



**Fundusze
Europejskie**
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



PROGRAM NAUCZANIA KURSU UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH

HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych

w zakresie kwalifikacji

HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

wyodrębnionej w zawodzie

technik żywienia i usług gastronomicznych 343404

Branża: hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna HGT

Warszawa 2021

Autorzy:

mgr inż. Jadwiga Kuszerska

mgr inż. Ewa Marciniak-Kulka

mgr inż. Renata Gołembiewska

Recenzenci:

Paulina Pudelewicz

Łukasz Woźniak

Ekspert:

mgr inż. Halina Maras-Pawliszyn

Program opracowany we współpracy podmiotów z otoczenia społeczno-gospodarczego

Restauracja „Kasztelanka” Sieradz

Centrum Organizacji Imprez „Beata” Sieradz



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój

Oś priorytetowa II

Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji

Działanie 2.14. Rozwój narzędzi dla uczenia się przez całe życie

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

Opracowanie modelowych programów kwalifikacyjnych kursów zawodowych (KKZ)

Spis treści

1. Wprowadzenie	6
2. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych	12
2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia - tabela 2, 3.....	12
2.2. Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe	30
2.3. Plan kursu umiejętności zawodowych	37
3. Cele kształcenia KUZ.....	37
4. Programy poszczególnych zajęć	37
4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Prowadzenie usług gastronomicznych	37
4.1.1. Cele ogólne przedmiotu	37
4.1.2. Cele szczegółowe przedmiotu.....	38
4.1.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	39
4.1.4. Procedury osiągania celów kształcenia	41
4.1.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika.....	45
4.2. Program nauczania dla przedmiotu: Prowadzenie usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne	46
4.2.1. Cele ogólne przedmiotu	46
4.2.2. Cele szczegółowe przedmiotu.....	46
4.2.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia	47
4.2.4. Procedury osiągania celów kształcenia	49
4.2.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika.....	53
5. Ewaluacja programu KUZ	54
6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych.....	54
6.1. Wykaz literatury	54
6.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych	55

7.	Sposób i forma zaliczenia kursu	57
8.	Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć	57

1. Wprowadzenie

Kurs umiejętności zawodowych (KUZ) jest to kurs, którego program nauczania uwzględnia: a) podstawę programową kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego w zakresie jednej z części efektów kształcenia wyodrębnionych w ramach danej kwalifikacji albo b) efekty kształcenia właściwe dla dodatkowych umiejętności zawodowych określone w przepisach wydanych na podstawie art. 46 ust.1 ustawy.

Kurs umiejętności zawodowych to forma edukacji dorosłych, która może wspierać szkolnictwo branżowe. Kursy te mogą być realizowane w systemie kształcenia pozaszkolnego. W celu przyspieszenia przygotowania uczestnika do podjęcia pracy na określonym stanowisku mogą być realizowane dość intensywnie. Uczestnicy mogą sami być inicjatorami uczestnictwa w kursie umiejętności zawodowych lub mogą być skierowani przez pracodawcę.

Kurs umiejętności zawodowych HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych zapewnia zdobycie uniwersalnych kompetencji zawodowych w branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej. Atrakcyjność zawodu wynika z potrzeb rynku, na którym dynamicznie rozwijają się usługi gastronomiczne i cateringowe zapewniające potrzeby żywieniowe konsumentów. Zwiększa się ilość lokali gastronomicznych, która jednocześnie zwiększa zapotrzebowanie na dobrze wykształconych pracowników na różnych stanowiskach. Zawód uczy kreatywnego planowania i promowania usług gastronomicznych i cateringowych, oraz prawidłowej obsługi konsumenta. Zadania zawodowe związane są z organizowaniem i rozliczaniem usług gastronomicznych codziennych i okolicznościowych. Posługiwanie się nowoczesnymi technologiami i urządzeniami ułatwia wykonywanie usług, które mogą być realizowane w macierzystym zakładzie gastronomicznym lub w ramach oferty cateringowej. Absolwenci kursu zdobywają umiejętności aktywnego zachowania się na rynku oraz prowadzenia własnej działalności gospodarczej.

W przypadku każdorazowego wskazania programu nauczania do realizacji w rozpoczynającym się nowym cyklu kształcenia należy obowiązkowo sprawdzić aktualność podstaw prawnych.

Charakterystyka kursu

Kurs umiejętności zawodowych (KUZ) HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych jest częścią edukacji jaką powinien odbyć uczestnik planujący wykonywanie zadań w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. Aby uzyskać pełne przygotowania do wykonywania zawodu i do egzaminu zawodowego kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, należałoby ukończyć kursy umiejętności zawodowych w zakresie efektów kształcenia w całej kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych czyli:

- KUZ - HGT.12.2. Podstawy żywienia i gastronomii
- KUZ - HGT.12.3. Planowanie żywienia
- KUZ - HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej

W kształceniu zawodowym w branży gastronomiczno-hotelarskiej m.in. można wyróżnić takie zawody: kelner symbol 513101, pracownik pomocniczy gastronomii symbol 941203, technik usług kelnerskich symbol 513102. W wymienionych zawodach można wyróżnić kwalifikacje, które przygotowują absolwenta kursu do wykonywania zadań zawodowych pokrewnych w zawodzie kucharz i technik żywienia i usług gastronomicznych.

Struktura i forma programu kursu

Program KUZ HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych ma strukturę spiralną i składa się z przedmiotów. Przedmioty wskazane są w planie nauczania kursu. Są to:

- Prowadzenie usług gastronomicznych
- Prowadzenie usług gastronomicznych – zajęcia praktyczne

KUZ przygotowuje absolwenta do wykonywania zadania zawodowego: wykonywania usług gastronomicznych, ekspedycji potraw i napojów.

Kształcone podczas kursu umiejętności stanowią istotną wartość na rynku pracy. Mogą być wykorzystywane w różnych zakładach gastronomicznych (restauracje, bary, bufety, cafeterie, jadalnie, karczmy, pizzerie, trattorie itp.). Na takich stanowiskach pracy jak:

- manager zakładu gastronomicznego i cateringowego
- organizator imprez okolicznościowych
- organizator usług cateringowych.

Program kursu obejmuje przygotowanie do realizacji w formie stacjonarnej. Jednak może być również realizowany w formie zaocznej. Wtedy można zmniejszyć ilość godzin do 65% podstawy programowej dla jednostek efektów kształcenia wchodzących w skład kursu.

Dla wyodrębnienia treści kształconych na przedmiotach teoretycznych i w formie zajęć praktycznych przyjęto zasadę przeznaczenia minimum 50% czasu na kształcenie praktyczne. Zajęcia w zakresie przedmiotów teoretycznych mogą być w całości zrealizowane z wykorzystaniem edukacji zdalnej.

Kształcone w ramach KUZ, HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych umiejętności są częścią kwalifikacji HGT.12.Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, którą przypisano do IV poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Cele kierunkowe programu - zadania zawodowe

Podczas realizacji KUZ należy uwzględnić osiągnięcie ogólnych celów kształcenia zawodowego.

Celem kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego jest przygotowanie uczących się do wykonywania pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy.

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

Bliska współpraca szkół prowadzących kształcenie zawodowe z pracodawcami stanowi istotny element nowoczesnego kształcenia, odpowiadającego potrzebom współczesnej gospodarki. Szkoła prowadząca kształcenie zawodowe powinna realizować to kształcenie w oparciu o współpracę z pracodawcami, a praktyczna nauka zawodu powinna odbywać się w jak największym wymiarze w rzeczywistych warunkach pracy w zakładach gastronomicznych, a także w centrach kształcenia zawodowego, warsztatach szkolnych, pracowniach szkolnych i placówkach kształcenia ustawicznego.

W realizacji programu nauczania KUZ HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych należy osiągnąć cele kształcenia zapisane w podstawie programowej kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.

Absolwent KUZ HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, tj.:

- oceniania jakości żywności
- planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia
- organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej
- wykonywania usług gastronomicznych
- ekspedycji potraw i napojów

Wymienione zadania zawodowe opisane są szczegółowo w PPKZ w postaci efektów kształcenia dla których wskazano kryteria weryfikacji.

Zgodnie z PPKZ w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, w kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych wyodrębniono jednostkę efektów kształcenia HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych. Dla tej jednostki opracowano program kursu.

Do wymienionej jednostki wskazano minimalną ilość godzin przeznaczonych na kształcenie w formie stacjonarnej.

PPKZ opisuje jeszcze kompetencje personalne i społeczne oraz organizację pracy małych zespołów, jednak dla nich nie wskazano minimalnej ilości godzin, a w tym programie nauczania zostały one włączone do realizacji w korelacji z innymi efektami kształcenia.

