gospodarczą.

Zadania zawodowe

- przygotowywanie sal konsumenckich do obsługi gastronomicznej,
- przyjmowanie i rejestrowanie zamówień na potrawy i napoje,
- obsługiwanie konsumentów w placówkach prowadzących działalność gastronomiczną,
- obsługiwanie uczestników przyjęć okolicznościowych,
- wystawianie rachunków i faktur oraz inkasowanie należności,
- rozliczanie z pobranych potraw i napojów, sprzętu oraz utargu.

Umiejętności zawodowe

W wyniku kształcenia w zawodzie absolwent szkoły powinien umieć:

- planować wyposażenie części handlowej zakładu gastronomicznego,
- dobierać, przygotowywać i konserwować zastawę stołową oraz inny sprzęt stosowany w obsłudze konsumenta,
- przyjmować i rejestrować zamówienia od konsumentów,
- obsługiwać konsumentów z zastosowaniem różnych technik,
- dokonywać oceny towaroznawczej produktów spożywczych oraz określać ich zastosowanie,
- sporządzać podstawowe potrawy i napoje,
- doradzać konsumentom w wyborze potraw i napojów,
- oceniać jakość i estetykę potraw i napojów,
- wykonywać prace związane z serwisem specjalnym,
- realizować usługi gastronomiczne dla gości hotelowych,
- planować i organizować obsługę przyjęć okolicznościowych oraz obsługę gastronomiczną imprez,

- komunikować się z konsumentami oraz współpracownikami,
- rejestrować operacje handlowe,
- dokonywać rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych,
- prowadzić dokumentację działalności usługowej zakładu gastronomicznego,
- stosować zasady zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności,
- porozumiewać się w języku obcym w zakresie niezbędnym do wykonywania zadań zawodowych,
- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- organizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- przestrzegać przepisów prawa dotyczących działalności gospodarczej,
- przestrzegać przepisów prawa dotyczących wykonywanych zadań zawodowych,
- udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy,
- korzystać z różnych źródeł informacji oraz z doradztwa specjalistycznego,
- prowadzić działalność gospodarczą.

2. Zalecenia dotyczące organizacji procesu dydaktyczno-wychowawczego

Proces kształcenia według modułowego programu nauczania dla zawodu kelner może być realizowany w czteroletnim technikum oraz w dwuletniej szkole policealnej.

Program nauczania obejmuje kształcenie ogólnozawodowe, zawodowe i specjalizacyjne. Kształcenie ogólnozawodowe zapewnia orientację w zawodzie, umożliwia zdobycie podstawowych umiejętności z zakresu działalności usługowej oraz ułatwia ewentualną zmianę zawodu. Kształcenie zawodowe ma na celu przygotowanie absolwenta szkoły do realizacji zadań na typowych dla zawodu stanowiskach pracy. Kształcenie specjalizacyjne ma na celu dostosowanie umiejętności absolwenta do potrzeb lokalnego i regionalnego rynku pracy.

Moduły są podzielone na jednostki modułowe. Każda jednostka modułowa zawiera treści stanowiące pewną całość. Realizacja celów kształcenia modułów i jednostek modułowych umożliwia opanowanie umiejętności pozwalających na wykonywanie określonego zakresu pracy. Ogólne i szczegółowe cele kształcenia wynikają z podstawy programowej kształcenia w zawodzie kelner. Czynnikiem sprzyjającym nabywaniu umiejętności zawodowych jest wykonywanie ćwiczeń przedstawionych w programach poszczególnych jednostek modułowych.

Program nauczania dla zawodu kelner składa się z jednego modułu ogólnozawodowego, pięciu modułów zawodowych i jednego modułu specjalizacyjnego.

Moduł 512[01].O1 *Podstawy działalności usługowej* zawiera sześć jednostek modułowych i obejmuje ogólnozawodowe treści kształcenia dotyczące: przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, nawiązywania i utrzymywania kontaktów międzyludzkich, stosowania prawa w działalności usługowej, oceny jakości świadczonych usług, prowadzenia marketingu usług, prowadzenia korespondencji biurowej. Moduł ten powinien być realizowany w pierwszej kolejności.

Moduł 512[01].Z1 *Podstawy żywienia, produkcji i podawania potraw* zawiera cztery jednostki modułowe i obejmuje treści z zakresu: wykorzystania żywności jako źródła składników pokarmowych, przestrzegania zasad higieny podczas produkcji i dystrybucji wyrobów kulinarnych oraz przygotowania uczniów do prowadzenia procesów technologicznych i obsługi konsumentów.

Moduł 512[01].Z2 *Technologia sporządzania potraw* zawiera pięć jednostek modułowych i obejmuje treści z zakresu sporządzania podstawowego asortymentu potraw z różnych grup surowców.

Moduł 512[01].Z3 *Obsługa konsumenta* zawiera cztery jednostki modułowe i obejmuje treści z zakresu: organizowania obsługi kelnerskiej, podawania potraw i napojów oraz przygotowania serwisu śniadaniowego.

Moduł 512[01].Z4 *Organizacja serwisu specjalnego oraz imprez okolicznościowych* zawiera pięć jednostek i obejmuje treści dotyczące: przygotowywania potraw w obecności konsumenta, obsługi gości w pokoju hotelowym, organizowania i obsługi imprez okolicznościowych, porozumiewania się w języku obcym oraz prowadzenia działalności gospodarczej.

Moduł 512[01].Z5 *Praktyka zawodowa* zawiera dwie jednostki modułowe i obejmuje treści z zakresu obsługi konsumentów oraz świadczenia usług cateringowych. Praktyka zawodowa może być organizowana w różnych zakładach gastronomicznych z obsługą kelnerską oraz firmach cateringowych. W miarę możliwości proponuje się zorganizowanie praktyki w renomowanej restauracji prowadzącej usługi cateringowe.

Moduł 512[01].S1 *Usługi barmańskie* zawiera trzy jednostki modułowe i obejmuje treści z zakresu prowadzenia cocktail baru oraz sporządzania i podawania mieszanych napojów bezalkoholowych oraz alkoholowych.

Wykaz modułów i jednostek modułowych

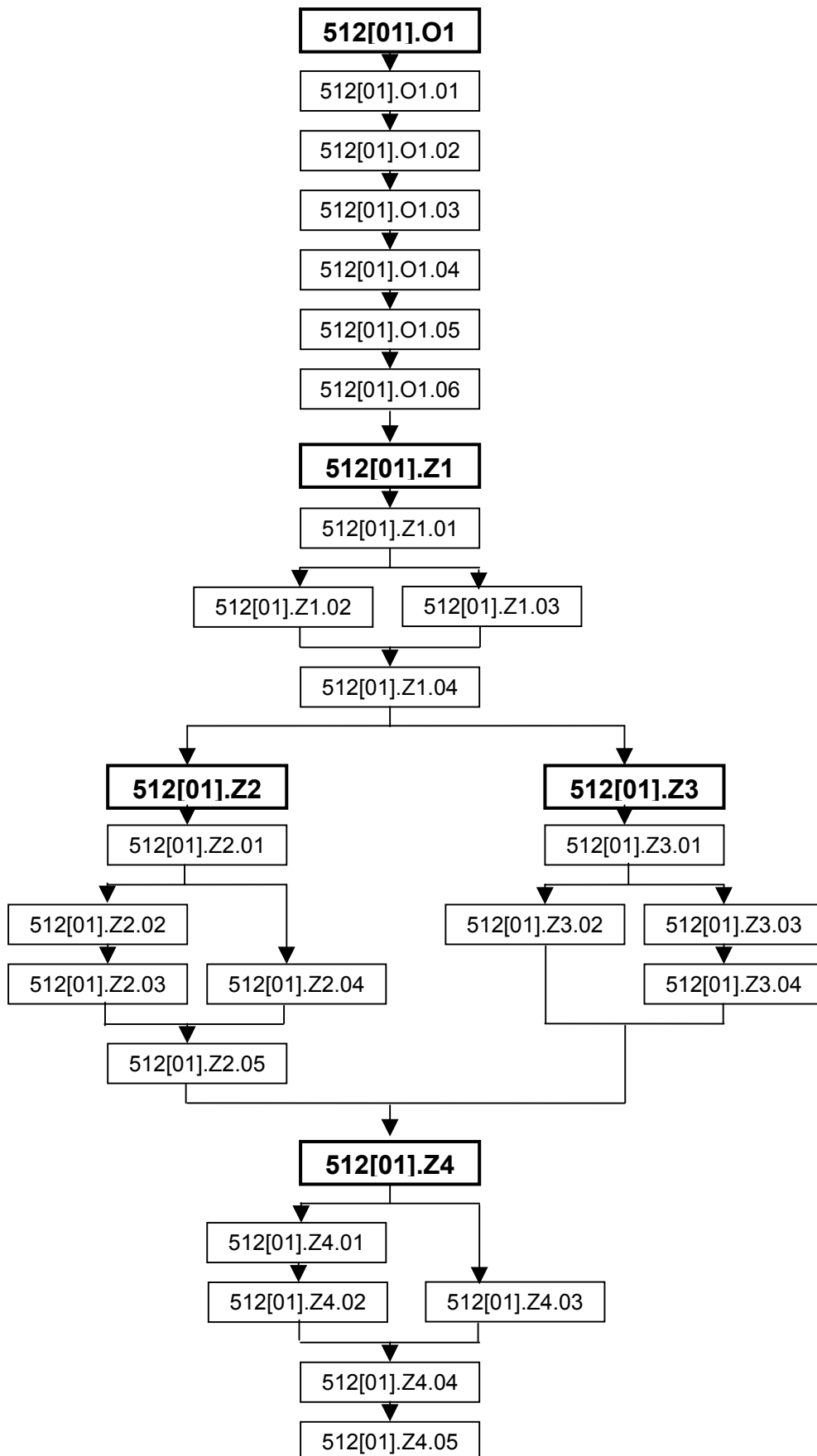
Symbol modułu i jednostki modułowej	Wykaz modułów i jednostek modułowych	Orientacyjna liczba godzin na realizację
512[01].O1	Podstawy działalności usługowej	468
512[01].O1.01	Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej	60
512[01].O1.02	Nawiązywanie i utrzymywanie kontaktów międzyludzkich	78
512[01].O1.03	Stosowanie prawa w działalności usługowej	85
512[01].O1.04	Ocena jakości świadczonych usług	80
512[01].O1.05	Prowadzenie marketingu usług	85
512[01].O1.06	Prowadzenie korespondencji biurowej	80
512[01].Z1	Podstawy żywienia, produkcji i podawania potraw	180
512[01].Z1.01	Wykorzystanie żywności jako źródła składników odżywczych	70
512[01].Z1.02	Przestrzeganie zasad higieny podczas produkcji i dystrybucji wyrobów kulinarnych	35
512[01].Z1.03	Wykonywanie czynności przygotowawczych związanych z produkcją potraw	40
512[01].Z1.04	Wykonywanie prac przygotowawczych związanych z obsługą kelnerską	35
512[01].Z2	Technologia sporządzania potraw	288
512[01].Z2.01	Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z owoców, warzyw, ziemniaków, grzybów	65
512[01].Z2.02	Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z jaj, mleka i przetworów mlecznych	33
512[01].Z2.03	Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z produktów zbożowych	60
512[01].Z2.04	Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, ryb, owoców morza	100
512[01].Z2.05	Sporządzanie podstawowego asortymentu napojów zimnych i gorących	30
512[01].Z3	Obsługa konsumenta	288
512[01].Z3.01	Organizowanie obsługi konsumenta	48
512[01].Z3.02	Podawanie potraw	125
512[01].Z3.03	Podawanie napojów	60
512[01].Z3.04	Przygotowanie serwisu śniadaniowego	55

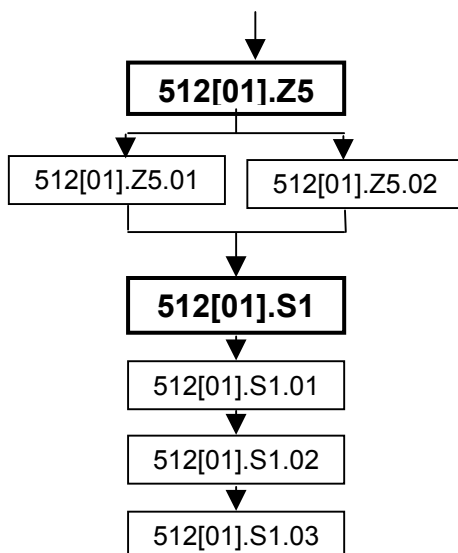
512[01].Z4	Organizacja serwisu specjalnego oraz imprez okolicznościowych	228
512[01].Z4.01	Przygotowanie potraw w obecności konsumenta	35
512[01].Z4.02	Obsługa gości w pokoju hotelowym	15
512[01].Z4.03	Organizacja i obsługa imprez okolicznościowych	70
512[01].Z4.04	Porozumiewanie się w języku obcym	68
512[01].Z4.05	Prowadzenie działalności gospodarczej	40
512[01].Z5	Praktyka zawodowa	140
512[01].Z5.01	Obsługiwanie konsumentów	70
512[01].Z5.02	Świadczenie usług cateringowych	70
512[01].S1	Usługi barmańskie	168
512[01].S1.01	Prowadzenie cocktail baru	33
512[01].S1.02	Sporządzanie i podawanie mieszanych napojów bezalkoholowych	75
512[01].S1.03	Sporządzanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych	60
Razem		1760

Orientacyjna liczba godzin na realizację programu dotyczy procesu kształcenia w czteroletnim technikum dla młodzieży.

Na podstawie wykazu modułów i jednostek modułowych oraz schematów układu jednostek modułowych sporządzono dydaktyczną mapę programu.

Dydaktyczna mapa programu





Dydaktyczną mapę modułowego programu nauczania stanowi schemat powiązań między modułami oraz jednostkami modułowymi. Określa on kolejność ich realizacji i stanowi podstawę do planowania procesu dydaktycznego. Ewentualna zmiana kolejności realizacji modułów lub programów jednostek modułowych powinna być poprzedzona szczegółową analizą dydaktycznej mapy programu nauczania, przy zachowaniu korelacji treści kształcenia.

Podana w tabeli wykazu modułów i jednostek modułowych orientacyjna liczba godzin na realizację może ulegać zmianie w zależności od stosowanych przez nauczyciela metod nauczania i środków dydaktycznych.

Nauczyciel realizujący modułowy program nauczania powinien być przygotowany do zintegrowanego nauczania teorii i praktyki. Niezbędne jest przygotowanie w zakresie kształcenia modułowego, aktywizujących metod nauczania, pomiaru dydaktycznego oraz projektowania i opracowywania materiałów edukacyjnych.

W celu osiągnięcia założonych celów kształcenia, dominującymi metodami nauczania powinny być ćwiczenia praktyczne, metoda przewodniego tekstu oraz metoda projektów. Ważną rolę w nauczaniu zawodu odgrywa również samokształcenie, gdyż przygotowuje uczniów do kształcenia ustawicznego. Powinno być ono realizowane w oparciu o różne źródła informacji, jak: normy, instrukcje, poradniki, akty prawne, materiały informacyjne wiodących firm. Stosowanie tych metod zapewnia dominację procesu uczenia się nad procesem nauczania, co w naturalny sposób aktywizuje uczniów do pracy i przygotowuje do planowania działań oraz dokonywania samokontroli i samooceny. Nie zwalnia to jednak nauczyciela od pomocy uczniom w rozwiązywaniu problemów wynikających z realizacji zadań oraz sterowania tempem ich pracy. Nauczyciel powinien rozwijać u uczniów zainteresowanie zawodem oraz kształtować postawy, jak: rzetelność i odpowiedzialność, dbałość

o porządek na stanowisku pracy, bezpieczeństwo własne i kolegów oraz poszanowanie pracy wykonanej przez inne osoby.

Programy jednostek modułowych powinny być realizowane w grupie do 15 osób, w blokach 3 godzinnych. W module 512[01].Z2 *Technologia sporządzania potraw*, ze względu na czas trwania procesu technologicznego, zajęcia powinny odbywać się w blokach 5 godzinnych.

Praktyka zawodowa powinna być realizowana w wymiarze 7 godzin dziennie.

Z procesem dydaktycznym nierozzerwalnie związany jest proces sprawdzania i oceniania osiągnięć edukacyjnych uczniów. Przed rozpoczęciem realizacji programu jednostki modułowej nauczyciel powinien określić kryteria oceniania zaplanować wymagania edukacyjne na poszczególne stopnie szkolne oraz określić sposoby sprawdzania osiągnięć edukacyjnych uczniów. Każda forma sprawdzania osiągnięć edukacyjnych powinna być poprzedzona informacją o kryteriach oceniania.

Sprawdzanie osiągnięć uczniów należy przeprowadzić w trzech etapach.

Sprawdzanie diagnostyczne powinno dostarczyć informacji o stopniu przygotowania uczniów do realizacji celów jednostki modułowej. Wyniki powinny być wykorzystane do właściwego zaplanowania procesu nauczania.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać na bieżąco. Ocenie powinny podlegać wiadomości, umiejętności oraz postawy. Należy oceniać: wypowiedzi ustne, prace pisemne, ćwiczenia oraz realizowane projekty. Na podstawie tych informacji nauczyciel może na bieżąco wprowadzać zmiany w organizacji procesu kształcenia.

Sprawdzanie sumatywne powinno dostarczać informacji zwrotnej o osiągnięciach uczniów w zakresie realizacji celów jednostki modułowej. Zaleca się stosowanie sprawdzianów praktycznych.

Ocenianie powinno ukazać uczniom poziom ich osiągnięć w stosunku do wymagań edukacyjnych oraz mobilizować do systematycznej pracy, samokontroli i samooceny.

Kształtowanie umiejętności praktycznych powinno odbywać się w pracowniach i warsztatach szkolnych, na odpowiednio wyposażonych stanowiskach dydaktycznych. Szkoła realizująca kształcenie w zawodzie kelner powinna posiadać pracownie: podstaw żywienia, technologii gastronomicznej, obsługi konsumenta i komputerową.

Jeśli szkoła nie może zapewnić realizacji programów niektórych jednostek modułowych w oparciu o własną bazę dydaktyczną, powinna skorzystać z oferty Centrum Kształcenia Praktycznego lub zorganizować zajęcia w zakładzie gastronomicznym.

II. PLANY NAUCZANIA

PLAN NAUCZANIA

Czteroletnie technikum

Zawód: kelner 512[01]

Podbudowa programowa: gimnazjum

Lp.	Moduły kształcenia w zawodzie	Dla młodzieży	Dla dorosłych	
		Liczba godzin tygodniowo w czteroletnim okresie nauczania	Liczba godzin tygodniowo w czteroletnim okresie nauczania	Liczba godzin w czteroletnim okresie nauczania
		Klasy I-IV	Semestry I-VIII	
Forma stacjonarna	Forma zaoczna			
1.	Podstawy działalności usługowej	13	9	164
2.	Podstawy żywienia, produkcji i podawania potraw	5	3	63
3.	Technologia sporządzania potraw	8	6	101
4.	Obsługa konsumenta	8	6	101
5.	Organizacja serwisu specjalnego oraz imprez okolicznościowych	9	6	113
6.	Usługi barmańskie	7	5	88
Razem		50	35	630
Praktyka zawodowa: 4 tygodnie				

PLAN NAUCZANIA

Szkoła policealna

Zawód: kelner 512[01]

Podbudowa programowa: szkoła dająca wykształcenie średnie

Lp.	Moduły kształcenia w zawodzie	Dla młodzieży	Dla dorosłych	
		Liczba godzin tygodniowo w dwuletnim okresie nauczania	Liczba godzin tygodniowo w dwuletnim okresie nauczania	Liczba godzin w dwuletnim okresie nauczania
				Semestry I-IV
			Semestry I-IV	Forma stacjonarna
1.	Podstawy działalności usługowej	13	10	177
2.	Podstawy żywienia, produkcji i podawania potraw	5	3	68
3.	Technologia sporządzania potraw	8	6	110
4.	Obsługa konsumenta	8	6	110
5.	Organizacja serwisu specjalnego oraz imprez okolicznościowych	9	7	122
6.	Usługi barmańskie	7	5	95
Razem		50	37	682
Praktyka zawodowa: 4 tygodnie				

III. Moduły kształcenia w zawodzie

Moduł 512[02].O1

Podstawy działalności usługowej

1. Cele kształcenia

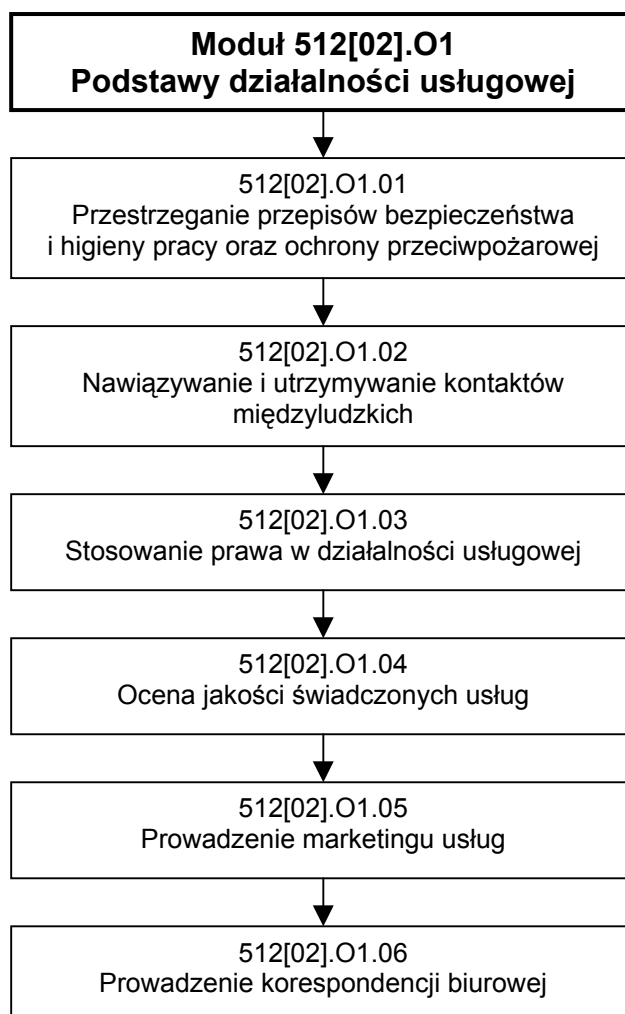
W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz wymagań ergonomii,
- zapobiegać zagrożeniom w środowisku pracy,
- stosować procedury udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia i zdrowia,
- rozpoznawać potrzeby i oczekiwania konsumenta,
- komunikować się z konsumentem,
- postępować zgodnie z przyjętymi wartościami etycznymi,
- korzystać z aktów prawnych,
- stosować przepisy dotyczące ochrony konsumenta,
- stosować normy jakościowe świadczenia usług,
- oceniać jakość usług,
- planować działania marketingowe,
- korzystać z instrumentów marketingowych,
- prowadzić badania marketingowe,
- przygotowywać pisma i dokumenty urzędowe,
- archiwizować dokumenty urzędowe,
- korzystać z urzędzeń biurowych.

2. Wykaz jednostek modułowych

Symbol jednostki modułowej	Nazwa jednostki modułowej	Orientacyjna liczba godzin na realizację
512[02].O1.01	Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej	60
512[02].O1.02	Nawiązywanie i utrzymywanie kontaktów międzyludzkich	78
512[02].O1.03	Stosowanie prawa w działalności usługowej	85
512[02].O1.04	Ocena jakości świadczonych usług	80
512[02].O1.05	Prowadzenie marketingu usług	85
512[02].O1.06	Prowadzenie korespondencji biurowej	80
	Razem	468

3. Schemat układu jednostek modułowych



4. Literatura

- Albin K.: Reklama. Wydawnictwo Naukowe PWN. Warszawa 2000
- Bangs D.G.: Plan marketingowy. PWE, Warszawa 1999
- Barlow J., Møller C.: Reklamacja, czyli prezent. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2001
- Bierach A.J.: Mowa ciała kluczem do sukcesu. Wydaw. ASTRUM, Wrocław 2001
- Bryś J.: Podstawy biurowości. Format AB, Warszawa 1999
- Buchfelder M. A.: Podręcznik pierwszej pomocy. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 1999
- Corman D.Mc.: Sztuka sprzedaży. Wydaw. ASTRUM, Wrocław 2000
- Daszkowska M.: Usługi – produkcja, rynek, marketing. PWN, Warszawa 1998
- Dmowski S., Rudnicki S.: Komentarz do Kodeksu cywilnego. Księga pierwsza – część ogólna. Wydawnictwo Prawnicze, Warszawa 2001

Dobek-Ostrowska B.: Podstawy komunikowania społecznego. Wydaw. ASTRUM, Wrocław 1999

Garbarski L., Rutkowski I., Wrzosek W.: Marketing. Punkt zwrotny nowoczesnej firmy. PWE, Warszawa 2001

Hamrol A., Mantura W.: Zarządzanie jakością. Teoria i praktyka. PWN, Warszawa-Poznań 1998

Hansen A.: Bezpieczeństwo i higiena pracy. WSiP, Warszawa 1998

Holtz I.: Technika doskonalenia jakości ISO 9000. WSiP S.A., Warszawa 1999

Kall J.: Reklama. PWE, Warszawa 2002

Kamiński B., Dziak A.: Postępowanie w stanach zagrożenia życia. Podręcznik dla szkół medycznych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 1997

Kidyba A.: Prawo handlowe. C.H. Beck, Warszawa 2001

Kienzler I.: Korespondencja handlowa w języku polskim. Wzory pism, umów i innych dokumentów. IVAX Sp. z o. o Gdynia 1996

Kopmeyer M.: Praktyczne metody osiągnięcia sukcesu. Bellona, Warszawa 1994

Kosikowski C.: Prawo działalności gospodarczej – komentarz. Wydawnictwo Prawnicze, Warszawa 2000

Kramer T.: Podstawy marketingu. PWE, Warszawa 1994

Król-Fijewska M.: Stanowczo, łagodnie, bez lęku. Intra, Warszawa 1995

Król-Fijewska M.: Trening asertywności. PTP, Warszawa 1994

Kuciński J., Trzciniński Z.: Prawo gospodarcze. C.H. Beck, Warszawa 2002

Leland K., Bailey K.: Obsługa klienta. Wydawnictwo RM, Warszawa 1999

Leszczyński W., Zakrzewska K.: Bezpieczeństwo i higiena pracy. PROEGRO, Warszawa 1993

Lewandowski J.: Elementy prawa. WSiP, Warszawa 1994

Łazarska T.: Pisanie na maszynie w języku polskim i w językach obcych. Część 1-4. FBC, Warszawa 1993

Łętowska E.: Podstawy prawa cywilnego. ECOSTAR, Warszawa 1994

Łętowska E.: Prawo umów konsumenckich. C. H. Beck, Warszawa 1999

Łętowska E.: Ustawa o ochronie niektórych praw konsumentów – komentarz. C. H. Beck Warszawa 2000

Pease A.: Język ciała. Wydaw. Gemini, Kraków 1992.

Pietkiewicz E.: Asystentka menedżera. CIM, Warszawa 1995

Pietrzykowski K. (red.): Kodeks cywilny. Komentarz. Tom II. C. H. Beck, Warszawa 1998

Poradnik opracowania, wdrożenia systemu jakości wg ISO-9000. Polskie Praktyczne zarządzanie jakością. ALFA-WEKA, 1997

Rączkowski B.: BHP w praktyce. ODDK, Gdańsk 2003

Rączkowski B.: Omówienie zmian w zakresie przepisów bhp. ODDK, Gdańsk 2003

Rogoziński K.: Usługi rynkowe. AE, Poznań 2000

Russel J. TH., Lane W.R.: Reklama. Fleberg SJA, Warszawa 2000

Sarna P.: Kultura zawodu dla ekonomistów. eMPi, Poznań 1996

Sobczak K.: Działalność gospodarcza. Uregulowania prawne. Wydawnictwa Prawnicze PWN, Warszawa 2001

Sommer J., Stoga K., Potrzeszcz R.: Prawo działalności gospodarczej – komentarz. Twigger, Warszawa 2000

Stankiewicz J.: Komunikowanie się w organizacji. Wydaw. ASTRUM, Wrocław 1999

Sternberg R.: Wprowadzenie do psychologii. WSiP, Warszawa 1995

Tautz-Wiessner G.: Savoir-vivre w życiu. Dobre obyczaje kluczem do sukcesu. Wydaw. ASTRUM, Wrocław 2000

Thomson P.: Sposoby komunikacji interpersonalnej. Zysk i S-ka, Poznań 1998.

Wiśniewski A.: Marketing. WSiP, Warszawa 1997

Wiśniewski M.: Technika biurowa. eMPi², Poznań 1993

Wojciechowski E.: Pierwsza pomoc w nagłych wypadkach. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr Sp. z o. o., Gdańsk 1998.

Zdyb M.: Prawo działalności gospodarczej. Komentarz. Zakamycze, Kraków 2000

Żurawik B., Żurawik W.: Zarządzanie marketingiem w przedsiębiorstwie. PWE, Warszawa 1996

Czasopisma specjalistyczne: *Sekretarka*, *ENTER*, *Chip*, *Bezpieczeństwo Pracy: Nauka i Praktyka*

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych.

Jednostka modułowa 512[02].O1.01

Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- posłużyć się obowiązującymi przepisami prawnymi dotyczącymi pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy,
- określić wymagania nadzoru państwowego nad warunkami pracy w Polsce,
- zastosować podstawowe zasady higieny i fizjologii pracy oraz wymagania ergonomii,
- określić skutki negatywnych czynników w środowisku pracy,
- zapobiec zagrożeniom życia i zdrowia pracowników,
- rozpoznać źródła i czynniki niebezpieczne w środowisku pracy,
- dobrać środki ochrony indywidualnej,
- zabezpieczyć się przed czynnikami szkodliwymi w pracy,
- zinterpretować przepisy, regulaminy, zasady i procedury związane z bezpieczeństwem w drodze do pracy i z pracy,
- rozpoznać przyczyny i okoliczności wypadków w drodze do pracy i z pracy,
- zareagować w przypadku zagrożenia pożarowego zgodnie z instrukcją przeciwpożarową,
- zastosować procedury udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia.