Zasady organizacji kursu i czas trwania

Kurs umiejętności zawodowych może być organizowany w formie dziennej, stacjonarnej i w formie zaocznej. Elementy edukacji teoretycznej mogą być wspomagane przez formę edukacji zdalnej. Zdalnie nie mogą być realizowane zajęcia praktyczne. W ten sposób również kurs nie może być zaliczany.

Program nauczania kursu umiejętności zawodowych HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych powinien być zrealizowany w formie stacjonarnej. W opisach szczegółowych zostaną wskazane te części kształcenia teoretycznego, które mogą być zrealizowane w formie edukacji zdalnej. Kształcenie praktyczne powinno zostać zrealizowane w formie stacjonarnej w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami. Zaliczenie KUZ powinno zostać zrealizowane w bezpośrednim kontakcie z osobami zaliczającymi w oparciu o opracowane do programu zasady oceniania. O tych zasadach słuchacze powinni zostać poinformowani na początku realizacji zajęć na kursie.

W przypadku realizowania KUZ w innych formach program wymaga modyfikacji polegającej na dostosowaniu ilości godzin do wybranej formy.

Minimalna liczba godzin kształcenia na kursie umiejętności zawodowych jest równa minimalnej liczbie godzin kształcenia zawodowego w danych jednostkach efektów kształcenia opisanych w kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego. W przypadku kursu umiejętności zawodowych prowadzonego w formie zaocznej – minimalna liczba godzin kształcenia zawodowego nie może być mniejsza niż 65% minimalnej liczby godzin kształcenia zawodowego w danej JEK wyodrębnionej w kwalifikacji, w zawodzie określonej w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego.

Minimalna ilość godzin dla kursu umiejętności zawodowych HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych została określona w wymiarze – 120 godzin (forma dzienna i stacjonarna)

W kursie umiejętności zawodowych HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych określono ile godzin minimum należy przeznaczyć w organizacji kształcenia na osiągnięcie efektów kształcenia.

Dla programu kursu umiejętności zawodowych HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych zaplanowano 2 przedmioty nauczania. Zgodnie z założeniami programu ustalono proporcje kształcenia teoretycznego i praktycznego - 50/50%.

Tabela 1. Zestawienie przedmiotów w KUZ HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych

Lp.	Nazwa zajęć	Liczba godzin
1.	Prowadzenie usług gastronomicznych	60
2.	Prowadzenie usług gastronomicznych – zajęcia praktyczne	60
3.	Razem godzin	120

Formę kształcenia ustala organizator kursu zgodnie z rozporządzeniem w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych. Zakładając kształcenie w formie stacjonarnej, które odbywa się 3 dni w tygodniu po 5 godzin, czas trwania kursu wynosi 2 miesiące. Dla tej formy w tabeli 3. Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia i nadawanie nazw tym zajęciom, zaproponowano okres realizacji w cyklu nauczania.

Nauczyciel prowadzący zajęcia teoretyczne i praktyczne ma możliwość podwyższenia poziomu kształcenia w zależności od kompetencji słuchaczy.

Wymagania dla kandydatów na kurs

Na kurs umiejętności zawodowych jako formę kształcenia ustawicznego realizowanego w formie pozaszkolnej może być przyjęty kandydat, który spełnił obowiązek szkolny i jest pełnoletni. O szczególnych przypadkach przyjęcia kandydata niepełnoletniego decyduje dyrektor szkoły lub placówki organizującej kurs na podstawie odrębnych przepisów.

Ponadto na KUZ prowadzony przez publiczną szkołę, publiczną placówkę lub publiczne centrum, przyjmuje się kandydatów, którzy posiadają zaświadczenie lekarskie zawierające orzeczenie o braku przeciwwskazań zdrowotnych do podjęcia praktycznej nauki zawodu.

Kurs umiejętności zawodowych kończy się zaliczeniem w formie ustalonej przez podmiot prowadzący kurs.

Są jednak określone prawem przypadki stanowiące podstawę do zwolnienia uczestnika kursu z uczestnictwa w określonych jego częściach.

Osoba podejmująca kształcenie na kursie umiejętności zawodowych posiadająca:

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

– jest zwalniana, na swój wniosek złożony podmiotowi prowadzącemu KUZ, z zajęć dotyczących odpowiednio treści kształcenia lub efektów kształcenia zrealizowanych w dotychczasowym procesie kształcenia, o ile sposób organizacji kształcenia na kursie umiejętności zawodowych umożliwia takie zwolnienie.

Osoba podejmująca kształcenie na KUZ posiadająca zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych, wchodzących w zakres KUZ jest zwalniana, na swój wniosek złożony podmiotowi prowadzącemu kurs umiejętności zawodowych, z zajęć dotyczących efektów kształcenia zrealizowanych na innym kursie umiejętności zawodowych.

Zaliczenie kursu

Dla KUZ HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych przyjęto następujące zasady zaliczenia.

Na zakończenie przedmiotu teoretycznego należy przeprowadzić test pisemny składający się z 20 do 40 zadań zamkniętych wielokrotnego wyboru z jedną odpowiedzią prawidłową. Aby zaliczyć przedmiot należy zdobyć przynajmniej 50% możliwych do uzyskania punktów.

Na zakończenie zajęć praktycznych należy wykonać wylosowane zadanie praktyczne. Trzeba zdobyć przynajmniej 75% możliwych do uzyskania punktów.

W każdym przypadku przewidziana jest jednokrotna możliwość poprawienia.

Ze względu na zastosowanie możliwości zwolnienia z części kursu, na zaliczenie będzie wpływać ukończenie kursów umiejętności zawodowych związanych ze sobą w ramach kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Z KUZ HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych związane są 3 inne kursy umiejętności zawodowych. Są to:

- HGT.12.2. Podstawy żywienia i gastronomii
- HGT.12.3. Planowanie żywienia
- HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej

Ukończenie któregośkolwiek z nich daje prawo do zwolnienia odpowiednio z części kwalifikacyjnego kursu zawodowego HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych uznając tę część kursu za zaliczoną lub na takiej samej zasadzie z części kolejnego KUZ.

Osoba, która uzyskała zaliczenie, otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych, na określonym w rozporządzeniu o kształceniu ustawicznym wzorze.

W trakcie realizacji KUZ będzie prowadzone monitorowanie postępów i poziomu w zakresie opanowywanych wiedzy i umiejętności. Wsparcie słuchacza przez nauczyciela będzie oparte na umiejętnym wdrażaniu zasad informacji zwrotnej zogniskowanej na wspieraniu procesu uczenia się uczestnika kursu poprzez motywowanie do korzystania z informacji, ich przetwarzania, przejmowania odpowiedzialności za własne uczenie się oraz planowanie realnych do osiągnięcia celów.

Podmiot organizujący kształcenie na KUZ zapewnia zachowanie opisanych w PPKZ zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych warunków w bazie własnej lub w bazie instytucji, organizacji i pracodawców z nim współpracujących. Zajęcia teoretyczne mogą być organizowane w pomieszczeniach lekcyjnych dla całej grupy kursowej. Dla organizacji zajęć w formie edukacji zdalnej konieczne jest korzystanie przez organizatora kursu z określonej platformy edukacji zdalnej, gdzie możliwe będzie sprawowanie nadzoru pedagogicznego. Platformę wybiera organizator. Inne uwagi kierunkujące organizatorów kursów umiejętności zawodowych zostały wskazane w procedurach osiągania celów kształcenia – propozycje metod kształcenia dla wszystkich przedmiotów. W organizacji kształcenia praktycznego istotne znaczenie ma podział na grupy. Zajęcia praktyczne należy organizować w grupach nie większych niż 10 osób. Wykonanie zaliczeniowych zadań praktycznych należy zapewnić w rzeczywistych warunkach.

Ewaluacja programu

Ewaluacja programu będzie się dokonywała w postaci formatywnej i sumatywnej. Ewaluacja formatywna będzie prowadzona przez nauczyciela na bieżąco i będzie zbierała informacje dotyczące atrakcyjności pracy, adekwatności stosowanych metod i form pracy oraz proponowanych materiałów wspierających edukację. Na podstawie tej ewaluacji nauczyciel będzie dokonywał bieżącej modyfikacji metod, form pracy, materiałów edukacyjnych, czasu pracy.

Ewaluacja sumatywna będzie prowadzona po zakończeniu każdego przedmiotu i będzie dotyczyła analizy zaliczenia przez uczestników efektów zaklasyfikowanych jako kluczowe – wskaźniki – przynajmniej 50% poprawnych odpowiedzi w sprawdzianie pisemnym i przynajmniej 75% możliwych do zdobycia punktów w rozwiązywaniu zadania praktycznego.

2. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

2.1. Pogrupowanie efektów kształcenia - tabela 2, 3

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

Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Prowadzenie usług gastronomicznych	Prowadzenie usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
ocenia oferty usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	8	– rozróżnia podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych, w tym usługa, klient, gość, przyjęcie, catering	X	
		– analizuje rynek usług gastronomicznych z uwzględnieniem popytu, w tym dane statystyczne, własne badania ankietowe	X	
		– przygotowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne	X	
stosuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	8	– planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych: reklama, public relations, promocja sprzedaży	X	
		– dobiera działania promocyjne do typu klienta	X	
wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ew) (KPS-4)		– wyjaśnia znaczenie zmian zachodzących w gastronomii	X	
wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne		– stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy	X	



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Prowadzenie usług gastronomicznych	Prowadzenie usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ-5)				
sporządza kalkulację usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	8	– stosuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych	X	
		– kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost	X	
		– stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów	X	
stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS-7)		– proponuje konstruktywne rozwiązania problemów	X	
prowodzi sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	5	– stosuje zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od różnych czynników, takich jak: typy gości, rodzaj przyjęcia	X	
		– dobiera formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych: sprzedaż osobista, promocja sprzedaży	X	
planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1)		– określa etapy wykonania poszczególnych czynności	X	
prowodzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	1	– rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania	X	



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Prowadzenie usług gastronomicznych	Prowadzenie usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
dobiera metody i techniki obsługi konsumentów do rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	5	– rozróżnia metody i techniki obsługi konsumentów	X	
		– stosuje nowoczesne techniki obsługi konsumenta	X	
aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS-5)		– wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia	X	
użytkuje sprzęt, zastawę, bieliznę stołową i opakowania do wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	5	– kompletuje zastawę stołową w zależności od rodzaju menu usługi gastronomicznej	X	
		– dobiera opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos	X	
przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	5	– sporządza listę kontrolną do przygotowania przyjęć okolicznościowych	X	
		– oblicza wielkość stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi	X	
		– stosuje różne sposoby ustawiania stołów w zależności od wielkości pomieszczenia, liczby gości i rodzaju usługi gastronomicznej	X	
		– dobiera aranżację sali stosownie do świadczonej usługi gastronomicznej	X	
kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ew) (OMZ-		– koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników	X	



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Prowadzenie usług gastronomicznych	Prowadzenie usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
4)				
rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	5	– przestrzega zasad zbierania zastawy stołowej, elementów dekoracyjnych, urządzeń i sprzętu serwisowego oraz bielizny stołowej	X	
		– sporządza dokumentację niezbędną do rozliczenia sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych	X	
prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	10	– rozróżnia formy rozliczeń usług gastronomicznych i cateringowych	X	
		– sporządza rozliczenia finansowe na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż: faktury VAT, paragonów, polecenie przelewu, kasa przyjęła	X	
		– oblicza zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata	X	
		– wskazuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych	X	
planuje wykonanie zadania w gastronomii (ew) (KPS-6)		– opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu	X	
ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew)		– monitoruje jakość wykonywanych zadań	X	



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Prowadzenie usług gastronomicznych	Prowadzenie usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
(OMZ-3)				
ocenia oferty usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	10	– rozróżnia podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych, w tym usługa, klient, gość, przyjęcie, catering		X
		– przygotowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne		X
		– modyfikuje ofertę dostosowując ją do wymagań i potrzeb klienta: jego możliwości finansowych, stylu życia, mody w gastronomii		X
stosuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	10	– planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych: reklama, public relations, promocja sprzedaży		X
		– dobiera działania promocyjne do typu klienta		X
		– prowadzi działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych: pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, bilbordy, ulotki		X
stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS-3)		– wskazuje sposoby przeciwdziałania stresom		X
sporządza kalkulację usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	5	– stosuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych		X
		– kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost		X

Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Prowadzenie usług gastronomicznych	Prowadzenie usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
		– stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów		X
prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	9	– stosuje zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od różnych czynników, takich jak: typy gości, rodzaj przyjęcia		X
		– dobiera formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych: sprzedaż osobista, promocja sprzedaży		X
współpracuje w zespole (ew) (KPS-8)		– przestrzega zasad współpracy w zespole		X
planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1)		– sporządza plan wykonania zadań dla całego zespołu		X
prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	1	– rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania		X
dobiera metody i techniki obsługi konsumentów do rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	5	– dobiera metody i techniki obsługi konsumentów odpowiednie do rodzaju świadczonych usług		X
		– stosuje nowoczesne techniki obsługi konsumenta		X
przygotowuje miejsca wykonania usług	5	– sporządza listę kontrolną do przygotowania przyjęć okolicznościowych		X

Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Prowadzenie usług gastronomicznych	Prowadzenie usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
gastronomicznych i cateringowych (ek)		– oblicza wielkość stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi		X
		– wskazuje miejsca ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas usług gastronomicznych i cateringowych		X
		– stosuje różne sposoby ustawiania stołów w zależności od wielkości pomieszczenia, liczby gości i rodzaju usługi gastronomicznej		X
		– dobiera aranżację sali stosownie do świadczonej usługi gastronomicznej		X
		– nakrywa stoły białą stołową zgodnie z zamówieniem		X
		– nakrywa stoły zastawą stołową zgodnie z zamówieniem		X
wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ew) (KPS-4)		– przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy		X
dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-2)		– ustala hierarchiczność wykonywania zadań w zespole		X
użytkuje sprzęt, zastawę, białą stołową i opakowania	4	– kompletuje zastawę stołową w zależności od rodzaju menu usługi gastronomicznej		X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Prowadzenie usług gastronomicznych	Prowadzenie usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
do wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ew)		– dobiera opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos		X
rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	2	– przestrzega zasad zbierania zastawy stołowej, elementów dekoracyjnych, urządzeń i sprzętu serwisowego oraz bielizny stołowej		X
		– segreguje sprzęt, zastawę stołową i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych		X
		– stosuje zasady składania, sztaplowania i magazynowania stołów, krzeseł i sprzętu		X
		– sporządza dokumentację niezbędną do rozliczenia sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych		X
wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ep) (OMZ-5)		– stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy		X
prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	9	– rozróżnia formy rozliczeń usług gastronomicznych i cateringowych		X
		– stosuje formę bezgotówkową i gotówkową płatności za usługi gastronomiczne		X



Efekty kształcenia Stopniowane efektów kształcenia efekt kluczowy ek, efekt ważny ew, efekt pomocniczy ep	Liczba godzin na efekt kształcenia	Kryteria weryfikacji	Prowadzenie usług gastronomicznych	Prowadzenie usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne
A	B	C	D	E
		– sporządza rozliczenia finansowe na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż: faktury VAT, paragonów, polecenie przelewu, kasa przyjęła		X
		– oblicza zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata		X
		– wskazuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych		X
		– rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania		X
		– komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę)		X
stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS-2)				
Razem liczba godzin w jednostce efektów kształcenia HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych	120			