2. Materiał nauczania

Prawna ochrona pracy.

Higiena pracy.

Czynniki szkodliwe w środowisku pracy.

Zagrożenia życia i zdrowia pracownika.

Metody i środki zapobiegania czynnikom szkodliwym.

Środki ochrony indywidualnej.

Zagrożenia w drodze do pracy i z pracy: techniczne, organizacyjne i ludzkie.

Wymagania dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej w zakładach usługowych.

Pierwsza pomoc.

3. Ćwiczenia

- Dobieranie środków ochrony indywidualnej odpowiednio do rodzaju pracy.
- Stosowanie podręcznego sprzętu i środków gaśniczych do gaszenia zarzewia pożaru – symulacja.
- Wykonywanie sztucznego oddychania na fantomie zgodnie z zasadami udzielania pierwszej pomocy.
- Wykonywanie masażu zewnętrznego serca na fantomie zgodnie z zasadami udzielania pierwszej pomocy.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Kodeks pracy.

Przykłady regulaminów: bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, przeprowadzania ewakuacji w zakładzie usługowym.

Filmy dydaktyczne dotyczące udzielania pierwszej pomocy, sprzętu i środków gaśniczych.

Środki ochrony indywidualnej.

Apteczka pierwszej pomocy.

Fantom do nauki resuscytacji.

Plany ewakuacyjne przykładowych zakładów usługowych.

Akty prawne dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej budynków i innych obiektów budowlanych i terenów, ustalania okoliczności i przyczyn wypadków przy pracy oraz sposobu ich dokumentowania, a także zakresu informacji zamieszczanych w rejestrze wypadków przy pracy.

Podręczny sprzęt gaśniczy.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie umiejętności rozpoznawania źródeł i czynników niebezpiecznych w środowisku pracy, dobierania środków ochrony indywidualnej, reagowania w sytuacjach zagrożenia życia i zdrowia oraz udzielania pierwszej pomocy osobom poszkodowanym.

Program jednostki powinien być realizowany przez nauczyciela specjalistę do spraw bezpieczeństwa i higieny pracy.

Szczególne uwagę należy zwrócić na samodzielne wykonywanie przez uczniów ćwiczeń dotyczących udzielania pierwszej pomocy osobie poszkodowanej oraz przeprowadzania reanimacji. Każdy uczeń powinien wykonać na fantomie ćwiczenie dotyczące udzielania pierwszej pomocy. Niezwykle ważne jest kształtowanie postawy odpowiedzialności, sumienności i umiejętności współdziałania w grupie.

Zajęcia należy prowadzić z zastosowaniem następujących metod nauczania: tekstu przewodniego, inscenizacji oraz ćwiczeń praktycznych. Realizację programu jednostki modułowej może ułatwić zorganizowanie zajęć w pomieszczeniach straży pożarnej i punktach pomocy medycznej. Wskazane jest, aby uczniowie korzystali z różnych źródeł informacji: instrukcji, poradników, norm. Ćwiczenia można realizować w grupie do 15 osób, w zespołach 6 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się na podstawie kryteriów przedstawionych na początku zajęć. Sprawdzanie umiejętności uczniów można dokonywać podczas obserwacji czynności uczniów w trakcie wykonywania zadań praktycznych. Szczególną uwagę należy zwrócić na poprawność wykonywania ćwiczeń.

Oceniając osiągnięcia uczniów należy wziąć pod uwagę:

- przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,
- stosowanie procedur zapobiegania zagrożeniom życia i zdrowia pracowników,
- dobieranie środków ochrony indywidualnej,
- wykonywanie reanimacji na fantomie.

W procesie sprawdzania i oceniania osiągnięć uczniów można zastosować testy dydaktyczne oraz sprawdziany ustne i pisemne. Podstawą do uzyskania przez ucznia pozytywnej oceny powinno być poprawne i samodzielne wykonanie ćwiczeń.

Jednostka modułowa 512[02].O1.02

Nawiązywanie i utrzymywanie kontaktów międzyludzkich

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- określić potrzeby konsumenta,
- przewidzieć oczekiwania konsumenta,
- pokonać bariery w procesie komunikowania się,
- porozumieć się z klientem/konsumentem,
- przeprowadzić konstruktywną dyskusję,
- zastosować argumentację racjonalną i emocjonalną do określonej sytuacji,
- rozwiązać konflikty międzyludzkie,
- podjąć decyzję w trudnych sytuacjach,
- zastosować ogólnie przyjęte normy etyczne,
- zastosować zasady etyki.

2. Materiał nauczania

Klasyfikacja i charakterystyka potrzeb człowieka.

Język i style komunikowania się.

Techniki komunikacji werbalnej i niewerbalnej.

Bariery komunikacji.

Dyskusja konstruktywna, zasady dyskusji.

Rodzaje argumentacji.

Konflikt. Rozwiązywanie konfliktów.

Negocjacje. Techniki negocjacji.

Systemy wartości etycznych.

Kodeks etyki.

3. Ćwiczenia

- Prowadzenie rozmowy bezpośredniej i telefonicznej z konsumentem.
- Prezentowanie wybranej oferty zakładu usługowego.
- Przekonywanie konsumenta do określonej oferty.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Filmy dydaktyczne dotyczące: mowy ciała, autoprezentacji i asertywności, obsługi konsumenta.

Materiały dydaktyczne dotyczące profesjonalnej obsługi konsumenta.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Jednym z najważniejszych warunków efektywnej działalności usługowej jest właściwa relacja między usługodawcą i usługobiorcą. Kształtowanie umiejętności nawiązywania kontaktów międzyludzkich w oparciu o właściwe rozpoznanie potrzeb i oczekiwań klienta/konsumenta jest głównym celem realizacji programu jednostki.

Program jednostki powinien być realizowany przez nauczyciela psychologii. Szczególną uwagę należy zwracać na kształtowanie postaw:

- tolerancji,
- odpowiedzialności za skutki własnych zachowań w kontakcie z drugim człowiekiem,
- akceptacji zachowań konsumentów,
- asertywności,
- dążenia do profesjonalnego rozpoznawania potrzeb klientów.

Przed przystąpieniem do realizacji programu jednostki nauczyciel powinien dokładnie przeanalizować treści zawarte w programie, określić związki między podstawowymi pojęciami: potrzeba, kontakt międzyludzki, dyskusja, konflikt, argumentacja, negocjacja, mowa ciała. Na podstawie analizy powinien dobrać metody nauczania oraz środki dydaktyczne. Dobór odpowiedniej metody nauczania ma służyć osiągnięciu aktywności uczniów na zajęciach. Zaleca się stosowanie następujących metod nauczania: metody tekstu przewodniego, dyskusji dydaktycznej, psychodramy, inscenizacji oraz ćwiczeń praktycznych.

Zasadnicze znaczenie dla kształtowania umiejętności interpersonalnych mają ćwiczenia, które powinny być realizowane w grupie do 15 osób, w zespołach 6 osobowych.

W trakcie realizacji programu powinno się unikać stresu, a umiejętności psychologiczne powinny być nabywane w atmosferze zaufania i akceptacji.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno być dokonywane systematycznie, według kryteriów przedstawionych na początku zajęć.

Obserwując pracę uczniów podczas wykonywania zadań, należy zwracać uwagę na:

- stopień opanowania umiejętności,
- wykorzystanie teorii w praktyce,
- postawę i zachowanie na zajęciach,
- stosowanie technik komunikacji werbalnej i niewerbalnej,

– samoocenę.

Poprawność realizacji ćwiczeń powinna być oceniana zarówno w trakcie, jak i po ich wykonaniu. Należy na bieżąco analizować popełniane błędy oraz pomagać uczniom w poszukiwaniu prawidłowych rozwiązań.

Podstawą do uzyskania pozytywnej oceny przez uczniów jest poprawne i samodzielne wykonanie ćwiczeń.

Jednostka modułowa 512[02].O1.03

Stosowanie prawa w działalności usługowej

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- zastosować obowiązujące przepisy kodeksu cywilnego,
- zastosować przepisy prawa pracy dotyczące praw i obowiązków pracownika oraz pracodawcy,
- określić organy ochrony konsumenta,
- posłużyć się przepisami dotyczącymi ochrony praw konsumenta,
- posłużyć się przepisami dotyczącymi rękojmi oraz gwarancji,
- zastosować procedury określone przepisami o rękojmi i gwarancji,
- wykonać czynności prawne związane ze świadczeniem usługi,
- sporządzić umowę o świadczenie usług z konsumentem,
- sporządzić umowę o świadczenie usług z przedsiębiorcą,
- rozpatrzyć roszczenia konsumenta dotyczące świadczonych usług.

2. Materiał nauczania

Kodeks cywilny.

Kodeks pracy.

Konsument. Ochrona konsumenta.

Organy ochrony praw konsumenta: Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów, Inspekcja Handlowa, Rzecznik Praw Ubezpieczonych, Rzecznik Konsumentów, organizacje konsumenckie.

Rękojmia i gwarancja – procedury.

Roszczenia.

Przedawnienie roszczeń.

Prawa i obowiązki pracownika.

Prawa i obowiązki pracodawcy.

Rodzaje umów o pracę.

Rodzaje umów cywilnoprawnych: o dzieło, zlecenie, sprzedaży, agencyjna.

3. Ćwiczenia

- Dobieranie podstawy prawnej do określonej sytuacji lub problemu.
- Sporządzanie umowy dotyczącej sprzedaży usługi.
- Analizowanie praw i obowiązków pracownika.
- Analizowanie praw i obowiązków pracodawcy.

4. Środki dydaktyczne

Ustawy i rozporządzenia.

Wzory umów cywilnoprawnych.

Foliogramy wzorów umów.

Materiały dydaktyczne z zakresu prawa.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest opanowanie przez uczniów umiejętności związanych z formalnoprawną obsługą i organizacją usług. Znajomość zagadnień cywilnoprawnych jest niezbędna w pracy zawodowej pracownika świadczącego usługi.

W procesie dydaktycznym proponuje się stosowanie następujących metod nauczania: wykładu, dyskusji dydaktycznej, ćwiczeń praktycznych.

Realizację programu jednostki modułowej może ułatwić zorganizowanie zajęć dydaktycznych z udziałem specjalistów z zakresu prawa cywilnego i prawa pracy oraz przedstawiciela Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów.

Zaleca się zorganizowanie wycieczki dydaktycznej do sądu, kancelarii prawniczej lub dużego przedsiębiorstwa.

Program jednostki modułowej powinien być realizowany w pracowniach wyposażonych w stanowiska komputerowe z zainstalowanymi programami dotyczącymi prawa, w grupie do 15 osób. Ćwiczenia mogą być realizowane w zespołach 6 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno dostarczać informacji dotyczących zakresu i poziomu opanowania umiejętności określonych w programie jednostki modułowej. Podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń szczególną uwagę należy zwracać na:

- stosowanie zasad ochrony prawa konsumentów,
- korzystanie z aktów prawnych dotyczących obowiązków i praw producenta i konsumenta,
- postępowanie wobec konsumentów niezadowolonych z zakupu towaru lub usługi,
- przygotowywanie umów cywilnoprawnych.

Do sprawdzania i oceniania osiągnięć uczniów należy stosować testy osiągnięć szkolnych oraz sprawdziany ustne i pisemne.

Jednostka modułowa 512[02].O1.04

Ocena jakości świadczonych usług

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- wyjaśnić podstawowe pojęcia dotyczące jakości,
- zastosować normy jakościowe dotyczące usług materialnych,
- zastosować normy jakościowe dotyczące usług niematerialnych,
- zastosować normy ilościowe,
- ocenić jakość usług według określonych kryteriów,
- posłużyć się narzędziami do badania jakości usług,
- zaplanować działania doskonalące jakość usług.

2. Materiał nauczania

Jakość. Wyznaczniki jakości.

Kryteria oceny jakości usług.

Jakość usług materialnych.

Jakość usług niematerialnych.

Norma. Normy ilościowe. Normy jakościowe.

Procesy tworzenia jakości.

Koszty jakości.

Certyfikaty jakości. Zarządzanie przez jakość TQM.

3. Ćwiczenia

- Ocenianie jakości określonej usługi zgodnie z normami.
- Opracowywanie narzędzi do badania jakości usługi.
- Badanie jakości usługi z zastosowaniem narzędzi badawczych.

4. Środki dydaktyczne

Filmy dydaktyczne dotyczące zapewniania jakości usług i jakości wewnętrznej.

Plansze i foliogramy: terminologia ISO 8402: terminy i definicje stosowane w normach dotyczących jakości; normy ISO - podział i charakterystyka; zestawienie elementów systemu zapewnienia jakości według normy ISO 9001; zależności między normami ISO serii 9000; system kompleksowego zarządzania jakością TQM.

Normy ISO serii 9000 i 10000.

Materiały Polskiego Centrum Badań i Certyfikacji.

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące oceny jakości świadczonych usług.

Realizując program jednostki modułowej należy zwracać uwagę na opanowanie przez uczniów podstawowych pojęć dotyczących jakości, rozpatrywanie roszczeń klientów i opanowanie treści dotyczących zwiększania zysków przedsiębiorstw. Należy uświadomić uczniom, że na jakość usług ma decydujący wpływ praca całego personelu, komunikowanie się członków zespołu i ich zaangażowanie.

Zaleca się realizację programu z zastosowaniem następujących metod nauczania: metody projektu, tekstu przewodniego i dyskusji dydaktycznej.

Należy stosować zarówno indywidualną jak i grupową formę pracy uczniów. Praca w grupie sprzyja efektywności procesu kształcenia, pozwala na kształtowanie umiejętności komunikowania się, współpracy w zespole, prezentowania wyników.

Przed wykonaniem ćwiczeń praktycznych uczniowie powinni zapoznać się z jasno sformułowaną instrukcją ich wykonania.

W procesie nauczania należy zwracać uwagę na posługiwanie się przez uczniów poprawną terminologią dotyczącą jakości towarów i usług. Szczególną uwagę należy poświęcić procedurom zapewnienia jakości z uwzględnieniem norm ISO 9000.

Podczas realizacji programu wskazane jest zorganizowanie wycieczki dydaktycznej do firmy usługowej wprowadzającej normy jakościowe lub firmy przyznającej certyfikaty. Ćwiczenia powinny być realizowane w grupie do 15 osób, w zespołach 3-6 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu jednostki modułowej, na podstawie ustalonych kryteriów.

Sprawdzanie osiągnięć uczniów powinno dostarczyć informacji dotyczących zakresu i poziomu opanowanych umiejętności określonych w programie jednostki modułowej.

Osiągnięcia edukacyjne uczniów należy oceniać na podstawie, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz wykonanych projektów.

Podczas oceniania należy sprawdzać umiejętność posługiwania się wiedzą, zwracać uwagę na merytoryczną jakość wypowiedzi oraz poprawność wnioskowania.

Umiejętności można sprawdzać podczas obserwacji czynności uczniów czasie wykonywania ćwiczeń. Podczas obserwacji szczególną uwagę należy zwracać na:

- posługiwanie się podstawowymi pojęciami dotyczącymi jakości,
 - ocenianie jakości usług według określonych kryteriów,
 - posługiwanie się narzędziami do badania jakości usług,
 - planowanie działań zmierzających do poprawy jakości usług.
- Nauczyciel powinien systematycznie sprawdzać postępy uczniów i oceniać jakość wykonywanych ćwiczeń.
- W końcowej ocenie osiągnięć uczniów należy uwzględnić uzyskane wyniki sprawdzianów oraz poziom i zakres wykonania ćwiczeń.

Jednostka modułowa 512[02].O1.05

Prowadzenie marketingu usług

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- określić cel badań marketingowych,
- zdefiniować podstawowe pojęcia marketingowe,
- zaplanować działania marketingowe,
- scharakteryzować koncepcje marketingowe,
- określić kryteria segmentacji rynku,
- określić instrumenty marketingu mix,
- dobrać metody badań marketingowych do programu promocji usług,
- przeprowadzić analizę marketingową,
- opracować strategię działania firmy.

2. Materiał nauczania

Podstawowe pojęcia marketingowe.

Analiza marketingowa.

Segmentacja rynku.

Strategie marketingowe.

Badania marketingowe.

Planowanie działalności marketingowej.

3. Ćwiczenia

- Określanie orientacji marketingowych dla wybranych podmiotów gospodarczych.
- Prezentowanie różnych rodzajów reklamy produktów i usług.
- Dokonywanie charakterystyki odbiorców określonego rodzaju usług.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Filmy dydaktyczne dotyczące: marketingu, mowy ciała, obsługi konsumenta, sukcesów w sprzedaży, savoir-vivre'u w biznesie, technik negocjacji, telemarketingu – sprzedaż przez telefon.

Materiały dydaktyczne dotyczące: profesjonalnej obsługi klienta, prowadzenia rozmów telefonicznych w firmie, projektu Management.

Plansze dydaktyczne dotyczące: marketingu mix, piramidy potrzeb, model gościnności.

Foliogramy przedstawiające: marketing mix, elementy promocji usług.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest opanowanie przez uczniów umiejętności posługiwania się regułami i działaniami marketingowymi w praktyce. Wskazane jest kształtowanie umiejętności wykorzystywania miar statystycznych i działań marketingowych w procesie podejmowania decyzji. Należy również zwrócić uwagę na rolę zarządzania w procesie gospodarowania zasobami, ze szczególnym uwzględnieniem zarządzania jakością. Poznanie i zrozumienie działalności marketingowej jest kluczowym elementem gospodarki rynkowej nie tylko w sferze produkcyjnej, ale i usługowej. Szczególną uwagę należy zwrócić na piąty element marketingu mix, czyli pracownika branży usługowej.

Zaleca się stosowanie następujących metod nauczania: metody projektów, tekstu przewodniego, dyskusji dydaktycznej oraz ćwiczeń praktycznych. Wszystkie ćwiczenia powinny być wykonywane w grupie do 15 osób, w zespołach 3-6 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno dostarczyć informacji dotyczących zakresu i poziomu opanowania umiejętności określonych w programie jednostki modułowej. Nauczyciel powinien przedstawić na początku zajęć kryteria oceniania. Oceny osiągnięć uczniów można dokonywać na podstawie sprawdzianów ustnych, prac pisemnych, wykonanych projektów i obserwacji wykonywanych ćwiczeń. Podczas obserwacji czynności uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń szczególną uwagę należy zwracać na:

- planowanie działań marketingowych,
- promocję firmy, produktu i usługi,
- opracowanie strategii firmy,
- wyszukiwanie i selekcję informacji.
- samodzielność,
- aktywność i zaangażowanie podczas zajęć.

Nauczyciel powinien systematycznie sprawdzać postępy uczniów i oceniać jakość wykonywanych ćwiczeń. W końcowej ocenie osiągnięć uczniów należy uwzględnić uzyskane wyniki sprawdzianów oraz poziom i zakres wykonania ćwiczeń.

Jednostka modułowa 512[02].O1.06

Prowadzenie korespondencji biurowej

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- zorganizować stanowisko pracy biurowej zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,
- posłużyć się urządzeniami technicznymi w pracy biurowej,
- wykonać czynności związane z przyjmowaniem i wysyłaniem korespondencji,
- zastosować zasady redagowania pism i dokumentów,
- zastosować zasady archiwizacji dokumentów,
- odebrać i przekazać informacje za pomocą poczty elektronicznej oraz innych nośników,
- posłużyć się wyszukiwarką internetową oraz pozyskać informacje zawarte w portalach internetowych.

2. Materiał nauczania

Stanowisko pracy biurowej.

Eksploatacja urządzeń biurowych.

Rodzaje dokumentów biurowych.

Zasady redagowania pism.

Zasady prowadzenia korespondencji.

Zastosowanie komputera w pracy biurowej.

3. Ćwiczenia

- Projektowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii i estetyki, przepisami bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony przeciwpożarowej.
- Przyjmowanie i wysyłanie korespondencji.
- Sporządzanie protokołu, notatki, sprawozdania.
- Pozyskiwanie informacji z sieci Internet.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Filmy dydaktyczne dotyczące pracy sekretariatu menedżera.

Wzory dokumentów biurowych.

Wzory protokołów.

Wzory układów pism.

Książka korespondencji.

Instrukcja dotycząca pracy kancelarii.

Słownik poprawnej polszczyzny.

Słownik ortograficzny.

Materiały biurowe: papier, teczki, skoroszyty, segregatory.

Techniczny sprzęt biurowy: telefax, kserokopiarka, telefon z automatyczną sekretarką, komputer, laminator, gilotyna do cięcia papieru, bindownica, termobindownica.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie umiejętności obsługi urządzeń biurowych, redagowania i formatowania tekstu różnych pism, prowadzenia rejestru i archiwizowania korespondencji.

Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń należy zapoznać uczniów z zasadami bezpiecznej pracy, instrukcjami obsługi urządzeń na stanowisku pracy.

Program jednostki modułowej powinien być realizowany metodą tekstu przewodniego, pokazu z objaśnieniem i ćwiczeń praktycznych.

Nauczyciel powinien rozpocząć ćwiczenia od instruktażu, a w trakcie ich realizacji udzielać pomocy i na bieżąco sprawdzać poprawność ich wykonania. Ważnym zadaniem nauczyciela jest zwrócenie uwagi na dokładność i staranność wykonywania prac biurowych.

Ćwiczenia powinny odbywać się w grupie do 15 osób, w zespołach 6 osobowych. Realizację programu jednostki modułowej może ułatwić zorganizowanie wycieczki dydaktycznej do sekretariatu wybranej firmy usługowej.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu jednostki modułowej, według kryteriów przedstawionych na początku zajęć. Ocenianie osiągnięć uczniów powinno dostarczyć informacji dotyczących zakresu i poziomu nabytych umiejętności określonych w programie jednostki modułowej.

Umiejętności praktyczne należy sprawdzać podczas obserwacji czynności wykonywanych przez uczniów w trakcie ćwiczeń oraz za pomocą testów typu próba pracy. Obserwując czynności ucznia i dokonując oceny jego pracy należy zwracać szczególną uwagę na:

- organizowanie stanowiska pracy biurowej,
- eksploatację urządzeń biurowych,
- wykonywanie czynności biurowych,

- redagowanie i formatowanie pism,
- sporządzanie dokumentów biurowych.

Nauczyciel powinien systematycznie sprawdzać postępy uczniów i oceniać jakość wykonywanych ćwiczeń. W końcowej ocenie osiągnięć uczniów należy uwzględnić uzyskane wyniki sprawdzianów oraz poziom i zakres wykonania ćwiczeń.

Moduł 512[01].Z1

Podstawy żywienia, produkcji i podawania potraw

1. Cele kształcenia

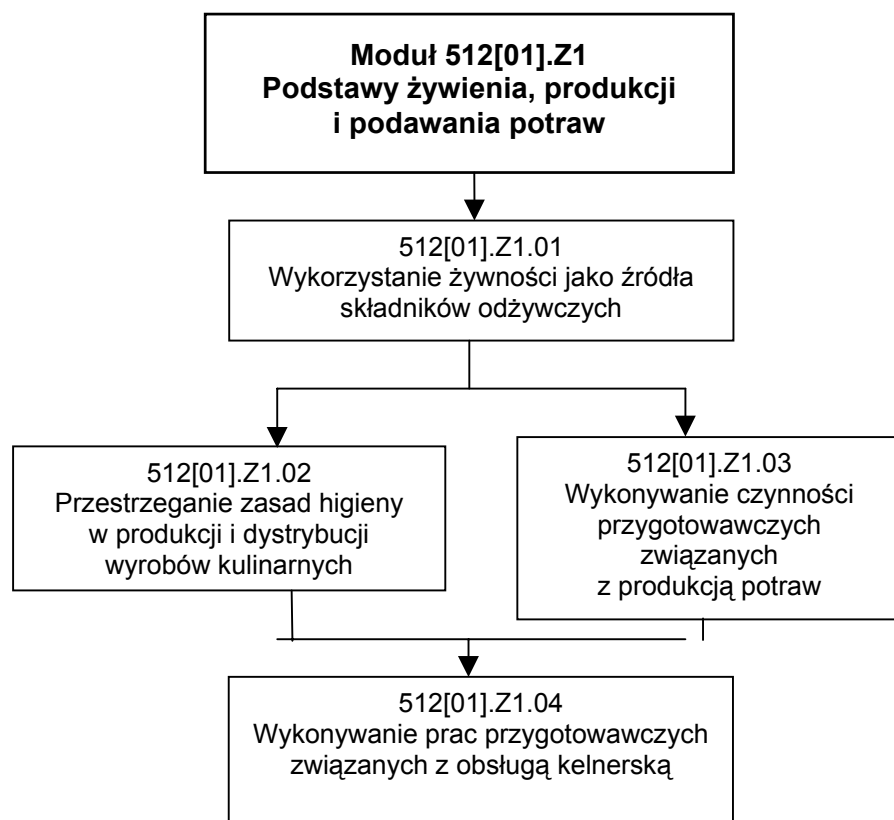
W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- klasyfikować surowce, półprodukty i wyroby kulinarne,
- określać wartość odżywczą i energetyczną produktów spożywczych i posiłków,
- stosować zasady racjonalnego żywienia,
- określać zagrożenia wpływające na bezpieczeństwo zdrowotne potraw,
- zapewniać jakość zdrowotną żywności,
- określać zasady przechowywania surowców, półproduktów i potraw,
- organizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- dokonywać jakościowej oceny surowców i półproduktów,
- użytkować maszyny, urządzenia i sprzęt gastronomiczny,
- określać warunki przeprowadzania obróbki cieplnej,
- stosować różne metody i techniki obróbki technologicznej,
- zestawiać potrawy i napoje w dania i posiłki,
- dobierać i przygotowywać zastawę stołową,
- stosować podstawowe zasady obsługi konsumenta,
- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- korzystać z różnych źródeł informacji oraz z doradztwa specjalistycznego.

2. Wykaz jednostek modułowych

Symbol jednostki modułowej	Nazwa jednostki modułowej	Orientacyjna liczba godzin na realizację
512[01].Z1.01	Wykorzystanie żywności jako źródła składników odżywczych	70
512[01].Z1.02	Przestrzeganie zasad higieny podczas produkcji i dystrybucji wyrobów kulinarnych	35
512[01].Z1.03	Wykonywanie czynności przygotowawczych związanych z produkcją potraw	40
512[01].Z1.04	Wykonywanie prac przygotowawczych związanych z obsługą kelnerską	35
	Razem	180

3. Schemat układu jednostek modułowych



4. Literatura

Arens-Azevedo U., Grimpe E., i inni: Technologia gastronomiczna z obsługą gości. Część 1-3. Rea, Warszawa 2002

Brzeziński Z.J., Korczak C.W. (red.): Higiena i ochrona zdrowia. PZWL, Warszawa 1998

Czerwińska D., Kollajtis-Dołowy A., Kozłowska K. Pietruszka B.: Podstawy żywienia człowieka. Format AB, Warszawa 2000

Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Tom I. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 1998

Gromadzka-Ostrowska J.: Higiena i ochrona zdrowia. Format AB, Warszawa 2001

Hasik J., Gawęcki J., (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Tom II. PWN, Warszawa 2000

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

Kijowski J., Sikora T.: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. WNT, Warszawa 2003

Kołożyn-Krajewska D.: Higiena produkcji żywności. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2001

Konarzewska M., Zielonka B., Konarzewska-Sokołowska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 1 i 2. Rea, Warszawa 2003

Kunachowicz H., Nadolna I.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i potraw. PZWL, Warszawa 1997

Leitner H.: Poradnik kelnera. WSiP, Warszawa 1993

Mikuta B.: Technologia gastronomiczna z obsługą gości. Format AB, Warszawa 2000

Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M.: Zasady żywienia. Rea, Warszawa 2004

Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem w pytaniach i zadaniach. Zeszyt ćwiczeń. Część 1 i 2. eMPI², Poznań 2005

Szewczyński J., Skrodzka Z.: Higiena żywienia. PZWL, Warszawa 1994

Żabicki W.: Organizacja bezpieczeństwa i higiena pracy. WSiP, Warszawa 2005

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych

Jednostka modułowa 512[01].Z1.01

Wykorzystanie żywności jako źródła składników odżywczych

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- rozróżnić składniki pokarmowe i określić ich wpływ na funkcjonowanie organizmu,
- sklasyfikować produkty spożywcze pod względem wartości energetycznej i odżywczej,
- określić normy spożycia składników pokarmowych dla określonych grup żywieniowych,
- określić skutki nadmiaru i niedoboru składników odżywczych dla organizmu człowieka,
- scharakteryzować proces trawienia i przemian składników odżywczych w organizmie człowieka,
- obliczyć podstawową i całkowitą przemianę materii,
- obliczyć bilans energetyczny i wodny organizmu,
- obliczyć wartość energetyczną i odżywczą potraw oraz napojów,
- zastosować zasady racjonalnego żywienia,
- zastosować zasady żywienia dietetycznego,
- zaplanować i ocenić jadłospis codzienny,
- dokonać oceny jadłospisów,
- posłużyć się specjalistycznym oprogramowaniem komputerowym do obliczania wartości odżywczej pożywienia,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Składniki pokarmowe i ich rola w organizmie człowieka.

Podział produktów spożywczych na grupy.

Wartość energetyczna i odżywcza pożywienia.

Normy żywienia, racje pokarmowe.

Trawienie, wchłanianie i przemiany składników pokarmowych.

Podstawowa i całkowita przemiana materii.

Równowaga kwasowo-zasadowa w organizmie człowieka.

Gospodarka wodna organizmu.

Bilans energetyczny.

Zasady racjonalnego żywienia.

Podstawy żywienia dietetycznego.

Zasady planowania jadłospisów.

Ocena jadłospisów.

3. Ćwiczenia

- Klasyfikowanie produktów spożywczych pod względem wartości energetycznej.
- Analizowanie składu produktów spożywczych na podstawie informacji zamieszczonej na opakowaniu.
- Porównywanie składu chemicznego wybranych produktów spożywczych.
- Sporządzanie diagramu produktów bogatych i ubogich w niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe, cholesterol i błonnik.
- Sporządzanie wykazu produktów zawierających węglowodany przyswajalne i nieprzyswajalne przez organizm człowieka.
- Porównywanie zawartości wody w wybranych produktach spożywczych.
- Analizowanie przemian składników odżywczych w organizmie człowieka.
- Obliczanie wartości energetycznej wybranych produktów, potraw i posiłków.
- Obliczanie bilansu energetycznego organizmu człowieka.
- Obliczanie własnej podstawowej i całkowitej przemiany materii.
- Planowanie jadłospisów na różne posiłki.
- Układanie jadłospisu dla określonej grupy ludności.
- Ocenianie jadłospisów z zastosowaniem metod jakościowych i ilościowych.
- Projektowanie i ocena jadłospisu dla osób będących na diecie lekkostrawnej.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: podziału składników pokarmowych, klasyfikacji produktów spożywczych, bilansu wodnego, bilansu energetycznego, budowy i funkcjonowania układu pokarmowego człowieka.

Filmy dydaktyczne dotyczące przemian składników pokarmowych w organizmie człowieka.

Normy żywienia i wyżywienia.

Tabele składu i wartości odżywczej produktów spożywczych.

Specjalistyczne programy komputerowe do obliczania wartości odżywczej żywienia.

Opakowania środków spożywczych.

Jadłospisy dekadowe i karty menu.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje podstawowe zagadnienia z zakresu fizjologii żywienia, a w szczególności dotyczące wykorzystania żywności jako źródła składników pokarmowych.

W trakcie zajęć należy odwoływać się do wiedzy uczniów z zakresu budowy chemicznej i właściwości składników odżywczych, opanowanej podczas zajęć z chemii oraz dotyczącej funkcjonowania przewodu pokarmowego oraz roli enzymów i hormonów w przemianach ustrojowych, opanowanej podczas zajęć z biologii.

Szczególą trudność może sprawiać uczniom opanowanie wiedzy z zakresu przemian składników odżywczych w organizmie. Zaleca się, aby kształtowanie umiejętności z tego zakresu rozpocząć od filmu prezentującego procesy trawienia i przemianę składników odżywczych w organizmie człowieka.

Podczas realizacji programu jednostki modułowej należy zwracać uwagę na kształtowanie umiejętności:

- określania wartości odżywczej produktów spożywczych,
- posługiwania się normami żywienia i wyżywienia,
- stosowania zasad racjonalnego żywienia w praktyce.

Do realizacji założonych celów kształcenia proponuje się zastosować następujące metody nauczania: wykładu problemowego, przewodniego tekstu, projektów, dyskusji dydaktycznej i ćwiczenia praktyczne. Podczas wykonywania ćwiczeń dotyczących planowania i oceny żywienia wskazane jest zastosowanie specjalistycznego oprogramowania komputerowego.

Zajęcia powinny odbywać w pracowni podstaw żywienia i pracowni komputerowej, w grupie do 15 osób. Ćwiczenia mogą być realizowane indywidualnie lub w zespołach 2 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie edukacyjnych osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie, w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiadomości i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Sprawdzanie diagnostyczne powinno dotyczyć oceny poziomu wiedzy uczniów z zakresu budowy i właściwości składników pokarmowych budowy układu pokarmowego oraz roli enzymów i hormonów, opanowanej podczas zajęć z biologii i chemii.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie w celu motywowania uczniów do pracy. W trakcie zajęć należy zwracać

uwagę na zaangażowanie i kreatywność uczniów oraz wykorzystanie wiedzy podczas wykonywania ćwiczeń. W procesie kontroli i oceny szczególną uwagę należy zwracać na:

- określanie źródeł składników odżywczych,
- określanie skutków nadmiaru i niedoboru składników odżywczych,
- planowanie jadłospisów codziennych,
- zestawianie posiłków.

Sprawdzanie sumatywne należy przeprowadzać na zakończenie realizacji programu jednostki modułowej. Powinno być ono zaplanowane w sposób umożliwiający sprawdzenie stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych. W procesie oceniania zaleca się zastosowanie sprawdzianu praktycznego z zadaniami typu próba pracy, dotyczącymi planowania jadłospisów oraz obliczania wartości energetycznej i odżywczej produktów spożywczych i potraw.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 512[01].Z1.02

Przestrzeganie zasad higieny podczas produkcji i dystrybucji wyrobów kulinarnych

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- posłużyć się podstawowymi przepisami prawa dotyczącymi produkcji, dystrybucji i przechowywania żywności,
- określić zadania instytucji zajmujących się nadzorem nad żywnością i żywieniem,
- określić znaczenie stosowania systemów zapewniania jakości zdrowotnej żywności,
- zastosować procedury dotyczące zapewniania jakości zdrowotnej żywności,
- ocenić warunki higieniczno-sanitarne w miejscu pracy,
- określić wymagania zdrowotne dotyczące pracowników zakładów żywienia,
- zastosować środki ochrony indywidualnej,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- określić rodzaje magazynów w zakładach gastronomicznych,
- ustalić warunki przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych,
- rozróżnić urządzenia chłodnicze użytkowane w części magazynowej, produkcyjnej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego,
- scharakteryzować zasady zachowywania łańcucha chłodniczego w produkcji i dystrybucji żywności,
- określić źródła zagrożenia mikrobiologicznego żywności,
- określić przyczyny i scharakteryzować objawy zatruc oraz zakażeń pokarmowych,
- zabezpieczyć żywność przed skażeniem mikrobiologicznym,
- określić zasady pobierania i zabezpieczania prób pokarmowych,
- zastosować zasady zabezpieczania odpadków pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych,
- zastosować środki myjące i dezynfekcyjne dopuszczone do użytku w przetwórstwie żywności,
- zastosować zasady higieny maszyn, urządzeń, narzędzi, naczyń i opakowań,
- zastosować zasady higieny w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych,

- zastosować zasady higieny podczas realizacji usług gastronomicznych,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Podstawowe akty prawne dotyczące produkcji, dystrybucji i przechowywania żywności.

Nadzór nad żywnością i żywieniem w Polsce i na świecie.

Systemy zapewniania jakości zdrowotnej żywności: GHP (Dobra Praktyka Higieniczna – Good Hygienic Practice), GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna – Good Manufacturing), HACCP (Krytyczne Punkty Kontroli – Hazard Analysis and Critical Control Point).

Organizacja stanowiska pracy.

Higiena osobista i wymagania zdrowotne dotyczące personelu zakładów gastronomicznych.

Zasady przechowywania żywności.

Urządzenia chłodnicze.

Przyczyny i objawy zatruc pokarmowych.

Choroby przenoszone przez żywność, zapobieganie.

Źródła zakażenia mikrobiologicznego.

Zasady pobierania i zabezpieczania próbek pokarmowych.

Zasady zabezpieczania odpadków pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych.

Higiena produkcji żywności.

Higiena maszyn, urządzeń i sprzętu oraz pomieszczeń zakładu gastronomicznego.

Zasady mycia naczyń stołowych i kuchennych.

Środki myjące i dezynfekujące stosowane w zakładzie gastronomicznym.

Przepisy sanitarno-epidemiologiczne, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

3. Ćwiczenia

- Analizowanie podstawowych aktów prawnych dotyczących produkcji i dystrybucji żywności.
- Sporządzanie schematu układu funkcjonalnego pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym zależnym i niezależnym.
- Wyznaczanie dróg surowców, półproduktów i gotowych wyrobów kulinarnych oraz naczyń stołowych czystych i brudnych na schemacie zakładu gastronomicznego.

- Określanie przyczyn i charakteryzowanie objawów zatruc pokarmowych.
- Określanie sposobów zapobiegania zatruciom pokarmowym.
- Opracowywanie instrukcji dotyczącej przestrzegania zasad higieny w zakładzie gastronomicznym.
- Dokonywanie oceny stanu higienicznego pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym.
- Analizowanie informacji zamieszczanych na opakowaniach produktów spożywczych.
- Dokonywanie oceny jakości produktów spożywczych.
- Opracowywanie instrukcji dotyczącej warunków przechowywania poszczególnych grup produktów spożywczych.
- Przeprowadzanie codziennych i okresowych czynności porządkowych w pracowni technologicznej i pracowni obsługi konsumenta lub w zakładzie gastronomicznym.
- Mycie naczyń kuchennych i stołowych.
- Pobieranie i zabezpieczanie prób pokarmowych do badań laboratoryjnych.
- Wyznaczanie krytycznych punktów kontroli wybranych wyrobów kulinarnych zgodnie z zasadami systemu HACCP.
- Opracowywanie procedury postępowania z odpadami poprodukcyjnymi i pokonsumpcyjnymi.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie i instrukcje do ćwiczeń.

Podstawowe akty prawne dotyczące produkcji i dystrybucji żywności.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: zasad higieny produkcji i dystrybucji wyrobów kulinarnych, systemów zapewniania jakości zdrowotnej żywności, drogi przenoszenia zakażeń, zanieczyszczeń i szkodników żywności.

Schematy układu funkcjonalnego pomieszczeń w zakładach gastronomicznych.

Procedury dotyczące zapewniania jakości zdrowotnej żywności.

Filmy dydaktyczne prezentujące wybrane zakłady gastronomiczne.

Instrukcja dotycząca pobierania i zabezpieczania prób pokarmowych.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

Środki myjące i dezynfekcyjne.

Instrukcje stosowania środków myjących i dezynfekcyjnych.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące prawa żywnościowego, systemów zapewniania jakości zdrowotnej żywności, wymagań zdrowotnych dotyczących pracowników oraz sanitarnych stawianych obiektom gastronomicznym.

Na początku zajęć należy odwołać się do wiedzy uczniów dotyczącej mikrobiologicznych oraz chemicznych zanieczyszczeń żywności stanowiących zagrożenie dla zdrowia i życia człowieka oraz skorzystać z umiejętności opanowanych podczas realizacji programu jednostki 512[01].O1.01 *Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i ochrony przeciwpożarowej.*

Do realizacji założonych celów kształcenia proponuje się zastosować następujące metody nauczania: metodę przewodniego tekstu, dyskusję dydaktyczną, pokaz i ćwiczenia praktyczne.

Celem realizacji programu jednostki jest kształtowanie nawyków związanych z przestrzeganiem zasad higieny produkcji i dystrybucji żywności, utrzymania czystości w zakładzie gastronomicznym oraz przygotowanie uczniów do działań dotyczących zapewniania jakości zdrowotnej żywności. Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń, należy zapoznać uczniów z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska obowiązującymi na stanowisku pracy.

W procesie nauczania uczenia się szczególną uwagę należy zwracać na kształtowanie umiejętności:

- planowania, organizowania i przeprowadzania prac porządkowych w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych zakładu gastronomicznego,
- mycia naczyń stołowych i kuchennych,
- mycia i bieżącej konserwacji maszyn oraz urządzeń gastronomicznych,
- stosowania zasad przechowywania produktów spożywczych,
- pobierania i zabezpieczania prób pokarmowych,
- postępowania z odpadkami poprodukcyjnymi i pokonsumpcyjnymi.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni technologii gastronomicznej, wyposażonej w środki myjące i dezynfekcyjne, sprzęt gastronomiczny, maszyny oraz urządzenia do mycia naczyń stołowych i kuchennych. Ćwiczenia powinny odbywać się w grupach do 15 osób, indywidualnie lub w zespołach 2 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiadomości i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Na początku zajęć należy dokonać diagnozy wiedzy uczniów dotyczącej drobnoustrojów pożytecznych dla człowieka oraz chorobotwórczych.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie w celu motywowania uczniów do systematycznej pracy. W trakcie zajęć nauczyciel powinien na bieżąco kontrolować przebieg ćwiczeń praktycznych oraz poprawność ich wykonania. Dokonując oceny wiedzy i umiejętności uczniów szczególną uwagę należy zwracać na:

- planowanie pracy,
- utrzymywanie czystości na stanowisku pracy,
- dobór środków myjących i dezynfekcyjnych,
- wykonywanie prac porządkowych,
- określanie przyczyn zatruć pokarmowych spowodowanych czynnikami biologicznymi i chemicznymi,
- sposoby zabezpieczania żywności przed zanieczyszczeniami i zakażeniem mikrobiologicznym,
- sposób pobierania i zabezpieczania prób pokarmowych,
- stosowanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Sprawdzanie sumatywne powinno być zaplanowane w sposób umożliwiający sprawdzenie stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych. Można tego dokonać za pomocą testu pisemnego z zadaniami wielokrotnego wyboru lub krótkiej odpowiedzi. Zadania w teście powinny obejmować treści z zakresu stosowania zasad higieny w procesie produkcji i dystrybucji żywności, systemów zapewniania bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności oraz jej przechowywania. Wskazane jest również wdrażanie uczniów do samooceny.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 512[01].Z1.03

Wykonywanie czynności przygotowawczych związanych z produkcją potraw

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- scharakteryzować etapy procesu technologicznego,
- zaplanować przebieg procesu technologicznego na podstawie receptury,
- ustalić warunki przechowywania surowców, półproduktów i potraw,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- sporządzić zapotrzebowanie na surowce spożywcze i półprodukty do produkcji potraw,
- określić wpływ obróbki wstępnej i cieplnej na wartość odżywczą produktów,
- ustalić warunki przeprowadzania obróbki cieplnej,
- dobrać i obsłużyć maszyny oraz urządzenia do obróbki wstępnej i cieplnej surowców,
- przygotować surowce i półprodukty do prowadzenia procesów technologicznych zgodnie z recepturą,
- dobrać tłuszcze do metody obróbki cieplnej oraz rodzaju surowców,
- przeprowadzić obróbkę wstępną i cieplną surowców oraz półproduktów,
- zastosować sposoby ograniczania strat składników odżywczych powstających sporządzania potraw,
- rozróżnić podstawowe przyprawy i określić ich zastosowanie w procesie sporządzania potraw,
- wykonać czynności związane z myciem i konserwacją maszyn oraz urządzeń stosowanych podczas sporządzania potraw,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Etapy procesu technologicznego.

Zasady przechowywania surowców, półproduktów i potraw.

Organizacja stanowiska pracy.

Zapotrzebowanie na surowce spożywcze i półprodukty.

Obróbka wstępna surowców.

Obróbka cieplna półproduktów.

Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej oraz cieplnej surowców i półproduktów.

Receptury gastronomiczne.

Tłuszcze spożywcze.

Zapobieganie zmianom zachodzącym w żywności w trakcie przeprowadzania procesu technologicznego.

Zastosowanie przypraw.

Zasady mycia i konserwacji maszyn oraz urządzeń stosowanych podczas sporządzania potraw.

Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

3. Ćwiczenia

- Organizowanie stanowiska pracy do wykonywania operacji technologicznych.
- Obliczanie ilości surowców niezbędnych do sporządzania potraw na podstawie receptury.
- Planowanie wyposażenia pomieszczeń produkcyjnych restauracji i stołówki w maszyny oraz urządzenia.
- Dobieranie maszyn i urządzeń do stosowanych w procesie sporządzania potraw.
- Wykonywanie obróbki wstępnej surowców.
- Wykonywanie obróbki termicznej określonych półproduktów.
- Dobieranie tłuszczu do rodzaju surowca i sposobu obróbki cieplnej.
- Analizowanie zmian zachodzących w produktach podczas obróbki cieplnej.
- Przygotowywanie prostych elementów dekoracyjnych z warzyw i owoców.
- Przygotowywanie stanowiska do ekspedycji potraw.
- Rozpoznawanie podstawowych przypraw.
- Porównywanie wydajności i jakości wyrobów kulinarnych w zależności od rodzaju zastosowanej metody obróbki cieplnej.

4. Środki dydaktyczne

Instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: etapów procesu technologicznego, klasyfikacji przypraw i tłuszczów.

Schemat układu funkcjonalnego pomieszczeń produkcyjnych – usytuowanie stanowisk do realizacji poszczególnych etapów procesu technologicznego.

Surowce spożywcze.

Receptury gastronomiczne.

Waga elektroniczna, miarki, termometr.
Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest przygotowanie uczniów do prowadzenia procesów technologicznych związanych ze sporządzaniem potraw. W trakcie zajęć należy odwoływać się do wiedzy uczniów dotyczącej przenoszenia ciepła i właściwości wody opanowanej podczas zajęć z fizyki.

W procesie nauczania-uczenia się wskazane jest zastosowanie następujących metod nauczania: pokazu z instruktążem, pokazu z objaśnieniem oraz ćwiczeń praktycznych. Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń należy zapoznać uczniów z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologicznymi, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska obowiązującymi na stanowisku ćwiczeniowym.

Podczas realizacji programu jednostki szczególną uwagę należy zwracać na:

- organizację stanowiska pracy,
- dobór i użytkowanie maszyn oraz urządzeń,
- kształtowanie prawidłowych nawyków higienicznych,
- sposób przeprowadzania obróbki wstępnej i cieplnej.

Ponadto podczas zajęć uczniowie powinni mieć możliwość ustalania warunków przeprowadzania obróbki wstępnej surowców i obróbki cieplnej półproduktów.

Zajęcia powinny być realizowane w pracowni technologii gastronomicznej, w grupie do 15 osób. Ćwiczenia mogą być wykonywane indywidualnie lub w zespołach dwuosobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceniania osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiadomości i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Na początku realizacji programu jednostki modułowej należy dokonać diagnozy wiedzy uczniów z zakresu sposobów przenoszenia ciepła i właściwości wody oraz stosowania zasad higieny podczas produkcji i przechowywania potraw.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie w celu motywowania uczniów do pracy. Sprawdzania można dokonywać

również podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń. Podczas obserwacji czynności uczniów szczególną uwagę należy zwracać na:

- planowanie pracy,
- organizację stanowiska pracy,
- korzystanie z receptur gastronomicznych,
- przygotowanie na podstawie receptury zapotrzebowania na surowce do wykonania potrawy,
- dobór i posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami,
- dobór tłuszczu do rodzaju surowca i metody obróbki cieplnej,
- zachowanie kolejności etapów procesu technologicznego,
- przeprowadzanie procesu technologicznego zgodnie z określonymi parametrami,
- stosowanie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologicznych, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Sprawdzanie sumatywne powinno być zaplanowane w sposób umożliwiający sprawdzenie stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych. Można tego dokonać za pomocą sprawdzianu praktycznego. Ponadto należy wdrażać uczniów do samooceny.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 512[01].Z1.04

Wykonywanie prac przygotowawczych związanych z obsługą kelnerską

1. Szczegółowe cele kształcenia:

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- posłużyć się terminologią dotyczącą obsługi kelnerskiej,
- określić zakres zadań wykonywanych przez kelnera,
- rozróżnić asortyment i określić zastosowanie bielizny, zastawy stołowej oraz pomocniczego sprzętu kelnerskiego,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- dobrać obrusy do wielkości i kształtu stołów,
- zastosować techniki rozkładania i składania obrusów,
- zastosować różne sposoby formowania serwetek płóciennych i papierowych,
- wykonać prostą dekorację stołu,
- zastosować naczynia i sztucce zgodnie z przeznaczeniem,
- zastosować różne techniki przenoszenia talerzy i sztućców,
- ułożyć sztucce na stole do określonych potraw i prostych posiłków,
- przygotować i ustawić na stole konsumenckim drobną zastawę stołową,
- zastosować podstawowe techniki podawania potraw,
- zastosować podstawowe techniki zbierania naczyń po konsumpcji,
- dobrać sprzęt i środki czystości do przeprowadzania czynności porządkowych w sali konsumenckiej,
- zastosować zasady kultury osobistej podczas realizacji zadań,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

2. Materiał nauczania

Zadania wykonywane przez kelnera.

Asortyment i zastosowanie bielizny, zastawy stołowej i pomocniczego sprzętu kelnerskiego.

Organizacja stanowiska pracy.

Zasady rozkładania, składania obrusów.

Techniki składania serwet płóciennych i formowania papierowych.

Zasady dekoracji stołów.

Zasady i techniki przenoszenia zastawy stołowej.

Dobór i techniki wykładania sztućców.

Obsługa konsumenta – stosowanie podstawowych technik.

Techniki zbierania zastawy stołowej.

Środki czystości stosowane do przeprowadzania czynności porządkowych.

Zasady kultury osobistej.

Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

3. Ćwiczenia

- Dobieranie bielizny i zastawy stołowej oraz pomocniczego sprzętu kelnerskiego do realizacji zadań.
- Rozkładanie, składanie i wymiana obrusów.
- Nakrywanie stołów do określonych potraw i prostych posiłków
- Składanie serwetek płóciennych i formowanie papierowych.
- Wykonywanie prostej dekoracji stołów.
- Przenoszenie zastawy stołowej z zastosowaniem różnych technik.
- Układanie sztuców na stole do prostych posiłków.
- Podawanie potraw z zastosowaniem podstawowych technik.
- Zbieranie brudnej zastawy stołowej.
- Wykonywanie prac porządkowych w sali konsumenckiej.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: asortymentu zastawy stołowej, sposobów układania i kolejności wykładania sztuców. Schematy formowania serwetek płóciennych.

Zakres zadań wykonywanych przez kelnera.

Filmy dydaktyczne dotyczące wykonywania podstawowych czynności z zakresu obsługi konsumenta.

Katalogi zastawy stołowej oraz pomocniczego sprzętu kelnerskiego. Bielizna i zastawa stołowa oraz pomocniczy sprzęt kelnerski.

Elementy dekoracyjne stołów.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest przygotowanie uczniów do wykonywania podstawowych czynności kelnerskich.

W procesie nauczania-uczenia się wskazane jest zastosowanie następujących metod nauczania: metody przewodniego tekstu, pokazu z instruktążem, inscenizacji oraz ćwiczeń praktycznych. Ważne jest również umożliwienie uczniom obserwacji czynności dotyczących obsługi kelnerskiej. W tym celu proponuje się zorganizowanie wycieczki dydaktycznej do restauracji. Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń, konieczne jest zapoznanie uczniów z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologicznymi, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska obowiązującymi na stanowisku pracy.

Podczas realizacji programu jednostki modułowej szczególną uwagę należy zwracać na:

- dobór bielizny i zastawy stołowej,
- przygotowanie stołu konsumenckiego,
- sposób przenoszenia zastawy stołowej,
- przyjmowanie właściwej postawy ciała w czasie wykonywania ćwiczeń,
- stosowanie zasad kultury osobistej i higieny.

Wskazane jest, aby uczniowie w trakcie zajęć byli ubrani w strój obowiązujący w sali restauracyjnej.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni obsługi konsumenta, w grupie do 15 osób. Ćwiczenia można wykonywać w zespołach liczących do 3 osób.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiadomości i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Na początku zajęć należy dokonać diagnozy wiedzy uczniów dotyczącej stosowania zasad higieny w pomieszczeniach produkcyjnych.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie w celu motywowania uczniów do pracy. Sprawdzenia można dokonywać podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń. Do tego celu zaleca się zastosowanie arkuszy obserwacji, przygotowanych przez nauczyciela. Podczas dokonywania oceny szczególną uwagę należy zwracać na:

- planowanie pracy,
- stosowanie zasad higieny,
- stosowanie podstawowych technik obsługi konsumenta,
- wykonywanie podstawowych umiejętności manualnych związanych z przenoszeniem zastawy stołowej,
- zaangażowanie w wykonywanie ćwiczeń,
- stosowanie zasad kultury.

Sprawdzanie sumatywne winno być zaplanowane w sposób umożliwiający sprawdzenie stopnia wymagań edukacyjnych. Można tego dokonać za pomocą testu praktycznego dotyczącego: składania, rozkładania i wymiany obrusów; przenoszenia talerzy płytkich i głębokich; wykładania sztućców oraz zbierania naczyń po konsumpcji. Ponadto należy wdrażać uczniów w do samooceny.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Moduł 512[01].Z2

Technologia sporządzania potraw

1. Cele kształcenia

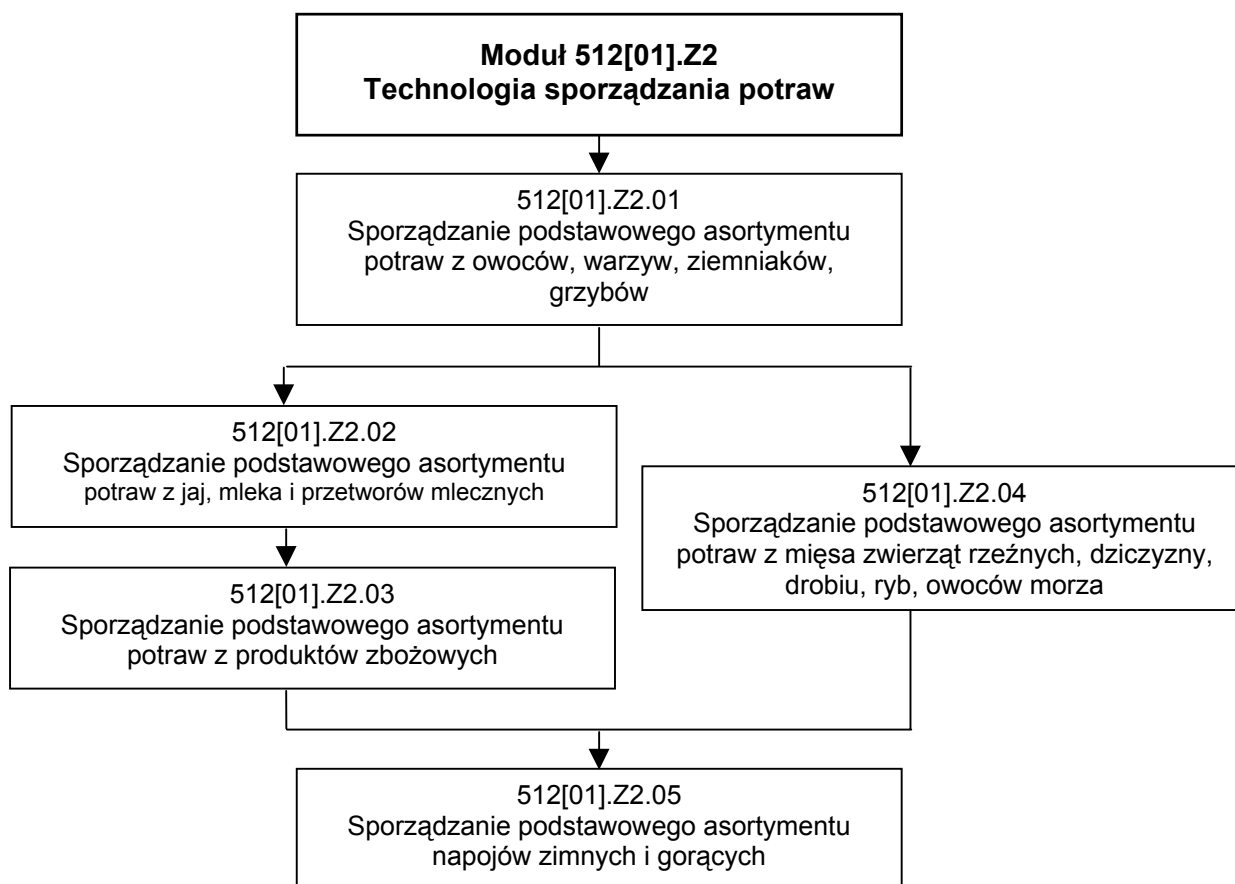
W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- określać warunki przechowywania surowców, półproduktów i potraw,
- organizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- oceniać jakość surowców i półproduktów,
- określać wpływ procesów technologicznych na jakość potraw,
- korzystać z receptur gastronomicznych,
- użytkować maszyny i urządzenia stosowane w procesie sporządzania i ekspedycji potraw,
- posługiwać się narzędziami, naczyniami oraz sprzętem kuchennym,
- dobierać surowce i półprodukty do sporządzania potraw,
- stosować różne techniki i metody obróbki technologicznej,
- sporządzać podstawowy asortyment potraw i napojów,
- przygotowywać potrawy w obecności gości,
- stosować techniki porcjowania i dekorowania potraw,
- oceniać jakość i estetykę potraw i napojów,
- stosować zasady żywienia dietetycznego,
- zagospodarowywać odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne,
- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologicznych, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- korzystać z różnych źródeł informacji.

2. Wykaz jednostek modułowych

Symbol jednostki modułowej	Nazwa jednostki modułowej	Orientacyjna liczba godzin na realizację
512[01].Z2.01	Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z owoców, warzyw, ziemniaków, grzybów	65
512[01].Z2.02	Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z jaj, mleka i przetworów mlecznych	33
512[01].Z2.03	Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z produktów zbożowych	60
512[01].Z2.04	Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, ryb, owoców morza	100
512[01].Z2.05	Sporządzanie podstawowego asortymentu napojów zimnych i gorących	30
	Razem	288

3. Schemat układu jednostek modułowych



4. Literatura

Arens-Azêvedo U., Grimpe E. i inni: Technologia gastronomiczna. Część 1-3, Rea, Warszawa 2002

Bailey A., Lambert Ortiz E., Radecka H.: Wielka księga ingrediencji. Wiedza i Życie, Warszawa 1992

Berger S., Janik K., Kulzowa-Hawliczkowa H., Laskowska M. i inni: Kuchnia Polska. PWE, Warszawa 1990

Biller E.: Kucharz & Gastronom: vademecum. Rea, Warszawa 2001

Czarnecka-Skubina E., Rosiak E.: Poradnik Gastronoma. ProMedia, Warszawa 2004

Jastrzębski W.: Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. WSiP, Warszawa 2005

Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Towaroznawstwo żywności. WSiP, Warszawa 2004

Konarzewska M., Zielonka B., Konarzewska-Sokołowska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 1 i 2. Rea, Warszawa 2003

Konarzewska M.: Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. Rea, Warszawa 2004

Krzyżanowska W.: Technologia gastronomiczna. Zeszyt ćwiczeń. Część 1-3. Rea, Warszawa 2000

Mikuta B.: Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta. Format AB, Warszawa 1998

Rias-Buchner B.: Wielka księga dobrej kuchni: ponad 1000 doskonałych przepisów. Świat Książki – Wydawnictwo Bertelsmann Media, Warszawa 1999

Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem w pytaniach i zadaniach. Zeszyt ćwiczeń. Część 1 i 2. eMPI², Poznań 2005

Szponar L., Kazalska U., Nowicka L., Ners A: Żywnienie zbiorowe. Część 1 i 2. IŻŻ, Warszawa 1992

Szymanderska H., Encyklopedia polskiej sztuki kulinarnej. Rea, Warszawa 2003

Zalewski S.: Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa 1997

Czasopisma specjalistyczne: *Przegląd gastronomiczny*, *Hotelarz*, *Kuchnia – magazyn dla smakoszy*

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych.