Tabela 3. Grupowanie efektów kształcenia w zajęcia i nadawanie nazw tym zajęciom

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych	ocenia oferty usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych, w tym usługa, klient, gość, przyjęcie, catering – analizuje rynek usług gastronomicznych z uwzględnieniem popytu, w tym dane statystyczne, własne badania ankietowe – przygotowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne 	Prowadzenie usług gastronomicznych	8	1 miesiąc
	stosuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych: reklama, public relations, promocja sprzedaży – dobiera działania promocyjne do typu klienta 		8	1 miesiąc
	wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ew) (KPS-4)	<ul style="list-style-type: none"> – proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych 			
	wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ-5)	<ul style="list-style-type: none"> – stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy 			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	sporządza kalkulację usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – stosuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych – kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost – stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów 		8	1 miesiąc
	stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów (ew) (KPS-7)	<ul style="list-style-type: none"> – proponuje konstruktywne rozwiązania problemów 			
	prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – stosuje zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od różnych czynników, takich jak: typy gości, rodzaj przyjęcia – dobiera formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych: sprzedaż osobista, promocja sprzedaży 		5	1 miesiąc
	planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1)	<ul style="list-style-type: none"> – określa etapy wykonania poszczególnych czynności 			
	prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych	<ul style="list-style-type: none"> – rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania 		1	1 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	i cateringowych (ek)				
	dobiera metody i techniki obsługi konsumentów do rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia metody i techniki obsługi konsumentów – stosuje nowoczesne techniki obsługi konsumenta 		5	1 miesiąc
	aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS-5)	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia 			
	użytkuje sprzęt, zastawę, bieliznę stołową i opakowania do wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – kompletuje zastawę stołową w zależności od rodzaju menu usługi gastronomicznej – dobiera opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos 		5	1 miesiąc
	przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – sporządza listę kontrolną do przygotowania przyjęć okolicznościowych – oblicza wielkość stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi – stosuje różne sposoby ustawiania stołów w zależności od wielkości pomieszczenia, liczby gości i rodzaju usługi gastronomicznej – dobiera aranżację sali stosownie do świadczonej usługi gastronomicznej 		5	1 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ew) (OMZ-4)	– koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników			
	rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	– przestrzega zasad zbierania zastawy stołowej, elementów dekoracyjnych, urządzeń i sprzętu serwisowego oraz bielizny stołowej – sporządza dokumentację niezbędną do rozliczenia sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych		5	1 miesiąc
	prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	– rozróżnia formy rozliczeń usług gastronomicznych i cateringowych – sporządza rozliczenia finansowe na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż: faktury VAT, paragonów, polecenie przelewu, kasa przyjęła – oblicza zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata – wskazuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych		10	1 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	planuje wykonanie zadania w gastronomii (ew) (KPS-6)	– opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu			
	ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-5)	– monitoruje jakość wykonywanych zadań			
HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych	ocenia oferty usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych, w tym usługa, klient, gość, przyjęcie, catering – przygotowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne – modyfikuje ofertę dostosowując ją do wymagań i potrzeb klienta: jego możliwości finansowych, stylu życia, mody w gastronomii 	Prowadzenie usług gastronomicznych-zajęcia praktyczne	10	2 miesiąc
	stosuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych: reklama, public relations, promocja sprzedaży – dobiera działania promocyjne do typu klienta – prowadzi działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych: pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, bilbordy, ulotki 		10	2 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS-3)	– wskazuje sposoby przeciwdziałania stresom			
	sporządza kalkulację usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	– stosuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych – kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost – stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów		5	2 miesiąc
	prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	– stosuje zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od różnych czynników, takich jak: typy gości, rodzaj przyjęcia – dobiera formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych: sprzedaż osobista, promocja sprzedaży		9	2 miesiąc
	współpracuje w zespole (ew) (KPS-8)	– przestrzega zasad współpracy w zespole			
	planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1)	– sporządza plan wykonania zadań dla całego zespołu			
	prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych	– rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania		1	2 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	i cateringowych (ek)				
	dobiera metody i techniki obsługi konsumentów do rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera metody i techniki obsługi konsumentów odpowiednie do rodzaju świadczonych usług – stosuje nowoczesne techniki obsługi konsumenta 		5	2 miesiąc
	przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – sporządza listę kontrolną do przygotowania przyjęć okolicznościowych – oblicza wielkość stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi – wskazuje miejsca ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas usług gastronomicznych i cateringowych – stosuje różne sposoby ustawiania stołów w zależności od wielkości pomieszczenia, liczby gości i rodzaju usługi gastronomicznej – dobiera aranżację sali stosownie do świadczonej usługi gastronomicznej – nakrywa stoły białą stołową zgodnie z zamówieniem – nakrywa stoły zastawą stołową zgodnie z zamówieniem 		5	2 miesiąc
	przestrzega zasad kultury i etyki w komunikacji z przełożonym,	– przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy			

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określoną w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach (ep) (KPS-4)				
	dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-2)	– ustala hierarchiczność wykonywania zadań w zespole			
	użytkuje sprzęt, zastawę, bieliznę stołową i opakowania do wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	– kompletuje zastawę stołową w zależności od rodzaju menu usługi gastronomicznej – dobiera opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos		4	2 miesiąc
	rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	– przestrzega zasad zbierania zastawy stołowej, elementów dekoracyjnych, urządzeń i sprzętu serwisowego oraz bielizny stołowej – segreguje sprzęt, zastawę stołową i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych – stosuje zasady składania, sztaplowania i magazynowania stołów, krzeseł i sprzętu – sporządza dokumentację niezbędną do rozliczenia sprzętu, zastawy stołowej		2	2 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
		i bielizny stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych			
	wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ-5)	– stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy			
	proceedzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia formy rozliczeń usług gastronomicznych i cateringowych – stosuje formę bezgotówkową i gotówkową płatności za usługi gastronomiczne – sporządza rozliczenia finansowe na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż: faktury VAT, paragonów, polecenie przelewu, kasa przyjęła – oblicza zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata – wskazuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych – rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania 		9	2 miesiąc

Nazwa jednostki efektów kształcenia	Efekt kształcenia wraz z kodowaniem (ek; ew; ep)	Kryteria weryfikacji	Grupowanie efektów kształcenia w przedmioty/ NAZWY PRZEDMIOTÓW Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin na poszczególne efekty kształcenia uwzględniająca minimalną liczbę określona w podstawie programowej	Okres realizacji w cyklu nauczania
A	B	C	D	E	F
	stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS-2)	– komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę)			

2.2. Określenie liczby godzin na kształcenie zawodowe

Tabela 4. Określenie liczby godzin poszczególnych zajęć z podziałem na zajęcia teoretyczne i praktyczne

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
Prowadzenie usług gastronomicznych	8	-	ocenia oferty usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych, w tym usługa, klient, gość, przyjęcie, catering – analizuje rynek usług gastronomicznych z uwzględnieniem popytu, w tym dane statystyczne, własne badania ankietowe – przygotowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
	8	-	stosuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych: reklama, public relations, promocja sprzedaży dobiera działania promocyjne do typu klienta
			wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ew) (KPS-4)	<ul style="list-style-type: none"> proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych
			wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ-5)	<ul style="list-style-type: none"> stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy
	8	-	sporządza kalkulację usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> stosuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów
			stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów ((ep)KPS-7)	<ul style="list-style-type: none"> proponuje konstruktywne rozwiązania problemów
	5	-	prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> stosuje zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od różnych czynników, takich jak: typy gości, rodzaj przyjęcia dobiera formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych: sprzedaż osobista, promocja sprzedaży
			planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1)	<ul style="list-style-type: none"> określa etapy wykonania poszczególnych czynności
	1	-	prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania
	5	-	dobiera metody i techniki obsługi konsumentów do	<ul style="list-style-type: none"> rozróżnia metody i techniki obsługi konsumentów



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	– stosuje nowoczesne techniki obsługi konsumenta
			aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS-5)	– wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia
	5	-	użytkuje sprzęt, zastawę, bieliznę stołową i opakowania do wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	– kompletuje zastawę stołową w zależności od rodzaju menu usługi gastronomicznej – dobiera opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos
	5	-	przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	– sporządza listę kontrolną do przygotowania przyjęć okolicznościowych – oblicza wielkość stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi – stosuje różne sposoby ustawiania stołów w zależności od wielkości pomieszczenia, liczby gości i rodzaju usługi gastronomicznej – dobiera aranżację sali stosownie do świadczonej usługi gastronomicznej
			kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ew) (OMZ-4)	– koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników
	5	-	rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	– przestrzega zasad zbierania zastawy stołowej, elementów dekoracyjnych, urządzeń i sprzętu serwisowego oraz bielizny stołowej – sporządza dokumentację niezbędną do rozliczenia sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych
	10	-	proceedzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	– rozróżnia formy rozliczeń usług gastronomicznych i cateringowych

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				<ul style="list-style-type: none"> – sporządza rozliczenia finansowe na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż: faktury VAT, paragonów, polecenie przelewu, kasa przyjęła – oblicza zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych: przychód, zysk brutto, zysk netto, strata – wskazuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych
			planuje wykonanie zadania w gastronomii (ew) (KPS-6)	– opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu
			ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-3)	– monitoruje jakość wykonywanych zadań
Prowadzenie usług gastronomicznych – zajęcia praktyczne	-	10	ocenia oferty usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych, w tym: usługa, klient, gość, przyjęcie, catering – przygotowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowaną na klienta: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne – modyfikuje ofertę dostosowując ją do wymagań i potrzeb klienta: jego możliwości finansowych, stylu życia, mody w gastronomii
	-	10	stosuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych: reklama, public relations, promocja sprzedaży – dobiera działania promocyjne do typu klienta – prowadzi działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych: pokazy kulinarne,



Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, bilbordy, ulotki
			stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS-3)	– wskazuje sposoby przeciwdziałania stresom
	-	5	sporządza kalkulację usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	– stosuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych – kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost – stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów
	-	9	prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	– stosuje zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od różnych czynników, takich jak: typy gości, rodzaj przyjęcia – dobiera formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych: sprzedaż osobista, promocja sprzedaży
			planuje wykonanie zadania w gastronomii (ew) (KPS-8)	– przestrzega zasad współpracy w zespole
			planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1)	– sporządza plan wykonania zadań dla całego zespołu
	-	1	prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	– rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania
	-	5	dobiera metody i techniki obsługi konsumentów do rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	– dobiera metody i techniki obsługi konsumentów odpowiednie do rodzaju świadczonych usług – stosuje nowoczesne techniki obsługi konsumenta
	-	5	przygotowuje miejsca wykonania usług	– sporządza listę kontrolną do przygotowania przyjęć okolicznościowych