Jednostka modułowa 512[01].Z2.01

Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z owoców, warzyw, ziemniaków, grzybów

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- dokonać oceny towaroznawczej owoców, warzyw, ziemniaków oraz grzybów i określić ich zastosowanie,
- rozróżnić asortyment potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów,
- określić wartość odżywczą potraw jarskich,
- określić warunki i zastosować zasady przechowywania surowców, półproduktów oraz potraw z owoców, warzyw, ziemniaków, grzybów,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- zastosować zasady higieny w procesie sporządzania potraw,
- obsłużyć maszyny i urządzenia gastronomiczne stosowane podczas produkcji potraw,
- posłużyć się z sprzętem kuchennym podczas sporządzania potraw,
- dobrać surowce i półprodukty do sporządzania potraw oraz dokonać oceny ich jakości,
- zastosować receptury gastronomiczne do sporządzania potraw,
- przeprowadzić obróbkę wstępną owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów,
- zastosować różne sposoby obróbki cieplnej owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów,
- sporządzić surówki i napoje z warzyw oraz owoców,
- sporządzić podstawowy asortyment zup i sosów,
- sporządzić podstawowe zakąski z warzyw,
- sporządzić podstawowe desery z owoców,
- sporządzić podstawowe potrawy jarskie charakterystyczne dla kuchni różnych narodów
- rozróżnić asortyment potraw dietetycznych z owoców i warzyw,
- określić techniki sporządzania potraw dietetycznych,
- dobrać dodatki do potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów,
- dobrać naczynia do podawania potraw,
- zastosować techniki porcjowania i dekorowania potraw,
- dokonać oceny jakości i estetyki potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów,
- określić techniki podawania potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów,

- zagospodarować odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Ocena towaroznawcza owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów.

Asortyment potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów.

Wartość odżywcza potraw jarskich.

Zasady przechowywania surowców, półproduktów i potraw.

Organizacja stanowiska pracy.

Obsługa maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej i cieplnej owoców, warzyw, ziemniaków, grzybów.

Zasady posługiwania się sprzętem kuchennym.

Obróbka wstępna i cieplna owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów.

Sporządzanie potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów.

Sporządzanie podstawowego asortymentu zup i sosów.

Potrawy dietetyczne z owoców, warzyw i ziemniaków.

Zasady porcjowania i garniowania potraw z warzyw, owoców i grzybów.

Dobór naczyń i sposobów podawania potraw.

Ocena organoleptyczna potraw.

Odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne.

Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

3. Ćwiczenia

- Dokonywanie oceny towaroznawczej owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów.
- Przeprowadzanie obróbki wstępnej owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów.
- Sporządzanie surówek i napojów z owoców i warzyw.
- Sporządzanie podstawowych potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów.
- Sporządzanie zakąsek z warzyw, ziemniaków i grzybów.
- Sporządzanie deserów z owoców.
- Sporządzanie podstawowego asortymentu zup czystych, zagęszczanych i kremów.
- Sporządzanie podstawowych potraw z warzyw i owoców charakterystycznych dla kuchni różnych narodów.
- Sporządzanie potraw lekkostrawnych z warzyw i owoców.

- Sporządzanie sosów do zapiekania potraw z warzyw, ziemniaków i grzybów.
- Porcjowanie i garniowanie potraw z warzyw, owoców i grzybów podawanych na talerzach oraz w innych naczyniach.
- Sporządzanie wykazu potraw z owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy, tablice, plansze dotyczące: podziału owoców i warzyw; etapów obróbki wstępnej owoców, warzyw, ziemniaków i grzybów; asortymentu potraw jarskich; klasyfikacji zup i sosów; sposobów dekorowania potraw.

Ilustracje elementów dekoracyjnych z owoców i warzyw.

Surowce spożywcze.

Atlas grzybów.

Receptury gastronomiczne.

Jadłospisy dekadowe i karty menu.

Sprzęt kuchenny i zastawa stołowa.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące sporządzania podstawowych potraw z warzyw, ziemniaków, grzybów i owoców. Podczas zajęć należy odwołać się do wiadomości i umiejętności opanowanych przez uczniów podczas realizacji programów jednostek modułowych zawartych w module 512[01].Z1 *Podstawy żywienia, produkcji i podawania potraw*.

W celu osiągnięcia założonych celów kształcenia zaleca się zastosowanie następujących metod nauczania: wykładu problemowego, metody przewodniego tekstu, pokazu z objaśnieniem oraz ćwiczeń praktycznych, i na podsumowanie ćwiczeń dyskusji dydaktycznej.

Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń, należy zapoznać uczniów z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologicznymi, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska obowiązującymi na stanowisku pracy.

Ćwiczenia należy rozpocząć od pokazu z objaśnieniem czynności wykonywanych podczas sporządzania potraw. Uczeń korzystając z tekstu przewodniego i receptury gastronomicznej najpierw sporządza plan pracy, a następnie przystępuje do wykonywania ćwiczeń technologicznych.

W czasie prowadzenia zajęć szczególną uwagę należy zwracać na:

- planowanie pracy,
- organizację stanowiska pracy,
- dobór surowców do sporządzania potraw,
- przebieg procesu technologicznego,
- poprawność i staranność wykonywania poszczególnych operacji technologicznych,
- jakość sporządzonych potraw,
- dobór naczyń do podania potraw,
- estetykę i sposób wykończenia potraw,
- przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologicznych, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Zajęcia powinny być realizowane w pracowni technologii gastronomicznej, w grupie do 15 osób. Ćwiczenia mogą być wykonywane indywidualnie lub w zespołach dwuosobowych

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiadomości i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Na początku zajęć należy dokonać diagnozy wiedzy uczniów dotyczącej ogólnych zasad przeprowadzania obróbki wstępnej i cieplnej surowców i półproduktów oraz stosowania zasad higieny podczas sporządzania potraw.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie w celu motywowania uczniów do pracy. Nauczyciel powinien na bieżąco kontrolować przebieg ćwiczeń praktycznych i stopień opanowania wiadomości niezbędnych do realizacji ćwiczeń. Sprawdzania i oceniania osiągnięć edukacyjnych uczniów można dokonywać również podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń. Podczas obserwacji szczególną uwagę należy zwracać na:

- planowanie procesu sporządzania potraw,
- staranność wykonywania operacji technologicznych,
- jakość sporządzonych potraw,
- estetykę, sposób wykończenia oraz temperaturę podawania potraw,

- utrzymanie porządku na stanowisku pracy,
- stosowanie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologicznych, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Sprawdzanie sumatywne powinno być zaplanowane w sposób umożliwiający sprawdzenie stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych. Do tego celu proponuje się zastosowanie testu pisemnego i praktycznego. Wskazane jest również dokonanie samooceny przez uczniów.

W ocenie końcowej, na zakończenie realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 512[01].Z2.02

Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z jaj, mleka i przetworów mlecznych

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- dokonać oceny towaroznawczej jaj, mleka i jego przetworów,
- określić zastosowanie mleka i jego przetworów w żywieniu,
- rozróżnić asortyment potraw z jaj, mleka i jego przetworów,
- dokonać klasyfikacji przetworów mlecznych,
- określić warunki przechowywania jaj, mleka i jego przetworów,
- określić przydatność jaj, mleka i jego przetworów do wykonywania potraw,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- posłużyć się sprzętem gastronomicznym podczas sporządzania potraw,
- zastosować zasady higieny w procesie sporządzania potraw,
- przeprowadzić obróbkę wstępną jaj,
- sporządzić podstawowe potrawy z jaj, mleka i jego przetworów,
- sporządzić podstawowe desery z jaj i mleka,
- sporządzić sosy zimne,
- sporządzić zakąski z jaj,
- przygotować proste potrawy dietetyczne z jaj i przetworów mlecznych,
- dobrać dodatki do potraw z jaj, mleka i jego przetworów,
- dobrać naczynia do podawania potraw z jaj, mleka i jego przetworów,
- zastosować techniki porcjowania i podawania potraw z jaj, mleka oraz jego przetworów,
- ocenić jakość potraw z jaj mleka i jego przetworów,
- zagospodarować odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Ocena towaroznawcza jaj, mleka i jego przetworów.

Asortyment potraw z jaj, mleka i jego przetworów.

Klasyfikacja przetworów mlecznych.

Zasady przechowywania jaj, mleka i jego przetworów.

Organizacja stanowiska pracy.

Zasady posługiwania się sprzętem gastronomicznym.

Obróbka wstępna jaj.

Potrawy gotowane i smażone z jaj.

Potrawy z mleka i jego przetworów.

Desery z jaj i mleka.

Sosy zimne i zakąski z jaj oraz serów.

Potrawy dietetyczne z jaj, mleka i przetworów mlecznych.

Zasady porcjowania i garniowania potraw z jaj, mleka i jego przetworów.

Ocena organoleptyczna potraw.

Dobór naczyń i sposobu podawania potraw z jaj, mleka i jego przetworów.

Odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne.

Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

3. Ćwiczenia

- Dokonywanie oceny towaroznawczej jaj, mleka i jego przetworów oraz.
- Sporządzanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty do produkcji potraw z jaj oraz mleka i jego przetworów.
- Przeprowadzanie oceny świeżości i obróbki wstępnej jaj.
- Sporządzanie podstawowych potraw gorących i zakąsek z jaj.
- Sporządzanie potraw z mleka i jego przetworów.
- Sporządzanie podstawowych deserów zimnych i gorących z jaj oraz mleka i jego przetworów.
- Sporządzanie podstawowych sosów zimnych.
- Wyszukiwanie receptur na potrawy z jaj, mleka i jego przetworów charakterystycznych dla kuchni różnych narodów.
- Dobieranie zastawy stołowej do rodzaju potraw z jaj, mleka i jego przetworów.
- Porcjowanie i garniowanie potraw gorących, zakąsek oraz deserów z jaj, mleka i jego przetworów na talerzach oraz w innych naczyniach.
- Podawanie potraw, zakąsek, deserów z jaj, mleka i jego przetworów.
- Dokonywanie oceny organoleptycznej potraw, zakąsek i deserów z jaj, mleka i jego przetworów.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: składu chemicznego jaj, mleka i jego przetworów, podziału serów, asortymentu i sposobów podawania potraw z jaj i mleka.

Receptury gastronomiczne.

Surowce spożywcze.

Bielizna i zastawa stołowa.
Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie u uczniów umiejętności sporządzania i podawania podstawowych potraw z jaj, mleka oraz jego przetworów.

W procesie nauczania-uczenia się wskazane jest zastosowanie następujących metod nauczania: metody projektów, przewodniego tekstu, ćwiczeń praktycznych oraz pokazu z objaśnieniem.

Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń należy zapoznać uczniów z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologicznymi, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska obowiązującymi na stanowisku pracy oraz instrukcjami obsługi sprzętu gastronomicznego stosowanego podczas sporządzania potraw. Nauczyciel powinien rozpocząć ćwiczenia od pokazu z instruktążem, a w trakcie ich realizacji udzielać pomocy, dodatkowych wyjaśnień i wskazówek. Na bieżąco powinien kontrolować staranność i poprawność wykonywanych ćwiczeń, a w razie potrzeby korygować popełnione przez uczniów błędy.

W czasie prowadzenia zajęć szczególną uwagę należy zwracać na kształtowanie umiejętności:

- planowania pracy,
- organizacji stanowiska pracy,
- sporządzania i podawania podstawowych potraw gorących z jaj, mleka i przetworów mlecznych,
- sporządzania i podawania podstawowych deserów z jaj, mleka i jego przetworów,
- doboru dodatków do potraw,
- doboru naczyń do podawania potraw,
- stosowania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologicznych, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Zajęcia powinny być realizowane w pracowni technologii gastronomicznej, w grupie do 15 osób. Ćwiczenia można wykonywać indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiadomości i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Na początku zajęć należy dokonać diagnozy wiedzy uczniów z zakresu: rozróżniania podstawowych przypraw i określania ich zastosowania w procesie sporządzania potraw, wykonywania czynności związanych z myciem i konserwacją maszyn oraz urządzeń stosowanych podczas sporządzania potraw, a także doboru naczyń i sposobu podawania sporządzonych potraw.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie w celu motywowania uczniów do pracy. W trakcie zajęć należy oceniać zaangażowanie i kreatywność uczniów oraz zgodność przebiegu procesu technologicznego z zatwierdzonym planem pracy. Podczas zajęć należy obserwować pracę uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń. Szczególną uwagę należy zwracać na:

- organizację pracy i utrzymanie porządku na stanowisku pracy,
- dokonywanie oceny jakości surowców,
- przebieg procesu technologicznego,
- przestrzeganie zasad higieny,
- estetykę i sposób podania potraw z jaj, mleka oraz przetworów mlecznych,
- zaangażowanie i współpracę w zespole.

Sprawdzanie sumatywne powinno być przeprowadzane na zakończenie realizacji programu jednostki modułowej. Powinno być ono zaplanowane w sposób umożliwiający sprawdzenie stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych. W szczególności powinno dotyczyć umiejętności praktycznych z zakresu przygotowania i podawania podstawowego asortymentu potraw z jaj, mleka i jego przetworów. Do tego celu proponuje się zastosowanie testu praktycznego.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 512[01].Z2.03

Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z produktów zbożowych

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- dokonać klasyfikacji kasz w zależności od rodzaju zboża i sposobu otrzymywania,
- określić wartość odżywczą mąki i kasz,
- ustalić warunki przechowywania mąki i kasz,
- zaplanować przebieg procesu technologicznego,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- zastosować zasady higieny w procesie sporządzania potraw,
- dokonać oceny towaroznawczej mąki i kasz,
- dobrać surowce i półprodukty do sporządzania potraw,
- zastosować narzędzia, maszyny i urządzenia w procesie sporządzania potraw,
- posłużyć się sprzętem kuchennym,
- sporządzić podstawowy asortyment wyrobów z ciast zarabianych w naczyniu i na stolnicy,
- rozróżnić wyroby ciastkarskie i kulinarne z ciast,
- sporządzić podstawowe wyroby ciastkarskie i kulinarne z ciast,
- przeprowadzić obróbkę wstępną i cieplną kasz,
- zastosować ugotowane kasze w żywieniu,
- przygotować proste potrawy dietetyczne z mąki i kasz,
- sporządzić potrawy z mąki i kasz charakterystyczne dla kuchni różnych narodów,
- dobrać dodatki uzupełniające wartość odżywczą potraw z mąki i kasz,
- sporządzić podstawowy asortyment sosów gorących,
- zastosować techniki porcjowania, dekorowania i podawania sporządzonych potraw,
- ocenić jakość potraw z kasz, mąki,
- dokonać oceny organoleptycznej wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast,
- określić warunki przechowywania potraw z mąki i kasz,
- wskazać potrawy półmieszne z mąki i kasz w jadłospisach dekadowych i kartach menu,
- zagospodarować odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne,

- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Klasyfikacja kasz.

Wartość odżywcza mąki i kasz.

Zastosowanie mąki i kasz w żywieniu.

Organizacja stanowiska pracy.

Dobór surowców i półproduktów do sporządzania potraw.

Ocena jakości mąki i kasz.

Zasady przechowywania mąki i kasz.

Przebieg procesu technologicznego.

Narzędzia, maszyny, urządzenia gastronomiczne, sprzęt kuchenny – dobór, obsługa.

Zasady sporządzania ciast zarabianych na stolnicy i w naczyniu.

Wyroby ciastkarskie i kulinarne z ciast – podstawowe techniki sporządzania.

Obróbka wstępna i ciepła kasz. Zastosowanie kasz w żywieniu.

Potrawy dietetyczne z mąki i kasz.

Potrawy z mąki i kasz, charakterystyczne dla kuchni różnych narodów.

Dobór dodatków uzupełniających wartość odżywczą potraw z mąki i kasz.

Sosy gorące.

Techniki porcjowania, dekorowania i podawania potraw.

Ocena organoleptyczna sporządzonych potraw.

Odpadki poprodukcyjne i pokonsumpcyjne.

Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

3. Ćwiczenia

- Sporządzanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty do produkcji wyrobów kulinarnych z mąki i kasz.
- Sporządzanie podstawowych potraw z ciast zarabianych w naczyniu i na stolnicy,
- Sporządzanie podstawowych potraw z kasz.
- Sporządzanie i podawanie podstawowych deserów z mąki i kasz.
- Sporządzanie wybranych sosów gorących.

- Sporządzanie potraw z mąki i kasz oraz sosów gorących, charakterystycznych dla kuchni innych narodów.
- Porcjowanie i dekorowanie potraw z mąki i kasz.
- Dobieranie dodatków do potraw z mąki i kasz.
- Wyszukiwanie potraw półmięsnych z mąki i kasz w jadłospisach dekadowych i kartach menu.
- Dokonywanie oceny organoleptycznej wyrobów ciastkarskich.
- Dokonywanie klasyfikacji ciast pieczonych.
- Dobieranie sprzętu i narzędzi niezbędnych do sporządzania potraw mącznych i z kasz.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: podziału potraw z kasz, proporcji wody potrzebnej do gotowania kasz, podziału potraw mącznych oraz wyrobów ciastkarskich i kulinarnych z ciast, klasyfikacji sosów gorących, etapów sporządzania sosów gorących.

Surowce spożywcze.

Receptury gastronomiczne.

Przepisy kulinarne.

Jadłospisy dekadowe, karty menu.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie umiejętności planowania i sporządzania podstawowego asortymentu potraw z mąki i kasz, sosów gorących oraz wyrobów ciastkarskich.

W procesie nauczania-uczenia się zaleca się zastosowanie metody przewodniego tekstu i ćwiczeń praktycznych, poprzedzonych pokazem z objaśnieniem. Wprowadzenie do zajęć można przeprowadzić metodą krótkiego wykładu problemowego.

W trakcie realizacji programu jednostki należy kształtować nawyki dotyczące przestrzegania zasad higieny, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a także posługiwania się sprzętem, maszynami i urządzeniami gastronomicznymi. Szczególną uwagę należy zwracać na:

- planowanie procesu technologicznego,
- organizację stanowiska pracy,
- dobór surowców, półproduktów i sprzętu do sporządzania potraw,
- precyzję formowania wyrobów ciastkarskich oraz wyrobów z ciast zarabianych w naczyniu i na stolnicy,

- obróbkę cieplną półproduktów,
- sposób wykończania i podawania sporządzonych potraw.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni technologii gastronomicznej, w grupie do 15 osób. Ćwiczenia mogą być realizowane indywidualnie lub w zespołach 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiadomości i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Na początku realizacji programu jednostki należy dokonać diagnozy wiedzy uczniów z zakresu zabezpieczania żywności przed skażeniem mikrobiologicznym, zasad pobierania i zabezpieczania prób pokarmowych oraz przestrzegania procedury zabezpieczania odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie w celu motywowania uczniów do pracy. Nauczyciel powinien na bieżąco kontrolować przebieg ćwiczeń praktycznych i stopień opanowania wiadomości niezbędnych do realizacji ćwiczeń. Sprawdzenia można dokonywać również podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń. W trakcie obserwacji czynności uczniów szczególną uwagę należy zwracać na:

- planowanie procesu technologicznego,
- zgodność przebiegu procesu technologicznego z recepturą gastronomiczną,
- staranność wykonywania czynności technologicznych,
- zaangażowanie i samodzielność uczniów podczas wykonywania ćwiczeń,
- estetykę, sposób wykończenia oraz temperaturę podawania potraw,
- stosowanie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologicznych, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Sprawdzanie sumatywne należy przeprowadzać na zakończenie realizacji programu jednostki modułowej. Powinno być ono zaplanowane w sposób umożliwiający sprawdzenie stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych. Do tego celu zaleca się zastosowanie testu praktycznego dotyczącego: sporządzania podstawowych potraw z produktów

zbożowych, doboru dodatków, naczyń i sposobu podawania potraw. Ponadto należy wdrażać uczniów do samooceny.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 512[01].Z2.04

Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, ryb, owoców morza

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- dokonać oceny towaroznawczej mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów, dziczyzny, drobiu, ryb i owoców morza,
- rozróżnić asortyment potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny drobiu, ryb i owoców morza,
- ustalić warunki przechowywania surowców, półproduktów i potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny drobiu, ryb i owoców morza,
- zaplanować przebieg procesu technologicznego,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymogami ergonomii,
- zastosować zasady higieny podczas sporządzania potraw,
- zastosować maszyny i urządzenia gastronomiczne niezbędne do sporządzania potraw,
- posłużyć się niezbędnym sprzętem kuchennym,
- przeprowadzić obróbkę wstępną mięsa oraz półproduktów z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów, dziczyzny, drobiu, ryb i owoców morza,
- sporządzić potrawy gotowane, duszone, smażone, pieczone i zapiekane z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów, dziczyzny, drobiu, ryb i owoców morza,
- sporządzić potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza charakterystyczne dla kuchni różnych narodów,
- dobrać dodatki do potraw,
- sporządzić podstawowe zakąski z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów, dziczyzny, drobiu, ryb i owoców morza,
- dokonać oceny organoleptycznej potraw i zakąsek z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów, dziczyzny, drobiu, ryb i owoców morza,
- zastosować techniki porcjowania i podawania potraw oraz zakąsek z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów, dziczyzny, drobiu, ryb i owoców morza,
- zagospodarować odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Ocena towaroznawcza mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, ryb i owoców morza – wartość odżywcza i zastosowanie.

Asortyment potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów, dziczyzny, drobiu, ryb i owoców morza.

Zasady przechowywania surowców, półproduktów i potraw.

Przebieg procesu technologicznego.

Organizacja stanowiska pracy.

Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej i cieplnej surowców i półproduktów z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów, dziczyzny, drobiu, ryb i owoców morza.

Sprzęt kuchenny.

Dobór mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów, dziczyzny, drobiu, ryb i owoców morza do sporządzania potraw.

Obróbka wstępna mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów, dziczyzny, drobiu, ryb i owoców morza.

Obróbka termiczna półproduktów z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów, dziczyzny, drobiu, ryb i owoców morza.

Techniki sporządzania potraw gotowanych, smażonych, duszonych, pieczonych i zapiekanych z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów, dziczyzny, drobiu, ryb i owoców morza.

Zakąski z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów, dziczyzny, drobiu, ryb i owoców morza.

Ocena organoleptyczna podawanych potraw.

Dobór dodatków i naczyń do potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów, dziczyzny, drobiu, ryb i owoców morza.

Techniki porcjowania i podawania potraw.

Odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne.

Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

3. Ćwiczenia

- Porównywanie wartości odżywczej mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów, dziczyzny, drobiu, ryb i owoców morza.
- Dokonywanie oceny świeżości surowca mięsnego i rybnego.
- Dobieranie elementów kulinarnych tuszy zwierząt rzeźnych, drobiu, dziczyzny do sporządzania potraw gotowanych, smażonych, duszonych i pieczonych.
- Sporządzanie potraw z podrobów zwierzęcych i drobiowych.
- Przeprowadzanie obróbki wstępnej mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, podrobów i dziczyzny oraz ryb i owoców morza.

- Przygotowywanie, formowanie i wykończanie półproduktów z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, podrobów i dziczyzny oraz ryb i owoców morza.
- Przeprowadzanie obróbki termicznej półproduktów z mięsa, drobiu, ryb i owoców morza.
- Dobieranie zastawy stołowej do potraw i z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, podrobów, dziczyzny oraz ryb i owoców morza.
- Dobieranie i przygotowywanie dodatków do potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, podrobów, dziczyzny oraz ryb i owoców morza.
- Sporządzanie zakąsek z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów, dziczyzny, drobiu, ryb i owoców morza.
- Stosowanie różnych technik podawania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów, drobiu, dziczyzny, ryb i owoców morza.
- Dokonywanie oceny organoleptycznej potraw i zakąsek z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, podrobów, dziczyzny oraz ryb i owoców morza.
- Sporządzanie wykazu potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów, dziczyzny, drobiu, ryb i owoców morza charakterystycznych dla kuchni różnych narodów.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: etapów obróbki wstępnej, rozbioru tuszy zwierząt i tuszek drobiu na elementy kulinarne, asortymentu potraw z mięsa, sposobów podawania i dekoracji potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, dziczyzny oraz ryb i owoców morza.

Receptury gastronomiczne.

Surowce spożywcze.

Sprzęt kuchenny i zastawa stołowa.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie u uczniów umiejętności sporządzania podstawowego asortymentu potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów, dziczyzny, drobiu, ryb i owoców morza.

W procesie nauczania uczenia się zaleca się zastosowanie następujących metod nauczania: pokazu z instruktążem, metodę przewodniego tekstu, ćwiczeń praktycznych oraz dyskusji dydaktycznej.

Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń należy zapoznać uczniów z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska

obowiązującymi na stanowisku pracy oraz instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych w procesie sporządzania potraw. W trakcie wykonywania ćwiczeń należy kształtować umiejętności:

- planowania procesu technologicznego,
- organizacji stanowiska pracy,
- oceny jakości surowców i półproduktów,
- sporządzania podstawowego asortymentu potraw gorących i zakąsek z mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów, dziczyzny, drobiu, ryb i owoców morza,
- doboru dodatków do potraw,
- doboru naczyń i technik podawania potraw.

Zajęcia powinny być realizowane w pracowni technologii gastronomicznej, w grupie do 15 osób. Ćwiczenia mogą być wykonywane indywidualnie lub w zespołach dwuosobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. W trakcie realizacji programu jednostki osiągnięcia uczniów należy oceniać na podstawie sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz testów osiągnięć szkolnych.

Na początku zajęć należy dokonać diagnozy wiedzy uczniów zakresu oceny jakości produktów spożywczych, przeprowadzania procesów technologicznych, doboru tłuszczu do smażenia oraz sporządzania podstawowego asortymentu surówek, sałatek i potraw gotowanych z warzyw.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie w celu motywowania uczniów do pracy. Podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń szczególną uwagę należy zwracać na:

- planowanie pracy ,
- korzystanie z instrukcji do ćwiczeń,
- dobór surowców do sporządzania potraw,
- ocenę jakości mięsa zwierząt rzeźnych, podrobów, dziczyzny, drobiu, ryb i owoców morza,
- sposób przeprowadzania obróbki wstępnej i cieplnej surowców i półproduktów,
- dobór naczyń, technik porcjowania, dekorowania i podawania potraw,
- utrzymanie porządku na stanowisku pracy,

- stosowanie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologicznych, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- samodzielność.

Sprawdzanie sumatywne powinno być przeprowadzane na zakończenie realizacji programu jednostki modułowej. Powinno być ono zaplanowane w sposób umożliwiający sprawdzenie stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych. W procesie oceniania zaleca się zastosowanie sprawdzianu pisemnego i praktycznego. Wskazane jest również wdrażanie uczniów do samooceny.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 512[01].Z2.05

Sporządzanie podstawowego asortymentu napojów zimnych i gorących

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- dokonać podziału napojów ze względu na temperaturę podawania i rodzaj surowców,
- określić rodzaje używek i ich wpływ na organizm człowieka,
- zinterpretować informacje umieszczone na etykietach napojów,
- określić warunki i zastosować zasady przechowywania napojów bezalkoholowych i alkoholowych,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- dobrać napoje do potraw i posiłków oraz określić temperaturę ich podawania,
- zastosować zasady higieny podczas sporządzania napojów,
- zastosować sprzęt, maszyny i urządzenia do sporządzania napojów zimnych i gorących,
- zastosować różne techniki sporządzania naparu kawy i herbaty,
- sporządzić kakao i gorącą czekoladę,
- sporządzić podstawowe napoje zimne bezalkoholowe oraz z niewielkim dodatkiem alkoholu,
- sporządzić napoje gorące z niewielkim dodatkiem alkoholu,
- przygotować napoje charakterystyczne dla kuchni różnych narodów,
- dobrać naczynia do podawania napojów zimnych i gorących,
- przygotować i zastosować elementy dekoracyjne do napojów,
- dokonać oceny organoleptycznej sporządzonych napojów,
- podać napoje zimne i gorące z zastosowaniem różnych technik,
- ocenić jakość i estetykę podawania napojów,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Klasyfikacja napojów.

Używki – rodzaje, wpływ na organizm człowieka.

Zasady przechowywania napojów bezalkoholowych i alkoholowych.

Organizacja stanowiska pracy.

Dobór napojów do potraw.

Sprzęt, maszyny i urządzenia do sporządzania napojów.

Sposoby parzenia kawy, herbaty, kakao i czekolady.
Napoje zimne bezalkoholowe: gazowane i niegazowane.
Napoje zimne i gorące z niewielkim dodatkiem alkoholu.
Napoje mieszane.
Dobór naczyń i sposoby dekoracji napojów.
Techniki podawania napojów zimnych i gorących.
Ocena organoleptyczna napojów.
Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

3. Ćwiczenia

- Wyszukiwanie rodzajów napojów zimnych i gorących w kartach menu.
- Organizowanie stanowiska pracy do sporządzania napojów gorących i zimnych.
- Odczytywanie informacji zamieszczanych na opakowaniach różnych gatunków herbaty i kawy.
- Użytkowanie maszyn i urządzeń oraz sprzętu barmańskiego podczas sporządzania napojów zimnych i gorących.
- Sporządzanie naparów kawy i herbaty różnymi sposobami.
- Przygotowywanie kakao i czekolady.
- Sporządzanie wybranych napojów gorących.
- Sporządzanie napojów zimnych bezalkoholowych.
- Sporządzanie wybranych napojów zimnych i gorących z niewielkim dodatkiem alkoholu.
- Sporządzanie wybranych napojów, charakterystycznych dla kuchni różnych narodów.
- Przygotowywanie dodatków do napojów zimnych i gorących.
- Dobieranie naczyń do podawania napojów zimnych i gorących.
- Dekorowanie różnego rodzaju napojów.
- Dokonywanie oceny organoleptycznej napojów zimnych i gorących.

4. Środki dydaktyczne

Instrukcje do ćwiczeń.
Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: klasyfikacji napojów, sposobów parzenia i podawania kawy, herbaty oraz kakao, sposobów dekorowania napojów.
Próbki różnych gatunków kawy i herbaty.
Surowce spożywcze.
Sprzęt barmański.
Receptury napojów.
Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie u uczniów umiejętności sporządzania podstawowych napojów zimnych i gorących.

W procesie nauczania-uczenia się wskazane jest zastosowanie następujących metod nauczania: metody przewodniego tekstu, pokazu z objaśnieniem oraz ćwiczeń praktycznych. Wskazane jest również zorganizowanie wycieczki dydaktycznej do cocktail baru. Pokaz z objaśnieniem powinien dotyczyć wszystkich czynności wykonywanych podczas sporządzania napojów zimnych, gorących i mieszanych. Ponadto, przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń, należy zapoznać uczniów z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologicznymi, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, a także zasadami bezpiecznej obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się na stanowisku pracy.

W trakcie zajęć nauczyciel powinien udzielać uczniom dodatkowych wyjaśnień oraz pomocy podczas wykonywania ćwiczeń sprawiających trudności. Szczególnie ważne jest kształtowanie umiejętności:

- planowania pracy i organizacji stanowiska pracy,
- przechowywania napojów bezalkoholowych i alkoholowych,
- doboru napojów do potraw i posiłków
- sporządzania napojów zgodnie z recepturą,
- stosowania różnych technik mieszania i miksowania napojów,
- doboru naczyń do podawania napojów,
- dekorowania napojów,
- stosowania określonych temperatur i technik podawania.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni obsługi konsumenta lub technologii gastronomicznej, w grupie do 15 osób. Ćwiczenia mogą być wykonywane indywidualnie lub w zespołach dwuosobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie edukacyjnych osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie, w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiadomości i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Sprawdzanie diagnostyczne powinno dotyczyć badania poziomu wiedzy uczniów dotyczącej znaczenia wody oraz warzyw i owoców w żywieniu człowieka.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie w celu motywowania uczniów do pracy. Nauczyciel powinien na bieżąco

kontrolować przebieg ćwiczeń praktycznych i stopień opanowania wiadomości niezbędnych do realizacji ćwiczeń. Obserwując czynności uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń szczególną uwagę należy zwracać na:

- zgodność sporządzenia napoju z recepturą,
- dobór surowców do sporządzania napojów,
- dobór napojów do posiłków,
- staranność w wykonywaniu poszczególnych czynności,
- dobór naczyń i temperatury podawania określonych napojów,
- jakość sporządzanych napojów oraz techniki podawania.

Kontrolę wykonania ćwiczeń należy prowadzić w trakcie i po ich wykonaniu za pomocą karty oceny umiejętności praktycznych.

Sprawdzanie sumatywne powinno być przeprowadzane na zakończenie realizacji programu jednostki modułowej i zaplanowane w sposób umożliwiający sprawdzenie stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych. W procesie oceniania zaleca się zastosowanie sprawdzianu praktycznego dotyczącego przygotowania napojów zimnych i gorących, doboru naczyń i dodatków oraz zastosowania podstawowych technik podawania napojów. Wskazane jest również wdrażanie uczniów do samooceny.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Moduł 512[01].Z3

Obsługa konsumenta

1. Cele kształcenia

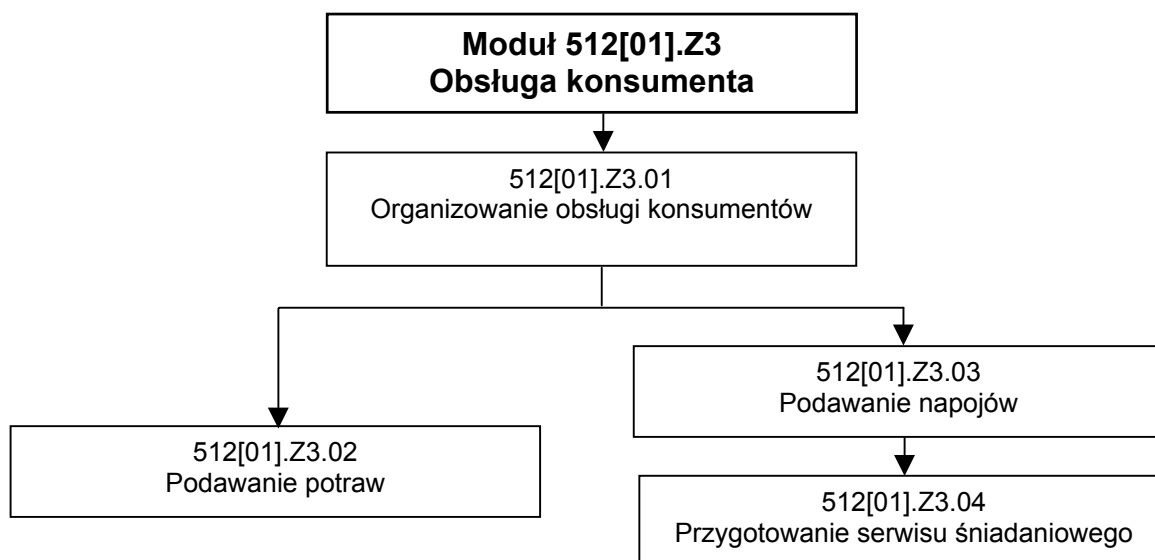
W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- określać rodzaje usług gastronomicznych,
- określać systemy obsługi kelnerskiej,
- posługiwać się terminologią kelnerską,
- planować wystrój i wyposażenie sal konsumenckich,
- organizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- przygotowywać sale konsumenckie do obsługi gości,
- przygotowywać stoły konsumenckie do podawania potraw i posiłków,
- udzielać konsumentom informacji dotyczących oferowanych potraw i napojów oraz rodzajów usług świadczonych przez zakłady gastronomiczne,
- doradzać konsumentom w wyborze potraw i napojów,
- oceniać jakość i estetykę podawanych potraw i napojów,
- stosować różne techniki podawania potraw i napojów,
- obsługiwać maszyny i urządzenia oraz sprzęt wykorzystywany podczas obsługi konsumentów,
- stosować różne systemy rozliczeń kelnerskich,
- rozwiązywać sytuacje problemowe zaistniałe podczas realizacji zadań zawodowych,
- stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

2. Wykaz jednostek modułowych

Symbol jednostki modułowej	Nazwa jednostki modułowej	Orientacyjna liczba godzin na realizację
512[01].Z3.01	Organizowanie obsługi konsumenta	48
512[01].Z3.02	Podawanie potraw	125
512[01].Z3.03	Podawanie napojów	60
512[01].Z3.04	Przygotowanie serwisu śniadaniowego	55
	Razem	288

3. Schemat układu jednostek modułowych



4. Literatura

Arens-Azêvedo U., Grimpe E., i inni: *Technologia gastronomiczna z obsługą gości*. Rea, Warszawa 2002

Arkuszyński C.: *Gastronomia hotelowa: wybrane zagadnienia organizacyjne i podstawy obsługi*. Ministerstwo Gospodarki, Polskie Zrzeszenie Hoteli, Warszawa 2001

Biller E.: *Kucharz & Gastronom: vademecum*. Rea, Warszawa 2001

Blome E.: *Stół elegancko nakryty*. Kalliope, Warszawa 1998.

Incze C.: *O kulturalnym zachowaniu*. Diogenes, Świat Książki, Warszawa 1999

Gawęcki J.: *Kuchnia wielkopolska*. WNT, Warszawa 1998

Goudchaux A., Pascal H.: *Piękny stół*. Ars Polonia, Warszawa 1993

Endress G.: *Festiwal pięknie nakrytych stołów*. WDM, Warszawa 1993

Jastrzębski W.: *Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych*. WSiP, Warszawa 2005

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

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

Mikuta B.: *Technologia gastronomiczna z obsługą gości*. Format AB, Warszawa 2000

Müller M.: *Składanie serwetek*. WDW, Warszawa 1991

Nowicki Z.: *Nowe vademecum barmana*. Galion, Gdynia 2000

Pietkiewicz E.: *Przyjęcia w biznesie i nie tylko*. Centrum Informacji Menadżera, Warszawa 1995

Stołecka D.: *Technika usług w zakładach gastronomicznych – poradnik kelnera*. Wydaw. „Libra”, Warszawa 1987

Tapper H.: *Stół pięknie nakryty*. Kalliope, Warszawa 1997

Zienkiewicz R.: Sztuka wina. Oficyna Wydawnicza Alma-press, Warszawa 1996

Czasopisma specjalistyczne: *Poradnik Restauratora*, *Przegląd Gastronomiczny*

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych

Jednostka modułowa 512[01].Z3.01

Organizowanie obsługi konsumenta

1. Szczegółowe cele kształcenia:

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- określić zakres usług świadczonych przez zakłady gastronomiczne,
- scharakteryzować systemy obsługi kelnerskiej,
- scharakteryzować systemy samoobsługi,
- określić zakres zadań realizowanych przez pracowników działu handlowo-usługowego zakładu gastronomicznego,
- zaplanować wystrój i wyposażenie sal konsumenckich,
- określić zasady ustawiania stołów i rozmieszczania miejsc siedzących,
- określić zasady nakrywania stołów konsumenckich oraz układania i ustawiania zastawy stołowej,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- przygotować sale konsumenckie do obsługi gości indywidualnych oraz imprez okolicznościowych,
- dobrać bieliznę stołową do wielkości i kształtu stołu,
- zastosować techniki nakrywania stołów bielizną stołową,
- przygotować zastawę stołową do podawania potraw i napojów,
- dobrać i ułożyć sprzęt do obsługi konsumenta na pomocniku kelnerskim,
- scharakteryzować rodzaje kart menu,
- opracować różnego rodzaju karty menu,
- określić zasady prowadzenia konwersacji z konsumentem,
- przyjąć konsumenta w sali konsumenckiej zgodnie z zasadami kultury oraz stosowanymi standardami,
- przyjąć i zarejestrować zamówienie składane przez konsumenta,
- wystawić i podać rachunek,
- obsłużyć urządzenia rejestrujące i rozliczające operacje handlowe,
- dokonać rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych,
- rozliczyć się z utargu,
- rozpatrzyć skargi i reklamacje zgłaszane przez konsumentów,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

2. Materiał nauczania

Usługi gastronomiczne.

Systemy obsługi konsumentów.

Stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego.

Organizacja stanowiska pracy.

Wystrój i wyposażenie sal konsumenckich.

Zasady przygotowywania sal konsumenckich, przygotowanie stołów pomocniczych.

Zasady nakrywania stołów konsumenckich.

Karty menu – rodzaje, układ kart menu, zasady opracowywania.

Zasady przyjmowania konsumenta w sali konsumenckiej.

Przyjmowanie i rejestrowanie zamówień.

Systemy rozliczeń kelnerskich.

Urządzenia rejestrujące i rozliczające operacje handlowe.

Zasady rozpatrywania skarg i reklamacji.

3. Ćwiczenia

- Porównywanie zakresu obowiązków i zadań pracowników zatrudnionych w dziale handlowo-usługowym zakładu gastronomicznego.
- Planowanie wystroju i wyposażenia sali konsumenckiej restauracji, kawiarni lub herbaciarni, pubu, winiarni.
- Analizowanie kart menu z różnych zakładów gastronomicznych.
- Opracowywanie kart menu dla wybranego zakładu gastronomicznego.
- Planowanie czynności związanych z przygotowaniem sali do obsługi konsumentów.
- Sporządzanie wykazu białizny, zastawy stołowej i pomocniczego sprzętu kelnerskiego niezbędnych do przygotowania sali konsumenckiej.
- Opracowywanie schematu rozmieszczenia stolików, krzeseł oraz pomocników kelnerskich na sali konsumenckiej, określanie przejść i kierunku obsługi gości.
- Nakrywanie stołów białizną i zastawą stołową.
- Przygotowywanie pomocników kelnerskich do obsługi konsumentów.
- Rejestrowanie zamówień z zastosowaniem książki bonowej, kasy fiskalnej, specjalistycznego programu komputerowego.
- Sporządzanie i podawanie rachunku oraz przyjmowanie należności.
- Przyjmowanie należności z zastosowaniem różnych form płatności.
- Sporządzanie zestawienia dziennego utargu.
- Przyjmowanie uwag i reklamacji zgłaszanych przez konsumentów.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: zakresu usług zakładów gastronomicznych, zadań i wymagań kwalifikacyjnych pracowników działu handlowo-usługowego.

Schematy sal konsumenckich.

Filmy dydaktyczne dotyczące aranżacji sal konsumenckich, zasad przyjmowania zamówień i prowadzenia konwersacji z konsumentem.

Karty menu wybranych zakładów gastronomicznych.

Bielizna, zastawa stołowa oraz pomocniczy sprzęt kelnerski.

Książka bonowa.

Kasa fiskalna.

Terminal do przeprowadzania transakcji bezgotówkowych.

Specjalistyczne oprogramowanie komputerowe do przyjmowania zamówień, prowadzenia rozliczeń i transakcji finansowych.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie u uczniów umiejętności kelnerskich i przygotowanie do organizacji obsługi konsumentów.

W trakcie zajęć należy odwoływać się do wiedzy uczniów opanowanej podczas realizacji programu jednostki modułowej 512[01].Z1.04 *Wykonywanie prac przygotowawczych związanych z obsługą kelnerską.*

Program jednostki powinien być realizowany z zastosowaniem następujących metod nauczania: metody projektów, tekstu przewodniego, pokazu z objaśnieniem oraz ćwiczeń praktycznych. Zaleca się również zastosowanie metody inscenizacji, podczas której uczeń będzie odgrywał rolę kelnera lub konsumenta.

Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń należy zapoznać uczniów z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska obowiązującymi na stanowisku pracy. Ważne jest również zapoznanie uczniów z systemami obsługi oraz zakresem usług świadczonych przez zakłady gastronomiczne.

W celu kształtowania prawidłowych nawyków zaleca się prowadzenie bieżącej kontroli wykonywanych czynności oraz korygowanie błędów popełnianych przez uczniów. Podczas realizacji programu jednostki szczególną uwagę należy zwracać na kształtowanie umiejętności:

- planowania pracy,
- przygotowywania sal konsumenckich na przyjęcie gości,
- ustawiania i nakrywania stołów konsumenckich,
- przyjmowania konsumentów zgodnie z obowiązującymi standardami obsługi i zasadami kultury,

- przyjmowania i rejestrowania zamówień od konsumentów,
- przeprowadzania operacji handlowych.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni obsługi konsumenta, w grupie do 15 osób. Ćwiczenia mogą być realizowane w zespołach 2-3 osobowych. Wskazane jest, aby podczas ćwiczeń uczeń był ubrany w strój obowiązujący w sali restauracyjnej.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiadomości i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Na początku zajęć należy dokonać diagnozy wiedzy uczniów dotyczącej: rozróżniania bielizny i zastawy stołowej oraz pomocniczego sprzętu kelnerskiego; składania, rozkładania i wymiany obrusów, a także przenoszenia zastawy stołowej.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać na bieżąco w celu motywowania uczniów do pracy. Powinno ono służyć określeniu umiejętności już opanowanych przez uczniów oraz ustaleniu tych, z których opanowaniem mają trudności. Podczas dokonywania oceny należy brać pod uwagę:

- dobór bielizny i zastawy stołowej,
- sposób nakrywania stołów,
- sposób powitania oraz pożegnania konsumenta,
- umiejętność prowadzenia konwersacji z konsumentem i przyjmowania zamówień,
- przestrzeganie zasad higieny i kultury osobistej,
- sposób przeprowadzania operacji handlowych,
- postawę i zaangażowanie w wykonywanie ćwiczeń.

Oprócz bieżącej oceny pracy uczniów nauczyciel powinien kontrolować przebieg realizacji projektu dotyczącego wyposażenia sal konsumenckich.

Sprawdzanie sumatywne należy przeprowadzać na zakończenie zajęć. Powinno być zaplanowane w sposób umożliwiający sprawdzenie stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych. Potwierdzeniem powinna być pozytywna ocena za wartość merytoryczną projektu oraz ocena z testu praktycznego, sprawdzającego stopień opanowania podstawowych umiejętności kelnerskich. Ponadto wskazane jest wdrażanie uczniów do samooceny.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 512[01].Z3.02

Podawanie potraw

1. Szczegółowe cele kształcenia:

W wyniku procesu kształcenia uczeń powinien umieć:

- zaplanować przebieg obsługi konsumentów z uwzględnieniem określonego systemu obsługi oraz zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- określić kolejność i temperaturę podawania potraw,
- udzielić konsumentowi informacji dotyczących asortymentu potraw oraz doradzić w ich wyborze,
- przyjąć zamówienie od konsumenta na określoną zakąskę, zupę, danie zasadnicze, deser lub zestaw potraw,
- dobrać zastawę stołową do podania określonej ilości zakąsek, zup, dań zasadniczych, deserów i zestawów potraw,
- wyłożyć sztucce i ustawić na stole zastawę stołową do zamówionych potraw,
- ocenić jakość i estetykę podawanych zakąsek, zup, dań zasadniczych, deserów i dodatków do potraw,
- zastosować różne techniki i kierunki podawania zakąsek, zup, dań zasadniczych, deserów i dodatków do potraw,
- podać zakąski, zupy, dania zasadnicze, desery i dodatki do nich przy zastosowaniu serwisu amerykańskiego, angielskiego i francuskiego,
- posłużyć się sprzętem pomocniczym stosowanym do podawania zakąsek, zup, dań zasadniczych i deserów,
- zastosować techniki zbierania zastawy stołowej po konsumpcji,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

2. Materiał nauczania

Organizacja pracy.

Kolejność i temperatura podawania określonych potraw.

Asortyment potraw, doradztwo w wyborze potraw.

Dobór zastawy stołowej do: zakąsek, zup, dań zasadniczych i deserów.

Techniki wykładania sztucców.

Ocena jakości potraw.

Techniki podawania zakąsek, zup, dań zasadniczych, deserów oraz dodatków do potraw.

Techniki zbierania zastawy stołowej po konsumpcji.

3. Ćwiczenia

- Doradzanie konsumentom w wyborze zakąsek, zup, dań zasadniczych oraz deserów.
- Przyjmowanie zamówienia od konsumenta.
- Określanie temperatury podawania zakąsek, zup, dań zasadniczych i deserów.
- Planowanie przebiegu obsługi konsumenta podczas podawania zakąsek, zup, dań zasadniczych, deserów i ich zestawów, określanie stron podawania i zbierania naczyń stołowych oraz sztućców.
- Dobieranie i nakrywanie stołu zastawą stołową do zamówionych zakąsek, zup, dań zasadniczych i deserów oraz dodatków i ich zestawów.
- Podawanie zakąsek, zup, dań zasadniczych, deserów oraz dodatków przy zastosowaniu serwisu amerykańskiego, francuskiego i angielskiego.
- Zbieranie zastawy stołowej po konsumpcji z zastosowaniem różnych technik.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje i do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: asortymentu potraw oferowanych w zakładach gastronomicznych; sposobów, kolejności i temperatury podawania potraw; doboru dodatków do potraw; technik i kierunków podawania potraw.

Filmy dydaktyczne dotyczące obsługi konsumentów.

Karty menu.

Bielizna, zastawa stołowa, pomocniczy sprzęt kelnerski.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie u uczniów umiejętności podawania zakąsek, zup, dań zasadniczych, deserów i dodatków do potraw z zastosowaniem różnych technik.

W trakcie zajęć należy odwoływać się do wiedzy uczniów opanowanej podczas realizacji programów jednostek 512[01].Z1.04 *Wykonywanie prac przygotowawczych związanych z obsługą kelnerską* oraz 512[01].Z3.01 *Organizowanie obsługi konsumentów*.

Dominującą metodą nauczania powinny być ćwiczenia praktyczne poprzedzone pokazem z instruktą, przeprowadzonym przez nauczyciela. Wskazane jest, aby uczeń podczas zajęć ubrany był w strój obowiązujący w zakładzie gastronomicznym.

Przed przystąpieniem do ćwiczeń należy przypomnieć zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony

przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, obowiązujące podczas realizacji zadań. W celu kształtowania prawidłowych nawyków zaleca się prowadzenie bieżącej kontroli wykonywanych czynności oraz korygowanie błędów popełnianych przez uczniów. Podczas realizacji programu jednostki szczególną uwagę należy zwracać na kształtowanie umiejętności:

- planowania pracy,
- przestrzegania zasad kultury osobistej i etyki w kontaktach z konsumentem i współpracownikami,
- komunikowania się z konsumentem i doradzania w wyborze potraw,
- doboru temperatury oraz kolejności podawania zakąsek, zup, dań zasadniczych, deserów oraz dodatków do potraw,
- doboru zastawy stołowej do potraw,
- podawania potraw z zastosowaniem różnymi technik.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni obsługi konsumenta, w grupie do 15 osób. Ćwiczenia powinny być realizowane indywidualnie.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiadomości i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Na początku zajęć należy dokonać diagnozy wiedzy uczniów dotyczącej: przygotowywania sal konsumenckich na przyjęcie gości, ustawiania i nakrywania stołów konsumenckich oraz przyjmowania konsumentów zgodnie z obowiązującymi standardami obsługi i zasadami kultury.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie w celu motywowania uczniów do pracy. Nauczyciel powinien na bieżąco kontrolować przebieg ćwiczeń praktycznych i stopień opanowania wiadomości niezbędnych do realizacji ćwiczeń. Obserwując pracę uczniów szczególną uwagę należy zwracać na sposób podawania zakąsek, zup, dań zasadniczych i deserów, stosowanie różnych technik podawania oraz postawę ciała podczas realizacji zadań. Oprócz oceniania zadań wykonywanych przez uczniów, należy zwracać uwagę na przestrzeganie zasad higieny i kultury osobistej oraz etyki.

Sprawdzanie sumatywne należy przeprowadzać na zakończenie realizacji programu jednostki modułowej. Powinno być ono zaplanowane w sposób umożliwiający sprawdzenie stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych. W tym celu zaleca się zastosowanie sprawdzianu

praktycznego. Wskazane jest również wdrażanie uczniów do samooceny.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 512[01].Z3.03

Podawanie napojów

1. Szczegółowe cele kształcenia:

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- dokonać klasyfikacji napojów,
- określić asortyment napojów zimnych i gorących, bezalkoholowych i alkoholowych oraz mieszanych,
- zinterpretować informacje zamieszczone na etykietach napojów bezalkoholowych i alkoholowych,
- określić temperaturę podawania różnego rodzaju napojów,
- określić zasady otwierania i podawania napojów gazowanych oraz win,
- zaplanować przebieg obsługi konsumentów zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- udzielić konsumentowi informacji dotyczących oferowanych napojów oraz doradzić w ich wyborze,
- dobrać napoje alkoholowe i bezalkoholowe do potraw,
- dobrać naczynia do podawania różnego rodzaju napojów,
- ustawić na stole naczynia do zamówionych napojów,
- posłużyć się sprzętem pomocniczym podczas podawania różnego rodzaju napojów,
- podać napoje zimne i gorące,
- podać napoje alkoholowe i bezalkoholowe,
- podać napoje mieszane,
- zastosować różne techniki podawania napojów,
- zebrać naczynia po konsumpcji napojów,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa, higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

2. Materiał nauczania

Podział i asortyment napojów bezalkoholowych i alkoholowych.

Kolejność podawania napojów.

Temperatura podawania różnego rodzaju napojów.

Organizacja obsługi konsumentów.

Dobór napojów do potraw, doradztwo w wyborze.

Dobór naczyń i sprzętu pomocniczego do podawania napojów zimnych i gorących, bezalkoholowych i alkoholowych.

Obsługa sprzętu pomocniczego do sporządzania napojów.

Zasady otwierania napojów gazowanych.

Zasady otwierania wina.

Dekantowanie wina.

Techniki podawania napojów zimnych i gorących oraz bezalkoholowych i alkoholowych.

Zasady zbierania naczyń po konsumpcji napojów.

3. Ćwiczenia

- Analizowanie kart napojów wybranych restauracji i innych zakładów gastronomicznych.
- Analizowanie informacji zamieszczonych na etykietach napojów.
- Określanie temperatury naczyń i podawania napojów oraz ustawianie ich na stole.
- Przyjmowanie zamówienia i doradzanie konsumentom w wyborze napojów – inscenizacja.
- Planowanie przebiegu obsługi konsumenta z uwzględnieniem stron podawania napojów i zbierania naczyń stołowych.
- Dobieranie alkoholi do potraw i deserów.
- Dobieranie alkoholi do wskazanego menu.
- Dobieranie napojów podawanych przed przyjęciem i na jego zakończenie.
- Dobieranie naczyń do podawania napojów zimnych i gorących, bezalkoholowych i alkoholowych oraz mieszanych.
- Otwieranie i podawanie napojów bezalkoholowych.
- Otwieranie i podawanie napojów gazowanych.
- Otwieranie, serwowanie win białych i czerwonych oraz musujących.
- Dekantowanie win czerwonych.
- Podawanie napojów alkoholowych zimnych i gorących, bezalkoholowych i alkoholowych oraz mieszanych z zastosowaniem różnych technik obsługi konsumentów.
- Zbieranie naczyń po konsumpcji napojów.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje i do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: asortymentu napojów oferowanych w zakładach gastronomicznych, sposobów, kolejności i temperatury podawania, doboru napojów do potraw.

Wykaz czynności wykonywanych przez kelnera podczas podawania określonych napojów.

Filmy dydaktyczne dotyczące obsługi konsumentów i podawania napojów.

Karty napojów.

Butelki po markowych alkoholach.

Bielizna, zastawa stołowa oraz pomocniczy sprzęt kelnerski.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie u uczniów umiejętności podawania różnego rodzaju napojów.

W trakcie zajęć należy odwoływać się do wiedzy uczniów opanowanej podczas realizacji programu jednostek 512[01].Z3.01 *Organizowanie obsługi konsumentów* i 512[01].Z3.02 *Podawanie potraw*.

W procesie nauczania-uczenia się wskazane jest zastosowanie następujących metod nauczania: przewodniego tekstu, pokazu z instruktążem oraz ćwiczeń praktycznych. Wskazane jest, aby uczeń podczas zajęć ubrany był w strój obowiązujący w zakładzie gastronomicznym.

Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń należy przypomnieć zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska, obowiązujące podczas realizacji zadań. W celu kształtowania prawidłowych nawyków zaleca się prowadzenie bieżącej kontroli wykonywanych czynności oraz korygowanie błędów popełnianych przez uczniów. Podczas realizacji programu jednostki szczególną uwagę należy zwracać na kształtowanie umiejętności:

- planowania pracy,
- przestrzegania zasad kultury osobistej i etyki w kontaktach z konsumentem i współpracownikami,
- komunikowania się z konsumentem,
- dobierania napojów do potraw i doradzania w ich wyborze,
- dobierania naczyń do podawania różnego rodzaju napojów,
- podawania napojów zimnych i gorących, bezalkoholowych i alkoholowych zgodnie z obowiązującymi zasadami.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni obsługi konsumenta, w grupie do 15 osób. Ćwiczenia powinny być realizowane indywidualnie.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiadomości i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Sprawdzanie diagnostyczne powinno dotyczyć sprawdzania poziomu wiadomości i umiejętności uczniów dotyczącej napojów gorących, a w szczególności: asortymentu, sposobów sporządzania i doboru naczyń do podawania oraz wpływu używek na organizm człowieka.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie w celu motywowania uczniów do pracy. Nauczyciel powinien na bieżąco kontrolować przebieg ćwiczeń praktycznych i stopień opanowania wiadomości niezbędnych do realizacji ćwiczeń. Podczas zajęć należy obserwować pracę uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń. Szczególną uwagę należy zwracać na:

- rozróżnianie napojów,
- dobieranie rodzaju i temperatury napojów alkoholowych i bezalkoholowych do potraw,
- stosowanie zasad higieny i kultury osobistej podczas realizacji zamówień,
- stosowanie różnych technik podawania napojów,
- postawę ciała podczas wykonywania zadań.

Sprawdzanie sumatywne powinno być przeprowadzane na zakończenie realizacji programu jednostki modułowej. Powinno być ono dotyczyć sprawdzenia stopnia opanowania umiejętności z zakresu doboru napojów do potraw, określania temperatury podawania, oceny towaroznawczej napojów bezalkoholowych i alkoholowych, stosowania różnych technik podawania. W procesie oceniania zaleca się zastosowanie sprawdzianu teoretycznego i praktycznego. Wskazane jest również wdrażanie uczniów do samooceny.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 512[01].Z3.04

Przygotowanie serwisu śniadaniowego

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- dokonać klasyfikacji śniadań,
- określić znaczenie śniadań w żywieniu człowieka,
- rozróżnić asortyment potraw i napojów podawanych w porze śniadaniowej,
- zaplanować przebieg obsługi konsumentów podczas podawania śniadań zgodnie z wymaganiami ergonomii oraz uwzględnieniem określonego systemu obsługi,
- udzielić konsumentowi informacji dotyczących asortymentu potraw i napojów oraz doradzić w ich wyborze,
- przyjąć zamówienie od konsumenta,
- dobrać naczynia i pomocniczy sprzęt kelnerski do podawania śniadań,
- przygotować nakrycie stołu konsumenckiego do różnego typu śniadań,
- ocenić jakość i estetykę podawanych potraw,
- zrealizować zamówienie z zastosowaniem różnych form obsługi,
- podać zamówione potrawy i napoje,
- rozróżnić typy bufetów,
- przygotować bufet śniadaniowy,
- nakryć stoły konsumenckie do śniadań wydawanych w formie bufetu,
- rozmieścić sprzęt i urządzenia oraz potrawy i napoje na bufecie śniadaniowym,
- posłużyć się pomocniczym sprzętem kelnerskim podczas podawania śniadań,
- udzielić pomocy konsumentom w nakładaniu i przenoszeniu potraw oraz napojów do stołów konsumenckich,
- zebrać naczynia po konsumpcji śniadań,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa, higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

2. Materiał nauczania

Podział i charakterystyka śniadań.