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
			gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – oblicza wielkość stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi – wskazuje miejsca ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas usług gastronomicznych i cateringowych – stosuje różne sposoby ustawiania stołów w zależności od wielkości pomieszczenia, liczby gości i rodzaju usługi gastronomicznej – dobiera aranżację sali stosownie do świadczonej usługi gastronomicznej – nakrywa stoły białą zastawą stołową zgodnie z zamówieniem – nakrywa stoły zastawą stołową zgodnie z zamówieniem
			przestrzega zasad kultury i etyki w komunikacji z przełożonym, klientami, gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach (ep) (KPS-4)	– przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy
			dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-2)	– ustala hierarchiczność wykonywania zadań w zespole
	-	4	użytkuje sprzęt, zastawę, białą zastawę stołową i opakowania do wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – kompletuje zastawę stołową w zależności od rodzaju menu usługi gastronomicznej – dobiera opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos
	-	2	rozlicza sprzęt, zastawę i białą zastawę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – przestrzega zasad zbierania zastawy stołowej, elementów dekoracyjnych, urządzeń i sprzętu serwisowego oraz białej zastawy stołowej – segreguje sprzęt, zastawę stołową i białą zastawę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych

Przedmiot/ Obowiązkowe zajęcia edukacyjne ustalone przez dyrektora	Liczba godzin		Efekty kształcenia wraz kryteriami weryfikacji realizowane w ramach przedmiotów oraz kodami (ek, ew, ep.)	
	Przedmioty zawodowe teoretyczne	Zajęcia realizowane w formie zajęć praktycznych	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
A	B	C	D	E
				<ul style="list-style-type: none"> – stosuje zasady składania, sztaplowania i magazynowania stołów, krzeseł i sprzętu – sporządza dokumentację niezbędną do rozliczenia sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych
			wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy (ew) (OMZ-5)	<ul style="list-style-type: none"> – stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy
	-	9	proceedi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia formy rozliczeń usług gastronomicznych i cateringowych – stosuje formę bezgotówkową i gotówkową płatności za usługi gastronomiczne – sporządza rozliczenia finansowe na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż: faktury VAT, paragonów, polecenie przelewu, kasa przyjęła – oblicza zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata – wskazuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych – rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania
			stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS-2)	<ul style="list-style-type: none"> – komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę)

2.3. Plan kursu umiejętności zawodowych

Tabela 5. Plan zajęć kursu umiejętności zawodowych

Nazwa zajęć	Liczba godzin	Uwagi o realizacji
Prowadzenie usług gastronomicznych	60	Zajęcia teoretyczne mogą być realizowane w formie zdalnej
Prowadzenie usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne	60	Zajęcia praktyczne realizowane w kontakcie bezpośrednim
Łączna liczba godzin zajęć	120	

Liczba godzin przypisana poszczególnym zajęciom, uwzględnia minimalną liczbę godzin przewidzianą w podstawie programowej na realizację efektów kształcenia ujętych w jednostkach efektów (przy założeniu, że kształcenie odbywa się w systemie dziennym lub stacjonarnym).

W przypadku kształcenia w systemie zaocznym liczbę godzin można obniżyć zgodnie z aktualnymi przepisami oświatowymi.

3. Cele kształcenia KUZ

Absolwent kursu umiejętności zawodowych powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych:

- wykonywania usług gastronomicznych,
- ekspedycji potraw i napojów.

4. Programy poszczególnych zajęć

Uwaga! Nauczyciel prowadzący zajęcia teoretyczne i praktyczne ma możliwość podwyższenia poziomu kształcenia w zależności od kompetencji słuchaczy.

4.1. Program nauczania dla przedmiotu: Prowadzenie usług gastronomicznych

4.1.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- poznanie zasad planowania usług gastronomicznych i cateringowych
- analizowanie ofert usług gastronomicznych
- sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych

- poznanie zasad promocji usług gastronomicznych i cateringowych
- dobieranie zasad obsługi konsumentów
- rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych

4.1.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- ocenia oferty usług gastronomicznych i cateringowych (ek)
- stosuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (ek)
- sporządza kalkulację usług gastronomicznych i cateringowych (ek)
- prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych (ek)
- dobiera metody i techniki obsługi konsumentów do rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych (ew)
- przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ek)
- użytkuje sprzęt, zastawę, bieliznę stołową i opakowania do wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ew)
- rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych (ew)
- prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)

4.1.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 6. Materiał nauczania.

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Dział I Planowanie usług gastronomicznych i cateringowych	1) Rodzaje usług gastronomicznych i cateringowych. 2) Opis ofert usług gastronomicznych. 3) Zasady planowania ofert usług gastronomicznych.	8	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych, w tym usługa, klient, gość, przyjęcie, catering – analizuje rynek usług gastronomicznych z uwzględnieniem popytu, w tym dane statystyczne, własne badania ankietowe – przygotowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne
Dział II Zasady promocji usług gastronomicznych i cateringowych	1) Rodzaje promocji usług gastronomicznych i cateringowych. 2) Charakterystyka działań promocyjnych usług gastronomicznych i cateringowych.	8	<ul style="list-style-type: none"> – planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych: reklama, public relations, promocja sprzedaży – dobiera działania promocyjne do typu klienta
	(KPS-4)		<ul style="list-style-type: none"> – proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych
	(OMZ-5)		<ul style="list-style-type: none"> – stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy
Dział III Zasady sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych	1) Charakterystyka kosztów usług gastronomicznych i cateringowych. 2) Zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych. 3) Charakterystyka programów komputerowych do kalkulacji kosztów usług gastronomicznych i cateringowych.	8	<ul style="list-style-type: none"> – stosuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych – kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost – stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów
	(KPS-7)		<ul style="list-style-type: none"> – proponuje konstruktywne rozwiązania problemów
	4) Zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych.	5	<ul style="list-style-type: none"> – stosuje zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od różnych czynników, takich jak: typy gości, rodzaj przyjęcia

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	5) Charakterystyka form promocji w sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych.		– dobiera formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych: sprzedaż osobista, promocja sprzedaży
	(OMZ-1)		– określa etapy wykonania poszczególnych czynności
	6) Charakterystyka programu komputerowego do rozliczania sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych.	1	– rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania
Dział IV Zasady obsługi konsumenta	1) Charakterystyka metod i technik obsługi konsumenta.	5	– rozróżnia metody i techniki obsługi konsumentów
	2) Charakterystyka metod obsługi konsumenta w zależności od rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych.		– stosuje nowoczesne techniki obsługi konsumenta
	(KPS-5)		– wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia
	3) Charakterystyka bielizny i zastawy stołowej.	5	– dobiera opakowania do przechowywania
	4) Charakterystyka wyposażenia technicznego i opakowań do usług gastronomicznych i cateringowych na wynos.		– i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos
	5) Zasady organizacji miejsc do świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych.	5	– kompletuje zastawę stołową w zależności od rodzaju menu usługi gastronomicznej
	6) Charakterystyka wyposażenia sali w zależności od formy usługi gastronomicznej.		– sporządza listę kontrolną do przygotowania przyjęć okolicznościowych
	(OMZ-4)		– oblicza wielkość stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi
			– dobiera aranżację sali stosownie do świadczonej usługi gastronomicznej
			– stosuje różne sposoby ustawiania stołów w zależności od wielkości pomieszczenia, liczby gości i rodzaju usługi gastronomicznej
			– koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	7) Charakterystyka urządzeń i sprzętu wykorzystywanego podczas usług gastronomicznych i cateringowych. 8) Zasady postępowania po wykonaniu usługi gastronomicznej i cateringowej.	5	<ul style="list-style-type: none"> – przestrzega zasad zbierania zastawy stołowej, elementów dekoracyjnych, urządzeń i sprzętu serwisowego oraz bielizny stołowej – sporządza dokumentację niezbędną do rozliczenia sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych
Dział V Zasady rozliczania usług gastronomicznych i cateringowych	1) Zasady rozliczeń finansowych usług gastronomicznych i cateringowych. 2) Dokumentacja finansowa w rozliczaniu usług gastronomicznych. 3) Charakterystyka programów komputerowych do rozliczeń finansowych usług gastronomicznych i cateringowych.	10	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia formy rozliczeń usług gastronomicznych i cateringowych – wskazuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych – sporządza rozliczenia finansowe na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż: faktury VAT, paragonów, polecenie przelewu, kasa przyjęła – oblicza zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata
	(KPS-6)		<ul style="list-style-type: none"> – opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu
	(OMZ-3)		<ul style="list-style-type: none"> – monitoruje jakość wykonywanych zadań

4.1.4. Procedury osiągania celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Prowadzenie usług gastronomicznych w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami kursu należy zastosować metody sprzyjające uczeniu się osób dorosłych. Stosując wykłady należy je wzbogacać materiałem ilustracyjnym – fotografie, schematy, rysunki, szkice, filmy np. dokumentacja technologiczna, magazynowa, finansowa, handlowa zakładu gastronomicznego. Należy respektować zasady kilkunastominutowych sekwencji mówionych i np. ćwiczenie praktyczne (intelektualne) pozwalające budować doświadczenie w zakresie facylitacji zastosowania zdobytej wiedzy np. omówienie zasad planowania ofert usług gastronomicznych i cateringowych; rodzaje promocji usług gastronomicznych i cateringowych i ich charakterystyka, itp. Następnie kolejna kilkunastominutowa sekwencja wykładowa pozwalająca wykorzystać

kolejną fazę koncentracji uczestników. Zastosowane ćwiczenia praktyczne powinny sprzyjać korzystaniu z różnych źródeł informacji po to, aby budować postawę refleksyjnej oceny i selekcjonowania informacji przed ich wykorzystaniem do podejmowania decyzji. Należy również stosować metody sprzyjające pracy zespołowej – tj. metaplan, kula śniegowa, dyskusja w różnych jej odmianach (mutacja A, mutacja B, okrągłego stołu, panelowa, akwarium, ekspercka). W organizowaniu i moderowaniu dyskusji warto zadbać o wykorzystanie wiedzy i doświadczenia uczestników, co istotnie warunkuje skuteczność uczenia się dorosłych. W takich okolicznościach następuje również dzielenie się dobrymi praktykami, co w obecnej, dynamicznej sytuacji jest bardzo dobrą formą wykorzystania wiedzy typu know-how i know-why. Do zaangażowania uczestników w proces analizy, podejmowania decyzji, reagowania na zmienne warunki znakomicie przyczynią się takie metody jak gry dydaktyczne (strategiczne, decyzyjne, planowe, symulacyjne, funkcyjne) oraz case study np. rozliczenie finansowe usług gastronomicznych i cateringowych na podstawie dokumentów magazynowych i produkcyjnych; zasady organizacji miejsc usług gastronomicznych i cateringowych, itp. One oprócz angażowania emocjonalnego w proces edukacji własnej sprzyjają kształtowaniu kompetencji personalnych i społecznych uczestników. W uczeniu się uczestników warto też zastosować metody sprzyjające kreatywnemu robieniu notatek – schematyczne, symboliczne, rysowane, skojarzeniowe np. schematy aranżacji miejsc do usług gastronomicznych; schemat postępowania w rozliczeniu kosztów usług gastronomicznych i cateringowych, itp.

Przy wykorzystaniu kształcenia na odległość koniecznością będzie zastosowanie pracy zadaniowej. Do udostępnionych porcji materiału informacyjnego lub ilustracyjnego należy opracować pojedyncze zadania lub wiązki zadań, do wykonania których konieczne będzie zastosowanie udostępnionego materiału. Na podstawie przesłanych rozwiązanych (wykonanych) zadań nauczyciel będzie wnioskował o poziomie i postępach w uczeniu się uczestnika. Proponowane zadania powinny być różnorodne i wielostronnie angażować uczestnika. Np. prezentacje nt. charakterystyka bielizny i zastawy stołowej do wybranych usług gastronomicznych i cateringowych; metody i techniki obsługi konsumenta; charakterystyka form promocji usług gastronomicznych i cateringowych; aranżacja restauracji (kawiarni) do organizacji przyjęcia okolicznościowego, itp.

Edukację zdalną znakomicie uatrakcyjnią prowadzenie jej z wykorzystaniem platform komunikacyjnych. Wtedy zadania trzeba dostosować do możliwości jakie stwarza platforma. Warto wykorzystać różne możliwości edukacji zdalnej zatem zarówno elearning jak i blended learning oraz różne możliwości platform lub ogólnie dostępnych komunikatorów np. lekcje video, wiadomości, czaty, transmisje, wiki, wiadomości, pracę w zespole w chmurze itp.

Obudowa dydaktyczna,

Obudowę dydaktyczną programu oprócz wymienionych niżej środków niezbędnych w tworzeniu warunków realizacji mogą stanowić opracowane przez nauczyciela zestawy poleceń kierowanych do słuchaczy w celu wykonania ćwiczeń kształtujących umiejętności intelektualne, utrwalających niezbędną wiedzę i modelujących aktywność słuchacza wokół własnego uczenia się. Mogą to być również arkusze ćwiczeń, materiały własne nauczyciela lub materiały z innych źródeł. W pracy zdalnej będą to materiały do samodzielnej edukacji słuchacza autorstwa nauczyciela, materiały pozyskane z otwartych zasobów elektronicznych w sieci internet, materiały wypracowane z grupą i postawione do dyspozycji innych grup. Wsparciem w tej formie edukacji mogą być zestawy linków do stron internetowych, które wcześniej zostały zweryfikowane przez nauczyciela w kontekście ich wartości dla realizowanej edukacji. Obudowę dydaktyczną mogą stanowić również pozycje literaturowe w postaci podręczników dedykowanych edukacji szkolnej i książek pomocniczych zawierających treści kształtowane w programie. W wielu przypadkach będą to prospekty, katalogi i normy będące integralnymi załącznikami do wykonania ćwiczeń. Rodzaj i ilość materiałów wykorzystywanych w edukacji powinien być bezpośrednio uzależniony od stosowanych metod i form pracy.

Wykaz literatury,

Bibliografia:

- 1) J. Duda, S. Krzywda, M. Zienkiewicz Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, część 2, WSiP, Warszawa, 2020r
- 2) P. Dominik, Pracownia obsługi klientów. technik żywienia i usług gastronomicznych, WSiP, Warszawa, 2018r
- 3) A. Kmiołek, Usługi gastronomiczne, WSiP, Warszawa, 2013r
- 4) D. Ławniczak, R. Szajna, Usługi gastronomiczne, WSiP, Warszawa, 2018
- 5) R. Szajna D. Ławniczak, Obsługa klientów w gastronomii (zeszyt ćwiczeń), WSiP, Warszawa, 2018

Netografia:

- 6) [Przygotowanie ofert gastronomicznych](#) (aktualne na 11.08.2020)
- 7) [Planowanie działań związanych z promocją usług gastronomicznych](#) (aktualne 11.08.2020)
- 8) [Reklama jako instrument promocji usług gastronomicznych](#) (aktualne 07.2020)
- 9) [Kalkulacja kosztów usług gastronomicznych](#) (aktualne 28.07.2020)
- 10) [Promocja i sprzedaż w gastronomii](#) (aktualne 11.08.2020)
- 11) [Dobór urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych](#) aktualne 11.08.2020)
- 12) [Zastawa stołowa i bielizna stołowa](#), videocasty (aktualne 09.09.2020)
- 13) [Techniki obsługi konsumenta](#) (aktualne 09.08.2020)
- 14) [Obsługa konsumenta w restauracji](#) h videocasty (aktualne 16.08.2020)
- 15) [Noszenie i zbieranie zastawy stołowej](#) (aktualne 09.08.2020)

Warunki realizacji,

W realizacji zajęć przedmiotu Prowadzenie usług gastronomicznych zgodnie z PPKZ w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych powinny być wykorzystane takie środki dydaktyczne jak: stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu i dostępem do kanałów tematycznych np. na Youtube,, programy komputerowe do kalkulacji usług gastronomicznych i do sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych, tablica interaktywna, filmy, przykładowe ulotki, wizytówki, znaki firmowe, przykładowe opakowania do potraw, dokumenty magazynowe, finansowe, handlowe, itp.

Pracownia usług gastronomicznych wyposażona w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu, dowolnym oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii, w tym zarządzania salami dla gości, drukarkę laserową ze skanerem i kopiarką A4, projektor multimedialny, ekran projekcyjny, flipchart, tablicę szkolną białą suchocieralną,
- stanowiska komputerowe dla uczniów (jedno stanowisko dla pięciu uczniów) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu, dowolnym oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii, w tym zarządzania salami dla gości,
- kasę kelnerską, terminal i inne akcesoria do obsługi i rozliczania usług gastronomicznych,
- bibliotekę zawodową wyposażoną w zbiór książek oraz albumów prezentujących nakrywanie i dekorację stołów oraz otoczenie realizacji usług gastronomicznych, katalogi zastawy i bielizny stołowej, sprzętu kelnerskiego, dekoracji stołów, wyposażenia sal bankietowych, środki dydaktyczne, komplety dokumentów i druków do planowania usług gastronomicznych, do prowadzenia i rozliczania usług gastronomicznych, przykładowe karty menu różnych przyjęć okolicznościowych, teczki ofertowe do wizualizacji rozmowy z klientem zamawiającym usługę gastronomiczną,
- plansze bezpieczeństwa i higieny pracy i przeciwpożarowe, schematy dróg ewakuacyjnych,
- środki ochrony indywidualnej (strój roboczy kelnerski: fartuszek włoski w trzech kolorach, zapaska 60 cm w trzech kolorach damska i męska po trzy sztuki, bluza kelnerska damska i marynarka męska w kolorze białym po sześć sztuk),
- kącik czystości z pełnym wyposażeniem (środki i sprzęt do utrzymania stanowiska, żelazko, deska do prasowania, miejsce do mycia rąk),
- meble, takie jak: pomocnik kelnerski-kredens (trzy sztuki), szafy, stoły kwadratowe o wymiarach 90 x 90 lub 110 x 110 cm i prostokątne 90 x 120 cm (jeden stół dla dwóch uczniów),
- stół okrągły do kawiarni i cukierni \varnothing 60 cm, do restauracji \varnothing 90, 110 lub 170 cm, stoły bankietowe, takie jak: stół bufetowy 300 cm x 200 cm x 100 cm (co najmniej po jednej sztuce), konferencyjne w różnych kształtach, stoły bankietowe cateringowe (liczba zależna od prowadzonej działalności usługowej szkoły), krzesła o wymiarach siedziska w cm około: szerokość 40 cm, długość 40-42 cm i wysokość 40 cm w liczbie odpowiedniej do liczby stołów, pomocnik kelnerski serwisowy na kółkach (co najmniej trzy sztuki),
- bieliznę stołową, taką jak: obrusy stołowe i bankietowe, serwetki osobistego użytku,
- ozdoby w szerokim asortymencie.