Asortyment potraw i napojów śniadaniowych.

Organizacja obsługi konsumentów.

Dobór naczyń i pomocniczego sprzętu do podawania śniadań.

Zasady przygotowywania stołów konsumenckich do różnego typu śniadań.

Ocena jakości potraw i napojów.

Zasady obsługi konsumentów podczas śniadań podawanych do stołu

konsumenckiego.

Bufet śniadaniowy, zasady obsługi konsumentów.

Zasady zbierania naczyń po konsumpcji.

3. Ćwiczenia

- Analizowanie asortymentu potraw i napojów zamieszczonego w kartach śniadaniowych różnych zakładów gastronomicznych.
- Nakrywanie stołów białyną i zastawą stołową do śniadania kontynentalnego, wiedeńskiego, angielskiego i lunchu.
- Planowanie usytuowania bufetu śniadaniowego oraz stołów konsumenckich.
- Planowanie rozmieszczenia potraw i napojów oraz sprzętu i urządzeń na bufecie śniadaniowym.
- Nakrywanie bufetu śniadaniowego.
- Nakrywanie stołów konsumenckich do śniadania wydawanego w formie bufetu.
- Przyjmowanie zamówienia i doradzanie konsumentom w wyborze potraw i napojów śniadaniowych.
- Planowanie przebiegu obsługi konsumenta podczas podawania śniadań z uwzględnieniem stron podawania i zbierania naczyń.
- Podawanie śniadań z zastosowaniem różnych technik.
- Zbieranie zastawy stołowej po konsumpcji śniadań.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: rodzajów śniadań, asortymentu potraw i napojów śniadaniowych.

Schematy rozmieszczenia potraw i napojów na bufetach śniadaniowych.

Ilustracje nakrycia stołów.

Filmy dydaktyczne dotyczące organizacji i podawania śniadań.

Karty śniadaniowe.

Bielizna, zastawa stołowa oraz pomocniczy sprzęt kelnerski.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie u uczniów umiejętności dotyczących podawania różnego typu śniadań.

W trakcie procesu nauczania-uczenia się należy odwoływać się do wiedzy uczniów opanowanej podczas realizacji programów jednostek 512[01].Z3.02 *Podawanie potraw* i 512[01].Z3.03 *Podawanie napojów*,

Podczas realizacji programu jednostki modułowej wskazane jest stosowanie następujących metod nauczania: metody przewodniego tekstu oraz ćwiczeń praktycznych. Proponuje się również

zorganizowanie wycieczki dydaktycznej do restauracji, podczas której uczniowie powinni mieć możliwość obserwacji pracy kelnerów i wykonywania podstawowych czynności w warunkach rzeczywistych. Wskazane jest, aby uczeń podczas zajęć ubrany był w strój obowiązujący w zakładzie gastronomicznym.

Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń należy przypomnieć uczniom o konieczności przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz bezpieczeństwa i higieny pracy podczas podawania potraw i napojów. Ponadto należy na bieżąco kontrolować staranność i poprawność wykonywanych ćwiczeń oraz w razie potrzeby korygować błędy popełnione przez uczniów.

W czasie prowadzenia zajęć szczególną uwagę należy zwracać na kształtowanie umiejętności:

- planowania przebiegu obsługi konsumentów podczas podawania śniadań,
- przyjmowania zamówień od konsumenta,
- doboru naczyń i sprzętu kelnerskiego do podawania śniadań,
- przygotowania stołów konsumenckich i bufetów do różnego typu śniadań,
- realizacji zamówień z zastosowaniem różnych form obsługi,
- zbierania naczyń po konsumpcji śniadań.

Zajęcia powinny odbyć się w pracowni obsługi konsumenta, w grupie do 15 osób. Ćwiczenia powinny być przeprowadzane indywidualnie.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiadomości i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Podczas sprawdzania diagnostycznego należy dokonać oceny wiedzy uczniów dotyczącej przygotowania sal konsumenckich na przyjęcie gości oraz podawania potraw oraz napojów bezalkoholowych.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie w celu motywowania uczniów do pracy. Nauczyciel powinien na bieżąco kontrolować przebieg ćwiczeń praktycznych i stopień opanowania wiadomości niezbędnych do realizacji ćwiczeń. Sprawdzania osiągnięć edukacyjnych uczniów można również dokonywać podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń. Do tego celu proponuje się zastosować kartę oceny określonych umiejętności praktycznych.

W związku z tym, że uczniowie opanowali już podstawowe umiejętności dotyczące podawania potraw i napojów należy zwracać szczególną uwagę na:

- planowanie przebiegu obsługi konsumentów,
- sposób przygotowania stołów konsumenckich i bufetów do różnego rodzaju śniadań,
- precyzję wykonywania poszczególnych czynności kelnerskich,
- stosowanie zasad kultury osobistej podczas obsługi konsumentów.

Sprawdzanie sumatywne należy przeprowadzać na zakończenie realizacji programu jednostki modułowej. Powinno być ono zaplanowane w sposób umożliwiający sprawdzenie stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych. W procesie oceniania proponuje się zastosowanie testu praktycznego. Zadania w teście powinny uwzględniać: planowanie czynności kelnerskich, dobór bielizny i zastawy stołowej, nakrywanie stołów, rozmieszczanie potraw i napojów na bufecie śniadaniowym oraz wykonywanie czynności związanych z bezpośrednią obsługą gości podczas podawania śniadań do stołu konsumenckiego i wydawanych w formie bufetu..

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Moduł 512[01]. Z4

Organizacja serwisu specjalnego oraz imprez okolicznościowych

1. Cele kształcenia

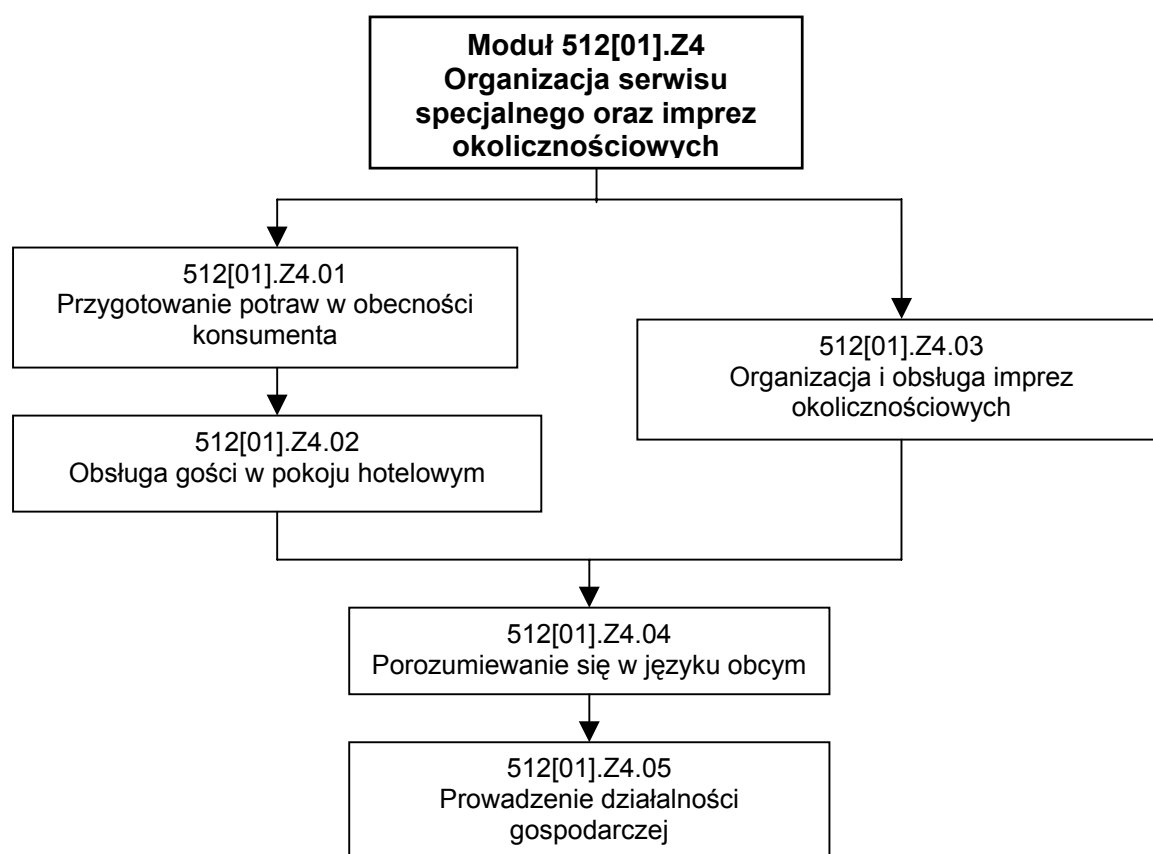
W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- określać zasady pracy kelnera podczas przygotowywania serwisu specjalnego,
- przygotowywać potrawy i napoje w obecności konsumenta,
- przyjmować i rejestrować zamówienia gości na realizację usług gastronomicznych w części mieszkalnej hotelu,
- podawać potrawy i napoje do pokoju hotelowego,
- określać zasady rozliczania należności za realizację zamówienia do pokoju hotelowego,
- określać zasady organizacji przyjęć okolicznościowych,
- planować i organizować obsługę przyjęć okolicznościowych oraz obsługę gastronomiczną imprez,
- planować menu przyjęcia okolicznościowego,
- przygotowywać sale bankietowe do realizacji imprez okolicznościowych,
- obsługiwać uczestników przyjęć okolicznościowych,
- porozumiewać się z konsumentem w języku obcym w zakresie niezbędnym do wykonywania zadań zawodowych,
- przyjmować i realizować zamówienia składane w języku obcym,
- planować działalność gospodarczą w zakresie usług kelnerskich,
- stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

2. Wykaz jednostek modułowych

Symbol jednostki modułowej	Nazwa jednostki modułowej	Orientacyjna liczba godzin na realizację
512[01].Z4.01	Przygotowanie potraw w obecności konsumenta	35
512[01].Z4.02	Obsługa gości w pokoju hotelowym	15
512[01].Z4.03	Organizacja i obsługa imprez okolicznościowych	70
512[01].Z4.04	Porozumiewanie się w języku obcym	68
512[01].Z4.05	Prowadzenie działalności gospodarczej	40
	Razem	228

3. Schemat układu jednostek modułowych



4. Literatura

- Arens-Azêvedo U., Grimpe E., i inni: Technologia gastronomiczna z obsługą gości. Część 3. Rea, Warszawa 2002
- Arkuszyński C.: Gastronomia hotelowa. Wydaw. Ministerstwo Gospodarki, PZH, Warszawa 2001
- Barlow J., Moller C.: Reklamacje czyli prezent – strategia korzystania z informacji od klienta. PWN, Warszawa 2001
- Bęza S.: Nowe repetytorium z języka niemieckiego. Wydawnictwa Szkolne PWN, Warszawa 1998
- Blome E.: Stół elegancko nakryty. Kaliope, Warszawa 1998
- Brikke E., Pieńkowska B., Zajac M.: Język francuski. Hotelarstwo. Turystyka. BPI, AWM, DICO Paryż 1992, Warszawa 1996
- Calmy A.: Le français du tourisme : hôtellerie, restauration, voyages. Hachette FLE, 2004
- Claluna-Hopf M., Plettenburg M.: Hotellerie und Gastronomie. Teil I, II Kessler Verlag, 1992
- Corbeau, Dubois : Hôtellerie-restauration.com. CLE, 2005
- Charasz B., Kancewicz-Sokołowska K.: Moâ professiâ!: język rosyjski. REA, Warszawa 2003

Descotes-Genon Ch., Szilagyi E. : Pratique du français de l'hôtellerie de la restauration et de la cuisine. Presses universitaires de Grenoble, 1995

Endress G.: Festiwal pięknie nakrytych stołów. WDM, Warszawa 1993

Eppert F.: Deutch in Kuche + Restaurant. Max Hueber Verlag, 1992

Fidyk M., Skup-Stundis T.: Nowe repetytorium z języka rosyjskiego. PWN, Warszawa 2004

Gawęcki J.: Kuchnia wielkopolska. WNT, Warszawa 1998

Goudchaux A., Pascal H.: Piękny stół. Ars Polonia, Warszawa 1993

Granatowska M., Danecka J.: Kak dela? Wydawnictwa Szkolne PWN, Warszawa

Grandi N.: Zimmer frei – neu deutsch im hotel. Kessler Verlag, 1996

Harding H., Henderson P.: High Season. English for the Hotel & Tourism Industry. Oxford University Press, 1994

Harkess S, Wherly M.: You are Welcome! English for Hotel Reception. Nelson, 1991

Incze C.: O kulturalnym zachowaniu. Bertelsmann Media, Diogenes, Warszawa 1999

Kizukiewicz T., Rawicki K.: Rachunkowość małych firm. PWE, Warszawa 1998

Latifi M. : L' hôtellerie en français. Didier/Hatier, 1993

Leitner H.: Poradnik kelnera. WSiP, Warszawa 1993

Janiszewski S., Kołaczyk Z., Pietraszewski M.: Rachunkowość przedsiębiorstw gastronomiczno-hotelarskich. eMPI², Poznań 2002

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

Mikuta B.: Technologia gastronomiczna z obsługą gości. Format AB, Warszawa 2000

Moreno C., Tuts M.: El español en el hotel. SGEL, 1999

Moreno C., Tuts M.: El español en el hotel. Guía didáctica. SGEL, 1999

Müller M.: Składanie serwetek. WDW, Warszawa 1991

Nowicki Z.: Nowe vademecum barmana. Galion, Gdynia 2000

Osipowa I., Vochmina L.: Zdravstvujte. Część I-IV. Wydaw. Gebetner, Warszawa 1996

Pacthod A. : L'hôtel. Hachette, 1996

Piasecki B.: Ekonomia i zarządzanie małą firmą. PWN, Warszawa-Łódź 2001

Pietkiewicz E.: Przyjęcia w biznesie i nie tylko. Centrum Informacji Menadżera, Warszawa 1995

Stołecka D.: Technika usług w zakładach gastronomicznych poradnik kelnera. Wydaw. „Libra”, Warszawa 1987

Prawo pracy. Ubezpieczenia społeczne. Wydawnictwo AD Mrągowski S.A., Warszawa 2000

Renner H., Renner U., Tempesta G.: Le français de l'hôtellerie et de la restauration. CLE International, 1992

Revell S., Scott T.: Highly Recommended. English for the Hotel & Catering Industry. Oxford University Press, 1996

Tapper H.: Stół pięknie nakryty. Kalliope, Warszawa 1997

Wierieszczagina J.: Davajte pogovorim ... : teksty z życia codziennego z dialogami. WSiP, Warszawa 1998

Zienkiewicz R.: Sztuka wina. Oficyna Wydawnicza Alma-press, Warszawa 1996

Żaro S. W.: Jak założyć i prowadzić własną firmę. Poradnik dla przedsiębiorstw rozpoczynających działalność gospodarczą po 2001 roku. SIGMA, Skierniewice 2001

Czasopisma specjalistyczne: *Poradnik Restauratora*, *Przegląd Gastronomiczny*

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych.

Jednostka modułowa 512[01].Z4.01

Przygotowanie potraw w obecności konsumenta

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- rozróżnić asortyment potraw przygotowywanych lub wykończonych w obecności konsumentów,
- zorganizować pracę zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- dobrać naczynia i sprzęt do przygotowywania potraw w obecności konsumentów,
- przygotować wózek do flambirowania potraw,
- przygotować stół do tranżerowania mięs,
- zastosować zasady flambirowania potraw słonych i słodkich,
- podać potrawy i napoje płonące,
- zastosować techniki tranżerowania, porcjowania i podawania mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i drobiu,
- zastosować techniki filetowania i porcjowania ryb w obecności konsumentów,
- zastosować zasady krojenia, układania i serwowania serów,
- zastosować techniki obierania, dzielenia i podawania owoców,
- doprawić potrawy przy stoliku konsumenta,
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Asortyment potraw przygotowywanych w obecności gościa.

Organizacja pracy.

Naczynia i sprzęt niezbędny do wykonywania potraw w obecności konsumentów.

Tranżerowanie mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, skorupiaków.

Techniki filetowania ryb.

Zasady flambirowania potraw słonych i słodkich.

Techniki obierania, dzielenia i podawania owoców.

Zasady krojenia serów i ryb wędzonych.

Zasady doprawiania potraw.

Dobór naczyń i sztućców do potraw.

3. Ćwiczenia

- Opracowywanie wykazu potraw sporządzanych lub wykończonych w obecności konsumentów.
- Opracowywanie procedur postępowania dotyczących wykonywania potraw w obecności konsumenta.
- Dobieranie sprzętu do tranżerowania, filetowania i flambirowania potraw.
- Dobieranie naczyń i sztućców do potraw.
- Przygotowywanie wózka do flambirowania potraw oraz stołu do tranżerowania mięs.
- Obieranie, dzielenie owoców w obecności konsumenta.
- Tranżerowanie mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny i drobiu oraz owoców morza.
- Filetowanie i dzielenie ryb w obecności konsumenta.
- Porcjowanie, układanie i serwowanie serów.
- Flambirowanie, porcjowanie i podawanie potraw słonych i słodkich.
- Podawanie potraw pływających.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Filmy dydaktyczne dotyczące przygotowywania potraw w obecności konsumentów.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: tranżerowania mięsa i drobiu, filetowania ryb, dzielenia owoców, podziału tuszek drobiu, porcjowania mięs pieczonych, alkoholi stosowanych do flambirowania.

Receptury gastronomiczne.

Surowce i półprodukty.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące sporządzania i wykończania potraw w obecności konsumentów.

W trakcie zajęć należy odwołać się do wiedzy uczniów opanowanej podczas realizacji programów jednostek zawartych w modułach 512[01].Z2 *Technologia sporządzania potraw* i 512[01].Z3 *Obsługa konsumenta*.

Dominującą metodą nauczania powinny być ćwiczenia praktyczne poprzedzone pokazem z instruktą oraz pokazem z objaśnieniem przeprowadzonym przez nauczyciela. Proponuje się również zorganizowanie wycieczki dydaktycznej do restauracji, podczas której uczniowie powinni mieć możliwość obserwacji pracy kelnerów i wykonywania podstawowych czynności w warunkach rzeczywistych.

Wskazane jest, aby uczeń podczas zajęć ubrany był w strój obowiązujący w zakładzie gastronomicznym.

Na początku zajęć nauczyciel powinien przypomnieć uczniom zasady bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujące podczas wykonywania zadań oraz zapoznać z instrukcjami obsługi sprzętu stosowanego podczas realizacji serwisu specjalnego.

Sporządzanie i wykończanie potraw w obecności konsumenta należy do trudniejszych umiejętności, które uczeń powinien opanować. Dlatego w trakcie wykonywania ćwiczeń należy zapewnić uczniom możliwość wielokrotnego wykonywania tych, których opanowanie sprawia najwięcej trudności. Ćwiczenia należy rozpocząć od przygotowywania najprostszych potraw, a w miarę nabywania umiejętności sporządzać bardziej skomplikowane. Podczas realizacji programu jednostki ważne jest również kształtowanie umiejętności planowania przebiegu procesu sporządzania potraw.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni obsługi konsumenta, w grupie do 15 osób. Ćwiczenia mogą być wykonywane indywidualnie lub w zespołach dwuosobowych

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiadomości i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Podczas sprawdzania diagnostycznego należy dokonać oceny wiedzy uczniów dotyczącej asortymentu potraw z owoców, mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, ryb i owoców morza oraz ogólnych zasad przeprowadzania obróbki cieplnej oraz doboru dodatków.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie w celu motywowania uczniów do pracy. Nauczyciel powinien na bieżąco sprawdzać umiejętności uczniów dotyczące:

- planowania przebiegu procesu sporządzania potraw,
- doboru sprzętu do tranżerowania, filetowania i flambierowania,
- rozmieszczania narzędzi, sprzętu i półproduktów na wózku lub stole pomocniczym,
- sposobu przygotowywania potraw,,
- prezentacji wykonywanych czynności konsumentom.

Sprawdzanie sumatywne powinno być zaplanowane w sposób umożliwiający sprawdzenie stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych. W procesie oceniania zaleca się zastosowanie sprawdzianu

praktycznego. Szczególnej ocenie powinny podlegać: zgodność opracowanego planu z recepturą gastronomiczną potrawy, wykonywanie poszczególnych czynności zgodnie z planem oraz estetykę i sposób podawania potraw. Ważne jest również wdrażanie uczniów do samooceny.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 512[01].Z4.02

Obsługa gości w pokoju hotelowym

1. Szczegółowe cele kształcenia:

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- określić rodzaje usług świadczonych przez hotelową gastronomię,
- określić zasady zamawiania potraw i napojów do pokoju hotelowego,
- udzielić informacji o usługach gastronomicznych realizowanych w pomieszczeniach mieszkalnych hotelu,
- przyjąć i zarejestrować zamówienie na podanie posiłku do pokoju,
- zorganizować pracę zgodnie z obowiązującymi zasadami oraz wymaganiami ergonomii.
- nakryć tacę, wózek kelnerski białą bielizną i zastawą stołową zgodnie ze złożonym zamówieniem,
- ustawić zamówione potrawy na tacy lub wózku,
- zrealizować zamówienie gościa w pokoju hotelowym,
- zastosować procedury rozliczania należności za posiłki podane do pokoju hotelowego,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa, higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

2. Materiał nauczania

Rodzaje usług świadczonych przez hotelową gastronomię.

Formy składania zamówień na podanie posiłku do pokoju hotelowego.

Organizacja pracy.

Procedury przyjmowania i rejestrowania zamówień składanych przez gościa hotelowego.

Zasady nakrywania tac i wózka kelnerskiego do posiłków podawanych do pokoju hotelowego.

Zasady podawania potraw i napojów do pokoju hotelowego.

Zasady rozliczania należności za posiłki podawane do pokoi hotelowych.

Przepisy bezpieczeństwa, higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

3. Ćwiczenia

- Analizowanie ofert usług świadczonych przez hotelową gastronomię.
- Przyjmowanie i rejestrowanie zamówień na posiłki podawane do pokoju hotelowego – inscenizacja.
- Przygotowywanie tacy ze śniadaniem dla jednej osoby oraz kilku osób.

- Przygotowywanie wózka kelnerskiego do podania posiłków dla określonej liczby osób do pokoju hotelowego.
- Organizowanie lunchu dla kilku osób w apartamencie hotelowym.
- Organizowanie uroczystej kolacji dla dwóch osób w pokoju hotelowym.
- Nakrywanie wózka kelnerskiego białą i zastawą stołową do różnego rodzaju posiłków podawanych do pokoju hotelowego.
- Obsługiwanie gości w pokoju hotelowym – inscenizacja.
- Rozliczanie należności za posiłek podany do pokoju hotelowego.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące zasad obsługi gości w pokoju hotelowym.

Procedury przyjmowania zamówień.

Schematy pokoi hotelowych.

Oferty usług gastronomii hotelowej.

Karty menu.

Bielizna, zastawa stołowa oraz pomocniczy sprzęt kelnerski.

Wywieszki klamkowe.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące obsługi gości w części mieszkalnej hotelu. W trakcie zajęć należy odwołać się do wiedzy uczniów opanowanej podczas realizacji programów jednostek zamieszczonych w modułach 512[01].Z2 *Technologia sporządzania potraw* i 512[01].Z3 *Obsługa konsumenta*.

Program jednostki modułowej powinien być realizowany z zastosowaniem następujących metod nauczania: metody przypadków, przewodniego tekstu, pokazu z objaśnieniem, inscenizacji oraz ćwiczeń praktycznych. W celu poznania zasad realizacji zamówień do pokoi hotelowych proponuje się zorganizowanie wycieczki dydaktycznej do hotelu, podczas której uczniowie powinni mieć możliwość obserwacji pracy kelnerów i wykonywania podstawowych czynności w warunkach rzeczywistych. Wskazane jest, aby uczeń podczas zajęć ubrany był w strój obowiązujący w zakładzie gastronomicznym.

Podczas zajęć należy kształtować u uczniów umiejętności:

- przyjmowania i rejestrowania zamówień,
- planowania pracy,
- przygotowywania zamówionych potraw oraz posiłków na tacy i wózku kelnerskim,
- realizacji zamówienia w części mieszkalnej hotelu,

– rozliczania należności za realizację zamówienia.

Ważne jest również zwracanie uwagi na przestrzeganie zasad dobrego wychowania, a w szczególności: sposobu pukania do drzwi, oczekiwania na odpowiedź gościa, ustalenia z gościem miejsca ustawienia posiłku oraz pożegnania po realizacji usługi.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni obsługi konsumenta i w miarę możliwości w pracowni hotelarskiej (jeśli szkoła taką posiada), w grupie do 15 osób. Ćwiczenia mogą być realizowane w zespołach 2-3 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiadomości i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Podczas sprawdzania diagnostycznego należy dokonać oceny wiedzy uczniów z zakresu: doboru bielizny i zastawy stołowej, przenoszenia naczyń stołowych, przygotowywania stołów do różnych posiłków oraz podawania potraw i napojów.

Sprawdzanie kształtujące powinno się przeprowadzać systematycznie w celu motywowania uczniów do pracy. W trakcie obserwacji ćwiczeń wykonywanych przez uczniów szczególną uwagę należy zwracać na:

- sposób przyjmowania zamówienia od gości,
- przygotowanie zamówionych posiłków na tacy, wózku kelnerskim,
- podawanie zamówionych potraw i napojów do pokoju hotelowego,
- stosowanie podstawowych zwrotów grzecznościowych podczas realizacji zamówienia w pokoju hotelowym.

Sprawdzanie sumatywne powinno być zaplanowane w sposób umożliwiający sprawdzenie stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych. W procesie oceniania zaleca się zastosowanie sprawdzianu praktycznego. Ważne jest również wdrażanie uczniów do samooceny.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 512[01].Z4.03

Organizacja i obsługa imprez okolicznościowych

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- określić formy i rodzaje przyjęć okolicznościowych,
- określić zasady organizacji przyjęć typu zasiadanego, angielskiego i mieszanego,
- przyjąć zamówienie na realizację przyjęcia okolicznościowego,
- zaplanować przebieg przyjęcia oraz innej usługi gastronomicznej, zgodnie z zawartą umową,
- zaplanować i zorganizować obsługę gości,
- przygotować ofertę menu na przyjęcia typu zasiadanego, angielskiego i mieszanego,
- dobrać formę i konfigurację ustawienia stołów z uwzględnieniem rodzaju przyjęcia oraz miejsca realizacji,
- ustawić stoły bankietowe w zależności od rodzaju przyjęcia okolicznościowego,
- zastosować zasady nakrywania stołów na różnego rodzaju przyjęcia okolicznościowe,
- dobrać kolor, rodzaj oraz ilość bielizny stołowej,
- przygotować dekoracje stołów z uwzględnieniem charakteru przyjęcia oraz życzenia zleceniodawcy,
- określić ilość zastawy stołowej i sprzętu do obsługi uczestników przyjęć,
- przygotować nakrycie stołu na przyjęcie typu zasiadanego, angielskiego i mieszanego oraz innej usługi gastronomicznej,
- określić sposoby rozmieszczania gości przy stole na przyjęciu typu zasiadanego,
- dobrać metodę obsługi do określonego typu przyjęcia,
- przygotować tace z przekąskami cocktailowymi i napojami na przyjęcie typu cocktail-party,
- podać potrawy i napoje z zastosowaniem różnych technik,
- zebrać zastawę stołową po konsumpcji zgodnie z ustalonymi zasadami,
- przygotować bieliznę i zastawę stołową oraz sprzęt kelnerski do transportu i realizacji usług poza zakładem gastronomicznym,
- obsłużyć uczestników przyjęcia okolicznościowego, zorganizowanego poza zakładem gastronomicznym,
- zastosować zasady rozliczania przyjęć oraz imprez okolicznościowych,

- zastosować przepisy bezpieczeństwa, higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

2. Materiał nauczania

Rodzaje i typy przyjęć okolicznościowych.

Planowanie przebiegu przyjęcia i określonej imprezy okolicznościowej.

Organizacja obsługi gości.

Zasady przyjmowania zamówień na realizację przyjęć okolicznościowych, organizacja przyjęć typu zasiadanego, angielskiego i mieszanego.

Zasady planowania menu okolicznościowego.

Sposoby ustawiania stołów bankietowych.

Zasady nakrywania i dekoracji stołów oraz rozmieszczania gości przy stołach.

Zasady obsługi uczestników przyjęć oraz imprez okolicznościowych.

Zasady rozliczania przyjęć okolicznościowych.

Przepisy bezpieczeństwa, higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

3. Ćwiczenia

- Analizowanie okolicznościowych kart menu wybranych zakładów gastronomicznych i firm cateringowych.
- Opracowywanie menu na przyjęcie okolicznościowe, służbowy lunch oraz inną usługę gastronomiczną.
- Planowanie dekoracji stołów odpowiednio do rodzaju przyjęcia oraz życzenia zleceniodawcy.
- Opracowywanie harmonogramu działań związanych z organizacją usługi gastronomicznej poza zakładem gastronomicznym.
- Przygotowywanie wykazu bielizny i zastawy stołowej oraz sprzętu kelnerskiego na określone przyjęcie okolicznościowe lub inną usługę gastronomiczną.
- Sporządzanie planu ustawienia i nakrywania stołów do różnego rodzaju przyjęć.
- Planowanie przebiegu obsługi uczestników różnego rodzaju przyjęć okolicznościowych.
- Przygotowywanie bielizny, zastawy stołowej oraz pomocniczego sprzętu do przewozu oraz realizacji zlecenia.
- Nakrywanie stołów na przyjęcie typu zasiadanego, angielskiego i mieszanego.
- Obsługiwanie uczestników przyjęć typu angielskiego, mieszanego i amerykańskiego zgodnie z ustalonym planem.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Filmy dydaktyczne dotyczące: organizacji i obsługi przyjęć okolicznościowych organizowanych w zakładach gastronomicznych.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: rodzajów przyjęć okolicznościowych, form ustawienia stołów, metod obsługi, rozmieszczania gości przy stole.

Przykładowe nakrycia stołów bankietowych.

Okolicznościowe menu.

Oferty zakładów gastronomicznych i firm cateringowych.

Zlecenia na organizację przyjęć okolicznościowych.

Bielizna, zastawa stołowa oraz pomocniczy sprzęt kelnerski. Elementy dekoracyjne.

Dokumentacja dotycząca planowania i organizacji imprez okolicznościowych: plan inwentarza stołowego, plan nakrywania stołu i przebiegu obsługi, wykaz sprzętu multimedialnego do obsługi konferencji, wzory umów i kontraktów, listy kontrolne ułatwiające organizację przyjęcia okolicznościowego.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Program jednostki modułowej obejmuje treści dotyczące organizowania i obsługi różnego rodzaju przyjęć okolicznościowych. W trakcie zajęć należy odwołać się do wiedzy uczniów opanowanej podczas realizacji programów jednostek modułowych 512[01].Z3.01 *Przygotowanie sal konsumenckich i organizowanie obsługi*, 512[01].Z3.02 *Podawanie potraw* i 512[01].Z3.03 *Podawanie napojów*.

Na początku zajęć uczniowie powinni poznać rodzaje przyjęć okolicznościowych oraz inne formy usług realizowanych przez zakłady gastronomiczne oraz firmy cateringowe. Do tego celu można wykorzystać dostępne oferty zakładów gastronomicznych i firm cateringowych.

Do realizacji programu jednostki wskazane jest zastosowanie następujących metod nauczania: metody przewodniego tekstu, projektów oraz ćwiczeń praktycznych. Wskazane jest, aby temat projektu zaproponował uczeń lub dokonał wyboru z listy zaproponowanej przez nauczyciela. Projekt może być również realizacją określonego zlecenia. Wtedy każdy zespół uczniowski otrzymuje od zleceniodawcy wstępną umowę na wykonanie usługi. Umowa, w szczególności sposób powinna określać warunki i oczekiwania organizatora imprezy okolicznościowej dotyczące realizacji określonego zlecenia. Do ustalenia ogólnego planu projektu i zaleceń dotyczących jego realizacji proponuje się zastosować metodę dyskusji dydaktycznej, zakończoną sporządzeniem listy

kontrolnej, która będzie stanowić rodzaj przewodniego tekstu dla zespołu realizującego projekt.

Podczas realizacji programu jednostki należy umożliwić uczniom obserwację pracy kelnerów podczas obsługi różnego rodzaju przyjęć okolicznościowych oraz wykonywanie podstawowych czynności w warunkach rzeczywistych. Wskazane jest, aby uczeń ubrany był w strój obowiązujący w zakładzie gastronomicznym. Podczas zajęć należy kształtować u uczniów umiejętności:

- przyjmowania zamówienia na realizację przyjęcia,
- planowania przebiegu przyjęcia okolicznościowego oraz organizacji pracy,
- opracowywania menu na różnego rodzaju przyjęcia,
- ustawiania i nakrywania stołów w zależności od rodzaju przyjęcia,
- obsługi gości przyjęć typu zasiadanego, stojącego oraz mieszanego,
- obsługi gości na przyjęciach zorganizowanych poza zakładem gastronomicznym,
- rozliczania przyjęć okolicznościowych.

Program jednostki modułowej powinien być realizowany w pracowni obsługi konsumenta, w grupie do 15 osób. Ćwiczenia mogą być wykonywane w zespołach 3-4 osobowych,

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiadomości i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Podczas sprawdzania diagnostycznego należy dokonać oceny wiedzy uczniów dotyczącej: doboru zastawy stołowej i pomocniczego sprzętu kelnerskiego do potraw i napojów oraz technik nakrywania i podawania potraw i napojów,.

Sprawdzanie kształtujące powinno być przeprowadzane systematycznie i powinno dotyczyć:

- doboru potraw i napojów do okolicznościowego menu,
- ustalenia ilości stołów, bielizny i zastawy stołowej,
- planowania nakrycia i dekoracji stołów,
- planowania pracy związanej z obsługą gości.

Oprócz bieżącej oceny pracy uczniów nauczyciel powinien kontrolować przebieg prac nad wykonywanymi projektami, zwracając uwagę na korelację proponowanych rozwiązań z oczekiwaniami zleciodawcy.

Do sprawdzenia osiągnięć uczniów proponuje się zastosowanie testu pisemnego.

Sprawdzanie sumatywne powinno być zaplanowane w sposób umożliwiający sprawdzenie stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych. Potwierdzeniem spełnienia tych wymagań będzie ocena wartości merytorycznej projektu oraz oceny uzyskane podczas realizacji programu jednostki modułowej.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 512[01].Z4.04

Porozumiewanie się w języku obcym

1. Szczegółowe cele kształcenia:

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- zastosować zwroty grzecznościowe,
- posłużyć się obcojęzyczną terminologią zawodową,
- określić rodzaje posiłków oraz asortyment potraw i napojów,
- określić asortyment bielizny, zastawy stołowej i pomocniczego sprzętu kelnerskiego oraz innego wyposażenia sali konsumenckiej,
- opracować kartę potraw i napojów,
- określić podstawowe czynności wykonywane podczas obsługi konsumenta,
- przeprowadzić rozmowę z konsumentem i zleceniobiorcą usługi gastronomicznej,
- uzyskać i przekazać informacje telefoniczne,
- doradzić konsumentom w wyborze potraw i napojów,
- przyjąć zamówienie składane przez konsumenta,
- zredagować notatkę z tekstu słuchanego i czytanego,
- zinterpretować i zredagować tekst o tematyce zawodowej,
- przygotować pisemną odpowiedź na korespondencję przy użyciu poczty tradycyjnej i elektronicznej,
- przetłumaczyć teksty zawodowe napisane w języku polskim z zachowaniem zasad gramatyki i ortografii języka obcego,
- skorzystać z obcojęzycznej literatury i prasy zawodowej z zakresu branży kelnerskiej,
- skorzystać z obcojęzycznych zasobów Internetu związanych z tematyką zawodową,
- posłużyć się słownictwem związanym z prowadzeniem działalności gospodarczej,
- określić zastosowanie języka obcego w marketingowej działalności firmy,
- skorzystać z obcojęzycznych źródeł informacji w celu doskonalenia i aktualizowania wiedzy zawodowej.

2. Materiał nauczania

Formy grzecznościowe.

Mowa zależna.

Terminologia zawodowa.

Zasady układania kart potraw i napojów.

Nawiązywanie i podtrzymywanie kontaktu z rozmówcą.

Prowadzenie konwersacji, udzielanie informacji.

Elementy obsługi kelnerskiej, przyjmowanie zamówień od gości.
Prowadzenie rozmowy telefonicznej, rozumienie ze słuchu.
Zasady redagowania tekstów o tematyce zawodowej w języku obcym.
Zastosowanie języka obcego w działalności marketingowej firmy gastronomicznej.
Prasa i literatura zawodowa. Internetowe zasoby zawodowe.

3. Ćwiczenia

- Sprawdzanie poziomu kompetencji językowych za pomocą testu diagnozującego i konwersacji.
- Wyszukiwanie i dopasowywanie nazw w języku obcym do określonych potraw, napojów, zastawy stołowej i pomocniczego sprzętu kelnerskiego.
- Określanie wyposażenia sali konsumenckiej.
- Sporządzanie w języku obcym listy potraw, napojów, dodatków do potraw, bielizny oraz zastawy stołowej.
- Prezentacja sposobu przedstawiania osób.
- Prezentacja powitań, pozdrowień i pożegnań.
- Prowadzenie konwersacji z konsumentem, z uwzględnieniem zasad rozpoczynania i kończenia rozmowy – inscenizacja.
- Wyrażanie życzeń i żądań, udzielanie rad oraz sugerowanie rozwiązań – symulacja.
- Wydawanie poleceń, instruowanie.
- Analizowanie informacji zawartych w tekście o tematyce zawodowej.
- Wyszukiwanie artykułów o tematyce zawodowej w Internecie.
- Tłumaczenie krótkich tekstów zawodowych.
- Przyjmowanie i rozpatrywanie reklamacji.
- Opracowywanie projektu ulotki herbaciarni i cocktail baru.
- Redagowanie krótkich tekstów oferty gastronomicznej: ulotki, zaproszenia i ogłoszenia.

4. Środki dydaktyczne

Testy diagnostyczne.

Filmy dydaktyczne dotyczące prowadzenia rozmów z konsumentem.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące leksyki związanej z surowcami, potrawami, napojami, posiłkami, zastawą stołową, usługami zakładu gastronomicznego.

Słowniki.

Karty potraw i napojów w języku polskim i obcym.

Instrukcje i materiały do ćwiczeń w formie tekstowej i elektronicznej.

Obcojęzyczna prasa i literatura zawodowa.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Realizacja programu jednostki modułowej stanowi kontynuację nauczania języka obcego w zakresie ogólnym, dlatego warunkiem przystąpienia do nauki jest jego znajomość w stopniu podstawowym.

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest kształtowanie u uczniów umiejętności posługiwania się językiem obcym w zakresie niezbędnym do wykonywania zadań zawodowych. Szczególnie ważne jest rozwijanie umiejętności rozumienia tekstu słuchanego i pisanego oraz porozumiewania się.

Ze względu na specyfikę pracy w zawodzie kelner szczególną uwagę należy zwracać na:

- przygotowanie uczniów do prowadzenia rozmów,
- udzielanie informacji dotyczących asortymentu potraw i zakresu świadczonych usług,
- doradzanie konsumentom w wyborze potraw i napojów oraz sposobów obsługi,
- stosowanie zwrotów grzecznościowych.

W celu przygotowania uczniów do samodzielnego porozumiewania się należy kształtować u uczniów umiejętność swobody wypowiedzi oraz konwersacji z konsumentem. Do osiągnięcia założonych celów kształcenia zaleca się zastosowanie: metody inscenizacji, dyskusji dydaktycznej, symulacji różnych sytuacji i odgrywania ról, gier językowych, ćwiczeń słownikowo-leksykalnych oraz dialogów sytuacyjnych. Ważne jest również posługiwanie się współczesnymi źródłami informacji, słownikami i obcojęzyczną prasą zawodową. Nabywaniu umiejętności językowych powinien służyć kontakt z autentycznymi wypowiedziami. Mając na uwadze zróżnicowany poziom kompetencji językowych uczniów wskazany jest elastyczny podział czasu przeznaczonego na realizację poszczególnych zagadnień.

Program jednostki modułowej powinien być realizowany w grupie do 15 osób, w korelacji z tematyką programową jednostek modułowych wyodrębnionych w modułach zawodowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiedza uczniów może być sprawdzana za pomocą testów osiągnięć szkolnych oraz sprawdzianów ustnych i pisemnych.

Na początku zajęć należy dokonać diagnozy wiedzy uczniów w celu sprawdzenia poziomu kompetencji językowych uczniów, w szczególności znajomości podstawowych struktury gramatycznych i słownictwa ogólnego.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie w celu motywowania uczniów do pracy. W trakcie realizacji programu jednostki należy prowadzić obserwację zachowań uczniów, sprawdzając jak radzą sobie w sytuacjach komunikacyjnych. Umiejętność komunikowania się można sprawdzać w czasie dialogu ucznia z innymi uczniami lub z nauczycielem. Szczególną uwagę należy zwracać na:

- stosowanie terminologii zawodowej dotyczącej wyposażenia części handlowej zakładu gastronomicznego (bielizny, zastawy stołowej i pomocniczego sprzętu kelnerskiego),
- rozumienia prezentowanych wypowiedzi w relacji konsument-kelner,
- udzielania odpowiedzi konsumentom na pytania dotyczące oferty gastronomicznej oraz podawanych potraw i napojów,
- prowadzenia konwersacji podczas obsługi konsumenta,
- stosowania zwrotów grzecznościowych.

Ponadto w wypowiedziach ustnych i pisemnych należy oceniać poprawność leksykalną i gramatyczną, poprawność i płynność wymowy oraz zgodność wypowiedzi z tematem.

Sprawdzanie sumatywne powinno być zaplanowane w sposób umożliwiający sprawdzenie stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych. W tym celu zaleca się przeprowadzenie testu praktycznego dotyczącego określonego zadania zawodowego realizowanego w pracowni obsługi konsumenta. Należy również wdrażać uczniów do samooceny.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów należy uwzględnić wyniki wszystkich metod sprawdzania zastosowanych przez nauczyciela.

Jednostka modułowa 512[01].Z4.05

Prowadzenie działalności gospodarczej

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- zidentyfikować firmy gastronomiczne z obsługą kelnerską działające na lokalnym rynku,
- określić potencjalnych klientów przyszłej firmy,
- określić formę organizacyjną firmy,
- scharakteryzować procedurę zakładania działalności gospodarczej,
- oszacować koszty związane z rozpoczęciem działalności usługowej i wskazać źródła jej finansowania,
- przygotować dokumenty niezbędne do podjęcia działalności gospodarczej,
- opracować prosty plan działalności gospodarczej firmy,
- określić czynniki wpływające na popyt, podaż oraz cenę towarów i usług,
- przygotować materiały promujące własną działalność gospodarczą,
- opracować ofertę świadczonych usług,
- przygotować dokumenty niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej i realizacji usług,
- określić koszty realizacji indywidualnych usług kelnerskich,
- określić koszty realizacji przyjęć okolicznościowych,
- poprowadzić uproszczone formy księgowości,
- sporządzić dokumentację niezbędną do rozliczenia się z Urzędem Skarbowym i Zakładem Ubezpieczeń Społecznych,
- skorzystać z przepisów kodeksu pracy dotyczących pracownika i pracodawcy,
- przeprowadzić rozmowę ze zleceniodawcą i ustalić zakres usługi,
- sporządzić projekt umowy na realizację usług kelnerskich,
- zastosować zasady etyki i kultury osobistej w kontaktach ze zleceniodawcą usługi,
- wyjaśnić znaczenie jakości w realizacji usług,
- dokonać analizy jakości świadczonych usług.
- skorzystać z różnych źródeł informacji.

2. Materiał nauczania

Identyfikacja firm gastronomicznych z obsługą kelnerską działających na lokalnym rynku.

Podstawy prowadzenia działalności gospodarczej.

Rejestracja i podejmowanie działalności usługowej w branży gastronomicznej.

Zasady promocji usług.

Procedury ustalania ceny.

Kalkulacja cen sprzedaży: wyrobów gotowych, towarów i usług.

Zasady realizacji i rozliczania usług indywidualnych oraz przyjęć okolicznościowych, niezbędna dokumentacja.

Techniki prowadzenia ewidencji przychodów. Księga przychodów i rozchodów.

Podstawy prawne regulujące obowiązki podatkowe małych firm: karta podatkowa, podatek dochodowy, podatek od towarów i usług.

Ubezpieczenia społeczne i zdrowotne.

Prawa konsumenta i klienta.

Zasady komunikacji międzyludzkiej. Podstawy etyki i kultury osobistej.

Jakość usług w działalności gospodarczej.

3. Ćwiczenia

- Określanie rodzaju usług, które będą realizowane przez zakładaną firmę.
- Opracowywanie planu realizacji usług z uwzględnieniem lokalnych uwarunkowań i własnych predyspozycji.
- Opracowywanie biznesplanu podejmowanej działalności gospodarczej.
- Przygotowywanie wniosku o wpis do ewidencji działalności gospodarczej – określanie zakresu działalności.
- Wypełnianie wniosku o nadanie numeru statystycznego.
- Opracowywanie projektu oferty świadczonych usług kelnerskich.
- Opracowywanie kwestionariusza rozmowy ze zleceniodawcą, dotyczącej ustalenia zakresu usługi i wymagań klienta.
- Przeprowadzanie rozmowy ze zleceniodawcą – inscenizacja.
- Dokonywanie kalkulacji kosztów realizacji usługi kelnerskiej.
- Przygotowywanie materiałów promujących własną działalność gospodarczą.
- Rozpatrywanie reklamacji dotyczących jakości usług.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie.

Wzory dokumentów związanych z podejmowaniem działalności gospodarczej: wnioski, umowy, faktury, rachunki, druki PZ i RW, dokumentacja operacji kasowych i bankowych, PIT-y, arkusze spisu z natury.

Cenniki.

Receptury gastronomiczne.

Kodeks cywilny. Kodeks pracy. Kodeks spółek handlowych.

Encyklopedia ekonomiczna. Słowniki ekonomiczne. Roczniki statystyczne.

Specjalistyczne programy komputerowe dotyczące prowadzenia małych firm.

Materiały promocyjne firm świadczących usługi kelnerskie.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest przygotowanie uczniów do założenia i prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie usług kelnerskich oraz uporządkowanie ich wiedzy z zakresu funkcjonowania gospodarki, opanowanej podczas realizacji modułu ogólnozawodowego 512[01].O1 *Podstawy działalności usługowej* oraz zajęć z przedsiębiorczości.

W procesie kształcenia należy doskonalić umiejętność korzystania z aktów prawnych dotyczących działalności gospodarczej oraz praw pracodawcy i pracownika. Ponadto należy zwracać uwagę na posługiwanie się dokumentami: niezbędnymi do rejestracji i prowadzenia działalności gospodarczej, księgowymi i podatkowymi, dotyczącymi spraw osobowych pracowników, niezbędnymi do rozliczania z Zakładem Ubezpieczeń Społecznych oraz Urzędem Skarbowym. Ważne jest również doskonalenie umiejętności dotyczących komunikacji międzyludzkiej oraz kształtowanie postawy życzliwości i uczciwości.

Do realizacji programu jednostki modułowej proponuje się zastosowanie metody przewodniego tekstu i metody projektów. Wskazane jest również zastosowanie metody inscenizacji, która może dotyczyć rozmowy z potencjalnym zleceniodawcą usługi, załatwiania spraw w Urzędzie Skarbowym lub Zakładzie Ubezpieczeń Społecznych. Wskazane jest nagrywanie i odtwarzanie tych scenek, co ułatwi rozpoznawanie i utrwalenie prawidłowych nawyków oraz eliminację niewłaściwych zachowań.

Na zakończenie zajęć można zaproponować uczniom opracowanie projektu własnej działalności usługowej. Każdy uczeń powinien otrzymać

inne zadanie umożliwiające indywidualną realizację projektu określonej usługi kelnerskiej oraz prezentację oferty.

Zajęcia mogą być realizowane w pracowni obsługi konsumenta i komputerowej w grupie do 15 osób. Ćwiczenia mogą być wykonywane w zespołach 3-5 osobowych.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie edukacyjnych osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie, w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiadomości i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane za pomocą testów osiągnięć szkolnych oraz sprawdzianów ustnych i pisemnych.

Sprawdzanie diagnostyczne powinno dotyczyć oceny wiedzy uczniów z zakresu funkcjonowania gospodarki oraz podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać na bieżąco w celu motywowania uczniów do systematycznej pracy. Sprawdzania i oceniania osiągnięć uczniów można również dokonywać podczas obserwacji pracy uczniów w trakcie wykonywania ćwiczeń. W trakcie obserwacji szczególną uwagę należy zwracać na:

- korzystanie z aktów prawnych,
- planowanie i organizację pracy,
- poprawność i sprawność wypełniania dokumentów związanych z rozpoczynaniem i prowadzeniem działalności gospodarczej,
- określanie kosztów realizacji usług kelnerskich,
- komunikatywność w kontaktach z usługobiorcą,
- współpracę w zespole.

Sprawdzanie sumatywne powinno być zaplanowane w sposób zapewniający sprawdzenie stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych. Potwierdzeniem osiągnięcia wymagań powinno być uzyskanie pozytywnej oceny za opracowanie projektu własnej firmy. Ocenie powinny podlegać: rzetelność i autentyczność opracowań, poprawność merytoryczna oraz staranność wypełnienia dokumentów oraz prezentacja projektu na forum grupy. Ponadto należy również wdrażać uczniów do samooceny.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Moduł 512[01].Z5

Praktyka zawodowa

1. Cele kształcenia

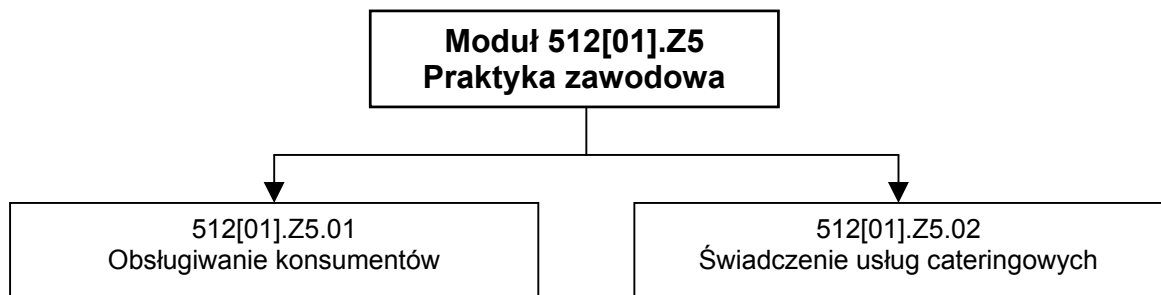
W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- określać strukturę organizacyjną zakładu gastronomicznego i firmy cateringowej,
- określać rodzaje stanowisk pracy w części handlowej i ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego oraz w firmie cateringowej,
- klasyfikować pracowników zakładów gastronomicznych na grupy zawodowe i określać ich zadania,
- organizować pracę zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- przygotowywać sale konsumenckie oraz inne miejsca do obsługi gastronomicznej,
- doradzać konsumentom w wyborze potraw i napojów,
- przyjmować i rejestrować zamówienia konsumenckie,
- stosować zasady zapewniania jakości zdrowotnej żywności,
- sporządzać podstawowe potrawy i napoje,
- oceniać jakość i estetykę potraw i napojów,
- obsługiwać konsumentów w placówkach prowadzących działalność gastronomiczną,
- planować i organizować obsługę przyjęć okolicznościowych oraz obsługę gastronomiczną imprez,
- wykonywać prace związane z serwisem specjalnym,
- realizować usługi gastronomiczne dla gości hotelowych,
- posługiwać się językiem obcym podczas realizacji zadań,
- rejestrować operacje handlowe,
- dokonywać rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych,
- rozliczać się z pobranych potraw i napojów oraz utargu,
- stosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

2. Wykaz jednostek modułowych

Symbol jednostki modułowej	Nazwa jednostki modułowej	Orientacyjna liczba godzin na realizację
512[01].Z5.01	Obsługiwanie konsumentów	70
512[01].Z5.02	Świadczenie usług cateringowych	70
	Razem	140

3. Schemat układu jednostek modułowych



Jednostka modułowa 512[01].Z5.01

Obsługiwanie konsumentów

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- scharakteryzować strukturę organizacyjną zakładu gastronomicznego,
- określić rodzaj usług świadczonych przez zakład gastronomiczny,
- określić zakres czynności i obowiązki pracowników na poszczególnych stanowiskach pracy,
- scharakteryzować prawa i obowiązki pracowników oraz pracodawcy,
- przygotować salę do przyjęcia konsumentów,
- zaplanować i zorganizować pracę związaną z obsługą konsumentów,
- nakryć stół konsumencki i bufetowy białą bielizną oraz zastawą stołową do różnych posiłków,
- przyjąć konsumenta zgodnie ze standardami przyjętymi w zakładzie gastronomicznym,
- doradzić konsumentowi w wyborze potraw i napojów,
- przyjąć i zarejestrować zamówienie konsumenta,
- obsłużyć maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania oraz podawania potraw i napojów,
- sporządzić podstawowe potrawy w obecności konsumenta,
- podać potrawy i napoje przy zastosowaniu serwisu amerykańskiego, francuskiego i angielskiego,
- zastosować zasady tranżerowania, filetowania, flambirowania i podawania potraw płonących,
- nakryć tacę i wózek kelnerski białą bielizną oraz zastawą stołową do podania potraw w części mieszkalnej hotelu,
- podać posiłki do pokoju hotelowego,
- obsłużyć uczestników przyjęć okolicznościowych typu zasiadanego, angielskiego i mieszanego,
- sporządzić i podać rachunek za wykonaną usługę oraz zainkasować należność,
- przyjąć i rozpatrzyć reklamację,
- rozliczyć się z pobranych potraw i napojów, sprzętu oraz utargu,
- porozumieć się z konsumentem w języku obcym,
- zadbać o estetykę ubioru kelnera,
- zastosować zasady kultury obsługi konsumentów,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

2. Materiał nauczania

Określanie struktury organizacyjnej zakładu gastronomicznego.

Określanie rodzaj usług świadczonych przez zakład gastronomiczny.

Organizacja pracy na poszczególnych stanowiskach, zapoznanie się z harmonogramem pracy kelnerów.

Przestrzeganie regulaminów wewnętrznych oraz przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

Zapoznanie się z prawami oraz obowiązkami pracownika i pracodawcy.

Organizowanie pracy.

Przygotowywanie sali konsumenckiej do przyjęcia gości.

Przyjmowanie konsumentów zgodnie z obowiązującymi standardami.

Określanie asortymentu potraw i napojów oferowanych w zakładzie gastronomicznym, doradzanie konsumentom w ich wyborze.

Przyjmowanie i rejestrowanie zamówień.

Obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych podczas obsługi konsumentów.

Sporządzanie i podawanie potraw oraz napojów.

Podawanie potraw i napojów z zastosowaniem różnych technik.

Przygotowywanie tac i wózków kelnerskich do podawania posiłków do pokoju hotelowego.

Obsługiwanie uczestników przyjęć okolicznościowych.

Sporządzanie i podawanie rachunku, inkasowanie należności.

Przyjmowanie i rozpatrywanie reklamacji konsumentów.

Rozliczanie transakcji gotówkowych i bezgotówkowych.

Porozumiewanie się w języku obcym.

3. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Konstrukcja programu modułu 512[01].Z5 *Praktyka zawodowa* pozwala na realizację jednostek modułowych 512[01].Z5.01 *Obsługa kelnerska w restauracji* i 512[01].Z5.02 *Organizacja usług cateringowych* w dowolnej kolejności.

Praktyka zawodowa powinna odbywać się w renomowanej restauracji lub innym zakładzie gastronomicznym świadczącym usługi kelnerskie, umożliwiającym uczniom doskonalenie wiedzy i umiejętności zawodowych w rzeczywistych warunkach pracy.

Na początku realizacji programu jednostki należy zapoznać uczniów ze strukturą organizacyjną zakładu gastronomicznego, zakresem świadczonych usług, zadaniami pracowników na poszczególnych stanowiskach pracy, regulaminami, a także prawami i obowiązkami pracownika oraz pracodawcy. Ważne jest również przypomnienie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-

epidemiologicznych, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska obowiązujących podczas wykonywania zadań zawodowych.

W czasie realizacji programu jednostki istotne jest kształtowanie właściwych postaw i nawyków. Szczególnie ważne jest zwrócenie uwagi na życzliwość, otwartość, odpowiedzialność za powierzone zadania i podejmowane decyzje, rzetelność i dokładność oraz przestrzeganie zasad kultury obsługi konsumentów.

Podczas zajęć uczniowie powinni samodzielnie wykonywać zadania w obecności instruktora. Ich zakres powinien być dobrany w sposób umożliwiający ukształtowanie umiejętności określonych w szczegółowych celach kształcenia. Szczególną uwagę należy zwracać na kształtowanie umiejętności:

- planowania pracy,
- przygotowania sali do przyjęcia konsumentów,
- przyjmowania i rejestrowania zamówień oraz doradzania w wyborze potraw i napojów,
- sporządzania i podawania potraw oraz napojów,
- podawania potraw do pokoju hotelowego,
- obsługi uczestników różnego rodzaju przyjęć okolicznościowych,
- sporządzania rachunku oraz inkasowania należności,
- rozliczania się z pobranych potraw i napojów oraz sprzętu i utargu,
- rozpatrywania skarg konsumentów.

Uczniowie powinni prowadzić dzienniczek praktyk, w którym na bieżąco będą dokonywać zapisów z wykonywanych czynności oraz wniosków wynikających z analizy swoich umiejętności. Opiekun praktyk potwierdza w dzienniczku wykonanie zadań i liczbę przepracowanych godzin.

4. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. W trakcie zajęć należy oceniać osiągnięcia uczniów na podstawie obserwacji wykonywanych zadań zawodowych.

Sprawdzanie kształtujące przeprowadza opiekun praktyki obserwując uczniów podczas realizacji zadań zawodowych. Dokonując ich oceny należy zwrócić szczególną uwagę na:

- umiejętność prowadzenia rozmowy z konsumentami,
- przestrzeganie zasad higieny i kultury osobistej oraz zasad etyki,
- dobór bielizny, zastawy stołowej oraz sprzętu kelnerskiego do obsługi przyjęć okolicznościowych i podawania potraw do pokoju

hotelowego,

- użytkowanie maszyn i urządzeń stosowanych podczas realizacji zadań zawodowych,
- precyzję wykonywania czynności związanych z obsługą kelnerską,
- dokładność i zaangażowanie w wykonywanie zadań,
- zdyscyplinowanie i punktualność,
- samodzielność,
- stosowanie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy.

Sprawdzanie sumatywne należy przeprowadzać na zakończenie zajęć. Powinno być zaplanowane w sposób umożliwiający sprawdzenie stopnia spełnienia wymagań edukacyjnych. W tym celu zaleca się zastosowanie testu praktycznego. Zadania w teście powinny być tak sformułowane, aby umożliwiały również ocenę stopnia opanowania umiejętności manualnych z zakresu obsługi konsumenta.

W ocenie końcowej osiągnięć uczniów należy uwzględnić oceny ze wszystkich wykonywanych zadań zawodowych oraz rozmowy podsumowującej przebieg praktyki zawodowej przeprowadzonej przez opiekuna praktyk. Należy również wdrażać uczniów do samooceny. Ocena końcowa powinna być wpisana do dzienniczka praktyk ze wskazaniem słabych i mocnych stron ucznia.