Pracownia powinna składać się z pomieszczeń takich jak: ekspedycja, sala restauracyjna, sala bankietowa, bar, zmywalnia naczyń stołowych.

Pracownia obsługi gości wyposażona w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji rąk, ręczniki papierowe,

- stanowiska obsługi gości (jedno stanowisko dla trzech uczniów) wyposażone w stoły restauracyjne z możliwością zestawiania w bloki, stół okrągły, krzesła dobrane do stołów, pomocniki kelnerskie, bieliznę i zastawę stołową, tace do serwowania potraw i napojów, drobny sprzęt kelnerski oraz elementy dekoracji stołów,
- stanowisko barowe (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w ladę barową, stołki barowe (hockery), sprzęt barowy, regał barowy, zlewozmywak, chłodziarkę barową, dystrybutor napojów zimnych, ekspres do kawy i do herbaty, urządzenia do parzenia kawy, blender, walizkę barmańską dużą, mikser barowy, pojemniki termoizolacyjne, kostkarkę i kruszarkę do lodu, wyciskacz do cytrusów, dozowniki i miarki do napojów i produktów sypkich, naczynia do przygotowania i serwowania napojów gorących i zimnych, stół stalowy lub blat roboczy, zmywarkę do naczyń, naczynia do napojów i sztucce,
- drobny sprzęt barmański,
- biblioteczkę wyposażoną w dokumentację, instrukcje, normy, procedury, przewodniki, regulaminy, przepisy prawne właściwe dla danego stanowiska, instrukcje obsługi urządzeń stosowanych w gastronomii, normy jakości stosowane w gastronomii, zbiór przepisów i procedur systemu GMP, GHP i HACCP stosowanych w gastronomii, zbiór receptur gastronomicznych, katalogi urządzeń i sprzętu barowego,
- chłodziarkę, zamrażarkę, zmywarkę do naczyń, trzon kuchenny z piekarnikiem, podgrzewacze do potraw i talerzy, wózki kelnerskie z wyposażeniem,
- wózek kelnerski do flambirowania z kuchenką jednopalnikową, podgrzewacze do potraw, witrynę chłodniczą, kuchenkę mikrofalową, kasę kelnerską, terminal z oprogramowaniem sieciowym,
- środki ochrony indywidualnej, takie jak: strój roboczy, środki i sprzęt do utrzymania stanowiska w czystości.

Wskazane jest zorganizowanie wizyty studyjnej w zakładach gastronomicznych (restauracje, kawiarnie, bary, bufety, karczmy, jadalnie, pizzerie, trattorie)

Ponadto realizacji zajęć przewidzianych w programie będzie sprzyjać:

- tworzenie atmosfery sprzyjającej uczeniu się (motywacja i wsparcie)
- odpowiednie tempo i rytm pracy podczas zajęć- wartkie, a jednocześnie dopasowane do możliwości i indywidualnych predyspozycji uczących się
- skuteczne komunikowanie, formułowanie jasnych zasad pracy

4.1.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Bieżące sprawdzanie opanowania przez uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych ćwiczeń. W ocenie należy uwzględnić: poprawność merytoryczną i techniczną ćwiczeń, adekwatność formy przedstawienia. Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się przez cały okres realizacji programu zajęć na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. O ostatecznym zaliczeniu przedmiotu zdecyduje wykonany test wiedzy i umiejętności. Test można poprawiać jeden raz. Aby zaliczyć należy uzyskać min 50% możliwych do zdobycia punktów. Test może być wykonany w formie tradycyjnej lub z wykorzystaniem platformy edukacyjnej albo formularza elektronicznego.

4.2. Program nauczania dla przedmiotu: Prowadzenie usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne

4.2.1. Cele ogólne przedmiotu

Cele ogólne przedmiotu to:

- planowanie usług gastronomicznych i cateringowych
- kalkulacja usług gastronomicznych i cateringowych
- sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych
- promowanie usług gastronomicznych i cateringowych
- organizowanie miejsc usług gastronomicznych
- rozliczanie finansowe usług gastronomicznych

4.2.2. Cele szczegółowe przedmiotu

Cele szczegółowe przedmiotu to:

- ocenia oferty usług gastronomicznych i cateringowych (ek)
- stosuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (ek)
- sporządza kalkulację usług gastronomicznych i cateringowych (ek)
- prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych (ek)
- dobiera metody i techniki obsługi konsumentów do rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych (ew)
- przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ek)
- użytkuje sprzęt, zastawę, bieliznę stołową i opakowania do wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ew)
- rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych (ew)
- prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)

4.2.3. Materiał nauczania z uwzględnieniem opisu efektów kształcenia

Tabela 7. Materiał nauczania.

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
Dział I Przygotowanie ofert usług gastronomicznych i cateringowych	1) Opracowanie ofert usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od potrzeb klienta. 2) Przygotowanie ofert gastronomicznych i cateringowych w zależności od rodzaju zamówienia.	10	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych, w tym usługa, klient, gość, przyjęcie, catering – przygotowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne – modyfikuje ofertę dostosowując ją do wymagań i potrzeb klienta: jego możliwości finansowych, stylu życia, mody w gastronomii
Dział II Promocja usług gastronomicznych i cateringowych.	1) Planowanie działań promocyjnych usług gastronomicznych w zależności od typu klienta. 2) Organizowanie różnych działań promocyjnych usług gastronomicznych i cateringowych.	10	<ul style="list-style-type: none"> – planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych: reklama, public relations, promocja sprzedaży – prowadzi działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych dobiera działania promocyjne do typu klienta – i cateringowych: pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, bilbordy, ulotki
	(KPS-3)		– wskazuje sposoby przeciwdziałania stresom
Dział III Sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych	1) Sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych. 2) Sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych z wykorzystaniem programów komputerowych.	5	<ul style="list-style-type: none"> – stosuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych – kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost – stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów
	3) Dobieranie formy promocji do sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych. 4) Sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych.	9	<ul style="list-style-type: none"> – dobiera formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych: sprzedaż osobista, promocja sprzedaży – stosuje zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od różnych czynników, takich jak: typy gości, rodzaj przyjęcia
	(KPS-8)		– przestrzega zasad współpracy w zespole

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	(OMZ-1)		– sporządza plan wykonania zadań dla całego zespołu
	5) Wykorzystanie programu komputerowego do sprzedaży usług gastronomicznych	1	– rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania
Dział IV Obsługa konsumenta	1) Dobieranie metod i technik w obsłudze konsumentów w zależności od rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych.	5	– dobiera metody i techniki obsługi konsumentów odpowiednie do rodzaju świadczonych usług – stosuje nowoczesne techniki obsługi konsumenta
	2) Organizowanie miejsc usług gastronomicznych i cateringowych. 3) Aranżowanie pomieszczeń w zależności od rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych.	5	– sporządza listę kontrolną do przygotowania przyjęć okolicznościowych – oblicza wielkość stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi – wskazuje miejsca ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas usług gastronomicznych i cateringowych – stosuje różne sposoby ustawiania stołów w zależności od wielkości pomieszczenia, liczby gości i rodzaju usługi gastronomicznej – dobiera aranżację sali stosownie do świadczonej usługi gastronomicznej – nakrywa stoły białą stółową zgodnie z zamówieniem – nakrywa stoły zastawą stołową zgodnie z zamówieniem
	(KPS-4)		– przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy
	(OMZ-2)		– ustala hierarchiczność wykonywania zadań w zespole
	4) Dobieranie białej i zastawy stołowej do organizowanych usług gastronomicznych i cateringowych.	4	– kompletuje zastawę stołową w zależności od rodzaju menu usługi gastronomicznej – dobiera opakowania do przechowywania – i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos
	5) Stosowanie urządzeń i sprzętu do organizowanych usług gastronomicznych.	2	– przestrzega zasad zbierania zastawy stołowej, elementów dekoracyjnych, urządzeń i sprzętu serwisowego oraz białej stołowej