Jednostka modułowa 512[01].Z5.02

Świadczenie usług cateringowych

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- scharakteryzować strukturę organizacyjną firmy cateringowej oraz zakładu gastronomicznego świadczącego usługi cateringowe,
- określić zakres usług świadczonych przez firmę cateringową i zakład gastronomiczny realizujący usługi cateringowe,
- zaprojektować ofertę usług cateringowych,
- zaplanować i zorganizować pracę związaną z realizacją usług cateringowych,
- opracować harmonogram realizacji zlecenia,
- dokonać kalkulacji kosztów realizacji usługi cateringowej,
- dokonać aranżacji pomieszczeń oraz innych miejsc realizacji usług cateringowych,
- określić liczbę personelu obsługującego określoną usługę cateringową,
- dobrać sprzęt do realizacji usługi cateringowej,
- przygotować zastawę stołową, sprzęt gastronomiczny oraz potrawy i napoje do przewozu,
- nakryć stoły konsumenckie do realizacji przyjęć oraz imprez okolicznościowych,
- obsłużyć uczestników różnego rodzaju przyjęć,
- przyjąć i rozpatrzyć reklamację złożoną przez konsumenta,
- porozumieć się z konsumentami w języku obcym,
- poprowadzić dokumentację dotyczącą realizacji usług cateringowych,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

2. Materiał nauczania

Określanie struktury organizacyjnej firmy cateringowej i zakładu gastronomicznego świadczącego usługi cateringowe.

Określanie zakresu usług świadczonych przez firmę cateringową i zakład gastronomiczny świadczący usługi cateringowe.

Opracowywanie projektu oferty cateringowej.

Zapoznanie się z organizacją pracy, regulaminami oraz przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska obowiązującymi w firmie cateringowej.

Planowanie i organizowanie pracy dotyczącej realizacji usług cateringowych, opracowywanie harmonogramów pracy.

Dokonywanie kalkulacji kosztów realizacji usługi cateringowej.
Przygotowywanie pomieszczeń oraz innych miejsc do realizacji usług cateringowych.
Planowanie liczby pracowników obsługujących określone zlecenie.
Dobieranie sprzętu niezbędnego do realizacji zlecenia.
Przygotowanie potraw, napojów oraz sprzętu do transportu.
Nakrywanie stołów i obsługiwanie uczestników imprez okolicznościowych.
Przyjmowanie i rozpatrywanie reklamacji konsumentów.
Porozumiewanie się w języku obcym.

3. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Realizacja programu jednostki modułowej ma na celu zapoznanie uczniów z zakresem pracy w firmie cateringowej. Praktyka zawodowa powinna odbywać się w firmach cateringowych oraz zakładach gastronomicznych z obsługą kelnerską, świadczących usługi cateringowe.

Na początku realizacji programu jednostki należy zapoznać uczniów ze strukturą organizacyjną zakładu gastronomicznego i ofertą firmy cateringowej, regulaminami wewnętrznymi oraz przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologicznymi, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska obowiązującymi podczas wykonywania zadań zawodowych.

Podczas realizacji programu jednostki istotne znaczenie ma kształtowanie u uczniów właściwych postaw i nawyków, niezbędnych podczas obsługi konsumentów. Szczególną uwagę należy zwracać na: życzliwość, otwartość, odpowiedzialność, rzetelność i dokładność oraz przestrzeganie zasad kultury i higieny osobistej podczas wykonywania czynności zawodowych.

W trakcie zajęć uczniowie powinni samodzielnie wykonywać zadania w obecności instruktora. Zakres prac powinien być dobrany w sposób umożliwiający kształtowanie umiejętności określonych w szczegółowych celach kształcenia. Szczególną uwagę należy zwracać na kształtowanie umiejętności:

- opracowywania ofert usług cateringowych,
- planowania działań związanych z realizacją usługi cateringowej,
- dokonywania kalkulacji i rozliczania kosztów usług,
- przygotowania pomieszczeń oraz innych miejsc do obsługi konsumentów,
- stosowania różnych technik obsługi konsumentów.

Uczniowie powinni prowadzić dzienniczek praktyk, w którym na bieżąco będą dokonywać zapisów z wykonywanych czynności oraz wniosków wynikających z analizy swoich umiejętności. Opiekun praktyk

potwierdza w dzienniczku wykonanie zadań i liczbę przepracowanych godzin.

4. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. W trakcie zajęć należy oceniać osiągnięcia uczniów na podstawie obserwacji wykonywanych zadań zawodowych.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie w celu motywowania uczniów do pracy. W trakcie wykonywania przez nich zadań zawodowych należy zwracać uwagę na:

- projektowanie oferty usług cateringowych,
- dokonywanie kalkulacji i rozliczanie kosztów usług,
- przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologicznych, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.
- zdyscyplinowanie i punktualność,
- dokładność i zaangażowanie w wykonywanie zadań,
- kreatywność i samodzielność,

Sprawdzania i oceny powinien dokonywać opiekun praktyki.

Sprawdzanie sumatywne należy przeprowadzać na zakończenie zajęć. Powinno być ono tak zaplanowane, aby umożliwiło sprawdzenie stopnia opanowania wymagań edukacyjnych. Uczniowie powinni wykazać się umiejętnością: dostosowywania oferty usług do potrzeb zlecających, planowania przebiegu pracy, obsługi konsumentów podczas różnego rodzaju przyjęć, prowadzenia dokumentacji usług cateringowych. Sprawdzanie tych umiejętności powinno być dokonywane za pomocą testu praktycznego.

W ocenie końcowej osiągnięć uczniów należy uwzględnić oceny ze wszystkich wykonywanych zadań zawodowych oraz rozmowy podsumowującej przebieg praktyki zawodowej przeprowadzonej przez opiekuna praktyk. Ocena końcowa powinna być wpisana do dzienniczka praktyk ze wskazaniem słabych i mocnych stron ucznia.

Moduł 512[01].S1

Usługi barmańskie

1. Cele kształcenia

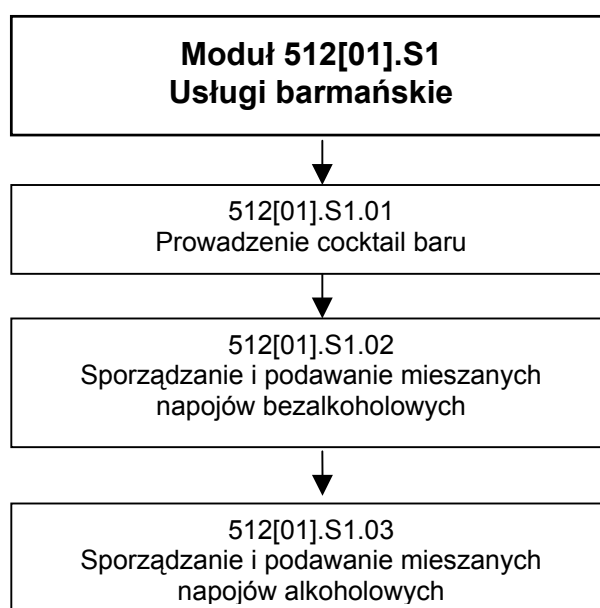
W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- charakteryzować zadania zawodowe barmana,
- posługiwać się terminologią dotyczącą miksologii,
- organizować działalność cocktail baru,
- organizować pracę w cocktail barze zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- użytkować maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania napojów,
- posługiwać się podręcznym sprzętem barmańskim,
- sporządzać napoje zimne i gorące, bezalkoholowe i alkoholowe, obsługiwać konsumentów przy ladzie barowej,
- posługiwać się językiem obcym podczas realizacji zadań,
- prowadzić dokumentację związaną z realizacją zadań,
- stosować zasad kultury i etyki,
- przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologicznych, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

2. Wykaz jednostek modułowych

Symbol jednostki modułowej	Nazwa jednostki modułowej	Orientacyjna liczba godzin na realizację
512[01].S1.01	Prowadzenie cocktail baru	33
512[01].S1.02	Sporządzanie i podawanie mieszanych napojów bezalkoholowych	75
512[01].S1.03	Sporządzanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych	60
	Razem	168

3. Schemat układu jednostek modułowych



4. Literatura

Arens-Azêvedo U., Grimpe E., i inni: Technologia gastronomiczna z obsługą gości. Część 3. Rea, Warszawa 2002

Arkuszyński C.: Gastronomia hotelowa. Wydaw. Ministerstwo Gospodarki, PZH, Warszawa 2001

Bailey A., Lambert Ortiz E., Radecka H.: Wielka księga ingrediencji. Wiedza i Życie, Warszawa 1992

Barański J., Snitko J.: Cocktaile nie tylko alkoholowe – poradnik barmana. WNT, Warszawa 1990

Berk S. A.: Nowojorski leksykon drinków. Wydaw. Philips Wilson, Warszawa 1994

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

Bytnerowicz B.: Napoje: co, jak i kiedy? PWE, Warszawa 1991

Gawęcki J. i inni: Kuchnia wielkopolska. WNT, Warszawa 1998

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

Leitner H.: Poradnik kelnera. WSiP, Warszawa 1993

Mikuta B.: Technologia gastronomiczna z obsługą gości. Format AB, Warszawa 2000

Nowicki Z.: Nowe vademecum barmana. Wydaw. Galion, Gdynia 2000

Zienkiewicz R.: Sztuka wina. Alma-press, Warszawa 1996

Czasopisma specjalistyczne: *Ogólnopolski Biuletyn Barmański "Cocktail Bar"*, *Świat Alkoholi*, *Poradnik Restauratora*, *Przegląd Gastronomiczny*

Wykaz literatury należy aktualizować w miarę ukazywania się nowych pozycji wydawniczych

Jednostka modułowa 512[01].S1.01

Prowadzenie cocktail baru

1. Szczegółowe cele kształcenia:

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- określić zakres usług świadczonych w cocktail barze,
- określić podstawowe zadania i obowiązki barmana,
- zastosować terminologię dotyczącą miksologii,
- zaaranżować wnętrze cocktail baru,
- rozróżnić rodzaje sprzętu barmańskiego i określić jego zastosowanie,
- zorganizować wyposażenie cocktail baru w urządzenia, maszyny i podręczny sprzęt barmański,
- zorganizować zaopatrzenie cocktail baru w napoje, produkty spożywcze i towary handlowe oraz określić warunki ich przechowywania,
- skontrolować jakość przyjmowanego towaru,
- wykonać prace związane z przygotowaniem cocktail baru na przyjęcie gości,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- sklasyfikować oraz scharakteryzować grupy napojów,
- określić zastosowanie różnych ingrediencji,
- odczytać oraz zinterpretować informacje zamieszczone na etykietach napojów i innych ingrediencji,
- sporządzić kalkulację gastronomiczną ceny napojów,
- obsłużyć kasę fiskalną,
- dokonać rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych,
- wykonać codzienne czynności porządkowe,
- sporządzić podstawową dokumentację cocktail baru,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

2. Materiał nauczania

Rodzaj usług świadczonych w cocktail barze.

Zadania i obowiązki barmana.

Wystrój i wyposażenie cocktail baru.

Maszyny i urządzenia stosowane w cocktail barze.

Podręczny sprzęt barowy.

Zaopatrzenie koktajlbaru w napoje, produkty spożywcze i towary handlowe, warunki przechowywania.

Organizacja stanowiska pracy.

Klasyfikacja napojów prostych i mieszanych.

Ingredencje i zasady ich rozmieszczania w koktajlbarze.

Miary barowe.

Rejestracja operacji handlowych. Zasady rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych.

Czynności porządkowe w cocktail barze.

Podstawowa dokumentacja cocktail baru.

Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

3. Ćwiczenia

- Analizowanie wykazu zadań zawodowych barmana.
- Określanie zastosowania sprzętu barmańskiego.
- Analizowanie kart napojów przykładowych cocktail barów.
- Planowanie aranżacji wybranego cocktail baru.
- Określanie rozmieszczenia poszczególnych maszyn i urządzeń w cocktail barze.
- Wykonywanie codziennych prac porządkowych w cocktail barze.
- Sporządzanie zapotrzebowania na napoje bezalkoholowe, alkoholowe oraz inne towary handlowe.
- Sporządzanie zapotrzebowania na naczynia szklane niezbędne w cocktail barze.
- Planowanie rozmieszczenia napojów i innych ingrediencji w cocktail barze.
- Przeliczanie miar barowych na inne jednostki pomiaru objętości.
- Obliczanie ceny gastronomicznej wybranych napojów.
- Opracowywanie karty napojów mieszanych dla małego cocktail baru.
- Przeprowadzanie inwentaryzacji w cocktail barze.
- Prowadzenie dokumentacji rozliczeniowej cocktail baru.

4. Środki dydaktyczne

Teksty przewodnie, instrukcje do ćwiczeń.

Filmy dydaktyczne dotyczące pracy barmana.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: asortyment napojów alkoholowych i bezalkoholowych, rozmieszczenia ingrediencji w cocktail barze.

Foldery reklamowe, ilustracje maszyn i urządzeń.

Podręczny sprzęt barmański.

Receptury klasycznych napojów mieszanych.

Karty napojów.

Tablice konwersji miar napojów.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

Katalogi maszyn i urządzeń stosowanych w cocktail barze.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest przygotowanie uczniów do prowadzenia cocktail baru.

Do osiągnięcia założonych celów kształcenia zaleca się zastosowanie następujących metod nauczania: metody przewodniego testu, ćwiczeń praktycznych i dyskusji dydaktycznej.

Podczas realizacji programu jednostki należy zwracać uwagę na kształtowanie umiejętności dotyczących:

- wykonywania prac przygotowawczych i porządkowych w cocktail barze,
- organizowania wyposażenia i zaopatrzenia w napoje, surowce spożywcze i towary handlowe,
- dokonywania różnego rodzaju rozliczeń,
- prowadzenia dokumentacji cocktail baru.

W procesie nauczania-uczenia się bardzo ważna jest również organizacja stanowiska pracy. Barman musi mieć w zasięgu ręki podstawowy sprzęt oraz pełny asortyment napojów i dodatków, aby sprawnie sporządzać napoje. Dlatego istotne jest dokładne zaplanowanie ich rozmieszczenia (na pulpicie lady barowej, w kredensie i podręcznej chłodziarce).

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni obsługi konsumenta, lub w profesjonalnym cocktail barze, w grupie do 15 osób. Ćwiczenia mogą być wykonywane indywidualnie. Wskazane jest, aby nauczyciel prowadzący zajęcia odbył profesjonalne szkolenie z zakresu sztuki barmańskiej. Uczniowie i nauczyciel powinni być ubrani w strój służbowy.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie, w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć.

Na początku zajęć należy dokonać diagnozy wiedzy uczniów dotyczącej: utrzymania czystości na stanowisku pracy, przestrzegania procedur mycia i polerowania naczyń stołowych, przygotowania sali na przyjęcie gości, nakrywania stołów oraz podawania potraw.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie. Powinno ono obejmować: rozróżnianie i określanie zastosowania sprzętu barmańskiego, planowanie wyposażenia koktajlbaru w maszyny i urządzenia, wykonywanie czynności przygotowawczych i porządkowych w cocktail barze. Ponadto, oprócz sprawdzania umiejętności praktycznych wykonywanych przez uczniów nauczyciel na bieżąco powinien sprawdzać wiedzę dotyczącą ingrediencji

mieszanych napojów bezalkoholowych oraz temperatury przechowywania i podawania napojów,

Sprawdzanie sumatywne należy przeprowadzać na zakończenie zajęć. Powinno być ono tak zaplanowane, aby umożliwiło sprawdzenie stopnia opanowania wymagań edukacyjnych. W procesie oceniania zaleca się zastosowanie testu pisemnego z zadaniami na przyporządkowanie oraz wielokrotnego wyboru.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 512[01].S1.02

Sporządzanie i podawanie mieszanych napojów bezalkoholowych

1. Szczegółowe cele kształcenia:

W wyniku procesu kształcenia uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- posłużyć się terminologią dotyczącą miksologii,
- rozróżnić typy i mutacje mieszanych napojów bezalkoholowych,
- skorzystać z receptur sporządzania mieszanych napojów bezalkoholowych,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- przyjąć zamówienie od konsumenta,
- doradzić w wyborze napoju,
- opracować recepturę bezalkoholowego napoju mieszanego,
- zaplanować przebieg czynności związanych z wykonaniem mieszanego napoju bezalkoholowego,
- dobrać ingrediencje, rodzaj naczynia szklanego oraz podręczny sprzęt do sporządzenia mieszanego napoju bezalkoholowego,
- określić temperaturę podawania napoju,
- schłodzić naczynie szklane oraz shaker z zastosowaniem różnych technik,
- posłużyć się podręcznym sprzętem podczas sporządzania napojów,
- sporządzić i podać klasyczne mieszane napoje bezalkoholowe,
- wykonać dekorację mieszanych napojów bezalkoholowych,
- dokonać oceny organoleptycznej napoju,
- porozumieć się z konsumentami w języku obcym,
- zastosować zasady etyki i kultury,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

2. Materiał nauczania

Rodzaje, typy i mutacje mieszanych napojów bezalkoholowych.

Organizacja stanowiska pracy.

Zasady przyjmowania zamówień.

Sprzęt do sporządzania mieszanych napojów bezalkoholowych.

Techniki mieszania bezalkoholowych napojów zimnych i gorących. Zasady łączenia składników. Określanie temperatury podawania napojów.

Dobór naczyń do podawania napojów mieszanych.

Zasady dekorowania napojów, krustowanie naczyń szklanych.

Ocena organoleptyczna napoju.

Zasady podawania zimnych i gorących bezalkoholowych napojów

mieszanych.

Zasady kultury obsługi konsumentów.

Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

3. Ćwiczenia

- Przeprowadzanie oceny towaroznawczej ingrediencji mieszanych napojów bezalkoholowych.
- Przywitanie gościa i przyjmowanie zamówienia przy ladzie barowej.
- Planowanie czynności związanych z wykonaniem określonego typu napoju mieszanego.
- Dobieranie ingrediencji, rodzaju kieliszka lub szklanki oraz podręcznego sprzętu do wykonania bezalkoholowego napoju mieszanego.
- Dobieranie i przygotowywanie elementów dekoracyjnych do mieszanych napojów bezalkoholowych.
- Sporządzanie klasycznych mieszanych napojów bezalkoholowych, zimnych i gorących.
- Sporządzanie i podawanie naturalnych soków owocowych i warzywnych.
- Opracowywanie autorskiej receptury mieszanego napoju bezalkoholowego.
- Dokonywanie oceny organoleptycznej sporządzonych napojów.
- Określanie wartości energetycznej i odżywczej wybranych mieszanych napojów bezalkoholowych oraz o niskiej zawartości alkoholu.

4. Środki dydaktyczne

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: rodzajów, typów, mutacji i asortymentu mieszanych napojów bezalkoholowych; ingrediencji oraz dodatków komplementarnych do napojów mieszanych; technik mieszania i miksowania napojów oraz sposobów i temperatury podawania.

Tablice konwersji miar napojów mieszanych.

Receptury napojów.

Ingrediencje i dodatki komplementarne.

Sprzęt i naczynia do wykonywania i podawania napojów.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń usytuowanych w cocktail barze.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest opanowanie przez uczniów umiejętności sporządzania oraz podawania zimnych i gorących bezalkoholowych napojów mieszanych.

Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń należy zapoznać uczniów instrukcjami i zasadami bezpiecznej obsługi urządzeń i sprzętu stosowanych podczas sporządzania napojów zimnych i gorących.

W procesie dydaktycznym zaleca się stosowanie następujących metod nauczania: pokazu z instruktążem oraz ćwiczeń praktycznych. Wskazane jest również odgrywanie i nagrywanie przez uczniów scenek dotyczących powitania konsumenta i przyjęcia zamówienia, inkasowania należności oraz pożegnania. Od barmana wymaga się zawodowego profesjonalizmu oraz wysokiej kultury osobistej, dlatego podczas zajęć należy kształtować postawy uczniów dotyczące uczciwości, życzliwości oraz kultury obsługi konsumentów.

Podczas realizacji programu jednostki szczególną uwagę należy zwracać na kształtowanie umiejętności:

- planowania przebiegu sporządzania napoju, gwarantującego otrzymanie napoju wysokiej klasy,
- stosowania gotowych receptur napojów i opracowywania własnych,
- dobierania sprzętu, naczyń i rodzaju blendera,
- dobierania i przygotowania ingrediencji,
- sporządzania i podawania bezalkoholowych napojów mieszanych,
- przygotowywania dekoracji i oceny organoleptycznej napoju,
- podawania napoju.

Prace i zadania wykonywane przez uczniów powinny być tak dobrane, aby umożliwiały realizację szczegółowych celów kształcenia. Ćwiczenia powinny być zaplanowane w sposób umożliwiający wielokrotne ich wykonywanie.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni obsługi konsumenta, lub w profesjonalnym cocktail barze, w grupie do 15 osób. Ćwiczenia można realizować indywidualnie lub w zespołach dwuosobowych. Wskazane jest, by uczeń i nauczyciel był ubrany w strój służbowy.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiadomości i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Sprawdzanie diagnostyczne powinno dotyczyć oceny wiedzy uczniów z zakresu korzystania z receptur i przeliczania miar barowych, rozróżniania ingrediencji napojów oraz podręcznego sprzętu barowego.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie po zakończeniu każdego cyklu ćwiczeń. Powinno ono obejmować:

- dobieranie ingrediencji i składników komplementarnych,
- planowanie przebiegu czynności wykonywanych podczas sporządzania mieszanych napojów bezalkoholowych,
- dobieranie sprzętu barmańskiego do wykonania klasycznych mieszanych napojów bezalkoholowych,
- stosowanie różnych technik mieszania i miksowania,
- dobieranie kieliszków lub szklanek do podawania określonych napojów.

Oprócz oceny pracy uczniów podczas wykonywania ćwiczeń, nauczyciel na bieżąco powinien dokonywać oceny wiedzy uczniów z zakresu towaroznawczej oceny napojów bezalkoholowych oraz określania temperatury przechowywania i podawania napojów.

Sprawdzanie sumatywne powinno przede wszystkim dotyczyć sprawdzania stopnia opanowania umiejętności praktycznych określonych w szczegółowych celach kształcenia. Do tego celu proponuje się zastosowanie sprawdzianu praktycznego. Wskazane jest również wdrażanie uczniów do samooceny.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.

Jednostka modułowa 512[01].S1.03

Sporządzanie i podawanie mieszanych napojów alkoholowych

1. Szczegółowe cele kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczniów (słuchacz) powinien umieć:

- rozróżnić rodzaje, typy i mutacje mieszanych napojów alkoholowych,
- scharakteryzować ingrediencje i składniki komplementarne stosowane do sporządzania mieszanych napojów alkoholowych,
- skorzystać z receptur podczas sporządzania mieszanych napojów bezalkoholowych,
- zorganizować stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii,
- przyjąć zamówienie od konsumenta,
- doradzić w wyborze napoju,
- opracować recepturę napoju mieszanego z niewielką zawartością alkoholu,
- zaplanować przebieg czynności związanych z wykonaniem mieszanego napoju alkoholowego,
- dobrać ingrediencje, rodzaj naczynia szklanego oraz podręczny sprzęt do sporządzenia mieszanego napoju alkoholowego,
- zastosować różne techniki schładzania shakera i naczyń do podania napojów mieszanych,
- zastosować maszyny i urządzenia do sporządzania napojów,
- posłużyć się podręcznym sprzętem podczas sporządzania napojów,
- wykonać dekorację do mieszanych napojów alkoholowych,
- sporządzić i podać klasyczne mieszane napoje alkoholowe,
- dokonać oceny organoleptycznej napoju,
- podać proste i mieszane napoje alkoholowe przy ladzie barowej,
- porozumieć się z konsumentami w języku obcym,
- zastosować zasady kultury i etyki,
- zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

2. Materiał nauczania

Klasyfikacja i charakterystyka mieszanych napojów alkoholowych.

Ingrediencje i składniki komplementarne mieszanych napojów alkoholowych.

Kultura picia napojów alkoholowych. Skutki nadużywania alkoholu.

Organizacja stanowiska pracy.

Zasady przyjmowania zamówień.

Receptury napojów.

Sprzęt do sporządzania mieszanych napojów alkoholowych.
Zasady łączenia składników. Techniki mieszania składników. Kolejność wlewania składników napojów mieszanych.
Dobór naczyń do podawania mieszanych napojów alkoholowych.
Temperatura podawania napojów alkoholowych.
Ocena organoleptyczna napoju.
Zasady podawania mieszanych napojów alkoholowych, zimnych i gorących.
Zasady kultury obsługi konsumentów.
Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarno-epidemiologiczne, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.

3. Ćwiczenia

- Witanie konsumenta i przyjmowanie zamówienia przy ladzie barowej.
- Dobieranie ingrediencji, rodzaju kieliszka lub szklanki oraz podręcznego sprzętu do wykonywania wybranych mieszanych napojów alkoholowych.
- Dobieranie i przygotowywanie elementów dekoracyjnych do mieszanych napojów alkoholowych.
- Sporządzanie klasycznych alkoholowych napojów mieszanych oraz napojów mieszanych z niewielką zawartością alkoholu, na podstawie receptur i z zastosowaniem różnych technik.
- Podawanie zimnych i gorących oraz prostych i mieszanych napojów alkoholowych.
- Dokonywanie oceny organoleptycznej sporządzonych napojów.
- Opracowywanie receptur napojów mieszanych z niewielką zawartością alkoholu.
- Określanie właściwości mieszanych napojów alkoholowych.

4. Środki dydaktyczne

Instrukcje do ćwiczeń.

Prezentacje multimedialne, foliogramy dotyczące: rodzajów, typów, mutacji i asortymentu mieszanych napojów alkoholowych; ingrediencji i dodatków komplementarnych napojów mieszanych; technik mieszania i miksovania napojów oraz sposobów i temperatury podawania.

Tablice konwersji miar napojów mieszanych.

Receptury napojów.

Ingrediencje napojów mieszanych: składniki główne, modyfikatory, bonifikatory oraz składniki dodatkowe i przyprawy, dodatki komplementarne.

Sprzęt i naczynia do wykonywania i podawania napojów.

Instrukcje obsługi maszyn i urządzeń usytuowanych w cocktail barze.

5. Wskazania metodyczne do realizacji programu jednostki

Celem realizacji programu jednostki modułowej jest opanowanie przez uczniów umiejętności dotyczących sporządzania i podawania zimnych oraz gorących mieszanych napojów alkoholowych. W trakcie zajęć należy odwoływać się do wiedzy uczniów opanowanej podczas realizacji jednostek modułowych 512[01].S1.01 *Organizowanie i prowadzenie cocktail baru* oraz 512[01].S1.02 *Sporządzanie i podawanie mieszanych napojów bezalkoholowych*.

Podczas realizacji programu jednostki wskazane jest zastosowanie metody ćwiczeń praktycznych oraz pokazu z instruktążem. Wskazane jest również odgrywanie przez uczniów scenek dotyczących obsługi różnego rodzaju klientów cocktail baru.

Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczeń należy przypomnieć uczniom o konieczności przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz bezpieczeństwa i higieny pracy podczas sporządzania napojów.

W trakcie zajęć należy kształtować umiejętności uczniów związane z organizacją stanowiska pracy oraz planowaniem przebiegu czynności związanych ze sporządzaniem napojów. Szczególną uwagę należy zwracać na:

- sposób rozmieszczania butelek, naczyń, sprzętu barmańskiego i owoców do dekoracji,
- planowanie czynności prowadzących do otrzymania napoju wysokiej klasy,
- dobór naczyń i sprzętu do wykonywania oraz podawania napojów,
- dobór i przygotowanie ingrediencji,
- przygotowanie dekoracji, sporządzenie i podanie napoju.

Należy również kształtować umiejętności: przyjmowania zamówienia od klientów, nawiązywania i podtrzymywania kontaktu oraz prowadzenia rozmowy. Nauczyciel powinien zaplanować ćwiczenia w sposób umożliwiający uczniom wielokrotne ich wykonywanie.

Zajęcia powinny odbywać się w pracowni obsługi konsumenta, w której usytuowany jest cocktail bar lub w profesjonalnym cocktail barze, w grupie do 15 osób. Ćwiczenia mogą być wykonywane, indywidualnie lub w zespołach dwuosobowych. Wskazane jest, by uczeń i nauczyciel byli ubrani w strój służbowy.

6. Propozycje metod sprawdzania i oceny osiągnięć edukacyjnych ucznia

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć edukacyjnych uczniów powinno odbywać się systematycznie w oparciu o kryteria przedstawione na początku zajęć. Wiadomości i umiejętności uczniów mogą być sprawdzane za pomocą testów osiągnięć szkolnych, sprawdzianów ustnych i pisemnych oraz sprawdzianów praktycznych.

Sprawdzanie diagnostyczne powinno dotyczyć oceny wiadomości i umiejętności uczniów z zakresu organizowania pracy barmana, oceny towaroznawczej napojów alkoholowych, podawania napojów alkoholowych oraz posługiwania się sprzętem barmańskim.

Sprawdzanie kształtujące należy przeprowadzać systematycznie po zakończeniu każdego cyklu ćwiczeń. Powinno ono obejmować:

- dobieranie ingrediencji i składników komplementarnych,
- planowanie przebiegu czynności wykonywanych podczas sporządzania mieszanych napojów alkoholowych,
- dobieranie sprzętu barmańskiego do wykonania klasycznych mieszanych napojów alkoholowych,
- stosowanie różnych technik mieszania i miksowania,
- dobieranie kieliszków lub szklanek do podawania określonych napojów.

Oprócz dokonywania kontroli wykonywanych ćwiczeń nauczyciel na bieżąco powinien sprawdzać wiedzę uczniów dotyczącą określania temperatury przechowywania i podawania napojów oraz skutków nadużywania alkoholu.

Sprawdzanie sumatywne powinno dotyczyć oceny stopnia opanowania umiejętności określonych w szczegółowych celach kształcenia. Do tego celu proponuje się zastosowanie sprawdzianu praktycznego. Wskazane jest również wdrażanie uczniów do samooceny.

W końcowej ocenie osiągnięć edukacyjnych uczniów, po zakończeniu realizacji programu jednostki modułowej, należy uwzględnić wyniki wszystkich zastosowanych przez nauczyciela metod sprawdzania.