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych (wynikają z efektów kształcenia określonych w podstawie programowej – czynności nauczyciela)	Liczba godzin	Wymagania programowe (uwzględniają kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej)
	6) Postępowanie po wykonanej usłudze gastronomicznej i cateringowej.		<ul style="list-style-type: none"> – segreguje sprzęt, zastawę stołową i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych – stosuje zasady składania, sztaplowania i magazynowania stołów, krzeseł i sprzętu – sporządza dokumentację niezbędną do rozliczenia sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych
	(OMZ-5)		<ul style="list-style-type: none"> – stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy
Dział V Rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych	1) Rozliczenia finansowe usług gastronomicznych. 2) Rozliczenia finansowe usług cateringowych. 3) Rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych z wykorzystaniem programów komputerowych.	9	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia formy rozliczeń usług gastronomicznych i cateringowych – stosuje formę bezgotówkową i gotówkową płatności za usługi gastronomiczne – sporządza rozliczenia finansowe na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż: faktury VAT, paragonów, polecenie przelewu, kasa przyjęła – oblicza zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata – wskazuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych – rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania
	(KPS-2)		<ul style="list-style-type: none"> – komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę)

4.2.4. Procedury osiągnięcia celów kształcenia

Propozycje metod nauczania,

W realizacji przedmiotu Prowadzenie usług gastronomicznych – zajęcia praktyczne należy pamiętać o konieczności realizacji zajęć w bezpośrednim kontakcie z uczestnikami kursu. Z uwagi na formę kształcenia najodpowiedniejsze będą metody wykorzystujące pracę zadaniową osób uczących się. Przydatna będzie tradycyjna metoda instruktażu, metoda ćwiczeń produkcyjnych, metoda ćwiczeń laboratoryjnych, metoda symulacji, inscenizacji. Warto zastosować także metodę projektów, metodę

tekstu przewodniego, w niektórych przypadkach metodę metaplanu np. sporządzić kalkulację cen wybranych usług gastronomicznych i cateringowych-zastosować metodę tekstu przewodniego; zaplanować działania promocyjne dla wybranej imprezy okolicznościowej w restauracji-zastosować metodą projektów, itp. Bardzo ważna jest taka organizacja praktycznej edukacji, która łączy teoretycznie zdobytą wiedzę i umiejętności z własnym doświadczeniem uczestnika kursu podczas działania praktycznego. Trzeba pamiętać o stopniowym usamodzielnianiu uczestników w działaniu. W pierwszej fazie realizacji zajęć praktycznych należy zapewnić przygotowanie poleceń w trwałej formie (wydrukowane, wyświetlone, przesłane mailem tak, aby uczestnik/słuchacz mógł odczytać np. w telefonie). W ten sposób osoby uczące się mogą wykonywać zadania z możliwością samokontroli tempa, kolejności czynności i założeń technologiczno-organizacyjnych. W zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, często pracuje się z instrukcją, recepturą schematem procesu technologicznego. To najczęściej jest postępowanie algorytmiczne i dlatego w edukacji praktycznej należy uczestnika przyzwyczaić do realizacji zadań o takim charakterze. Organizowanie zadań typowych dla zawodu pozwoli na właściwe kształtowanie umiejętności zawodowych, oraz kompetencji personalnych i społecznych. W tym zawodzie ma duże znaczenie zachowanie higieny na wszystkich etapach funkcjonowania zakładu gastronomicznego oraz poczucie estetyki. W tych okolicznościach pomocne będą listy kontrolne i różne odmiany prezentacji dla przykładu np. aranżacja miejsc wybranych usług gastronomicznych i cateringowych; dobieranie zastawy stołowej dla organizowanych usług gastronomicznych i cateringowych itp.

W doborze metod kształcenia należy pamiętać o konieczności kształtowania kompetencji kluczowych w kontekście realizowanych treści. Czasami ta korelacja będzie miała wpływ na wybór metody.

Obudowa dydaktyczna,

Obudowę dydaktyczną programu kształcenia praktycznego powinny stanowić instrukcje do realizacji zadań praktycznych, opisy procedur, które muszą być zachowane podczas realizacji zadań, instrukcje przygotowania maszyn i urządzeń do pracy, instrukcje monitorowania i kontrolowania realizacji zadania, listy kontrolne do stosowania zasad zapewnienia jakości wykonywanego zadania czy materiały informacyjne dotyczące korzystania ze stanowiska szkoleniowego, utrzymania czystości i porządku na stanowisku, zachowania zasad bezpiecznej pracy na stanowisku, zasad współpracy lub grupowej realizacji zadania, opisy projektów edukacyjnych, tekstów przewodnich, wzory i zestawy pokazowe. Dobrą formą może być gromadzenie materiałów edukacyjnych w postaci portfolio przedmiotowego przez osoby uczące się. W kształceniu praktycznym pewne znaczenie będą miały dokumenty i formularze używane w wykonywaniu zadań przez pracodawców lub stanowiących wymaganie prawne. Obudowa dydaktyczna programu musi być zintegrowana z wyposażeniem niezbędnym do realizacji przedmiotu i stosowanymi metodami i formami pracy osób uczących się.

Wykaz literatury,

Bibliografia:

- 1) J. Duda, S. Krzywda, M. Zienkiewicz Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, część 2, WSiP, Warszawa, 2020r
- 2) P. Dominik, Pracownia obsługi klientów. technik żywienia i usług gastronomicznych, WSiP, Warszawa, 2018r
- 3) A. Kmiołek, Usługi gastronomiczne, WSiP, Warszawa, 2013r
- 4) D. Ławniczak, R. Szajna, Usługi gastronomiczne, WSiP, Warszawa, 2018

- 5) R. Szajna D. Ławniczak, Obsługa klientów w gastronomii (zeszyt ćwiczeń), WSiP, Warszawa, 2018

Netografia:

- 6) [Przygotowanie ofert gastronomicznych](#) (aktualne na 11.08.2020)
- 7) [Planowanie działań związanych z promocją usług gastronomicznych](#) (aktualne 11.08.2020)
- 8) [Reklama jako instrument promocji usług gastronomicznych](#) (aktualne 07.2020)
- 9) [Kalkulacja kosztów usług gastronomicznych](#) (aktualne 28.07.2020)
- 10) [Promocja i sprzedaż w gastronomii](#) (aktualne 11.08.2020)
- 11) [Dobór urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych](#) aktualne 11.08.2020)
- 12) [Zastawa stołowa i bielizna stołowa](#), videocasty (aktualne 09.09.2020)
- 13) [Techniki obsługi konsumenta](#) (aktualne 09.08.2020)
- 14) [Obsługa konsumenta w restauracji h](#) videocasty (aktualne 16.08.2020)
- 15) [Noszenie i zbieranie zastawy stołowej](#) (aktualne 09.08.2020)

Warunki realizacji,

W realizacji zajęć przedmiotu Prowadzenie usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne, zgodnie z PPKZ w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych powinny być wykorzystane takie środki dydaktyczne jak fotografie, literatura przedmiotu, arkusze ćwiczeń, opisy przypadków, gry dydaktyczne itp. W pracowni powinny się znaleźć: komputer (laptop) z dostępem do sieci internet, projektor umożliwiający prezentowanie treści, obrazu statycznego i dynamicznego dla wszystkich uczestników kursu.

Pracownia usług gastronomicznych wyposażona w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu, dowolnym oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii, w tym zarządzania salami dla gości, drukarkę laserową ze skanerem i kopiarką A4, projektor multimedialny, ekran projekcyjny, flipchart, tablicę szkolną białą suchocierną,
- stanowiska komputerowe dla uczniów (jedno stanowisko dla pięciu uczniów) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu, dowolnym oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii, w tym zarządzania salami dla gości,
- kasę kelnerską, terminal i inne akcesoria do obsługi i rozliczania usług gastronomicznych,
- biblioteczkę zawodową wyposażoną w zbiór książek oraz albumów prezentujących nakrywanie i dekorację stołów oraz otoczenie realizacji usług gastronomicznych, katalogi zastawy i bielizny stołowej, sprzętu kelnerskiego, dekoracji stołów, wyposażenia sal bankietowych, środki dydaktyczne, komplety dokumentów i druków do planowania usług gastronomicznych, do prowadzenia i rozliczania usług gastronomicznych, przykładowe karty menu różnych przyjęć okolicznościowych, teczki ofertowe do wizualizacji rozmowy z klientem zamawiającym usługę gastronomiczną,
- plansze bezpieczeństwa i higieny pracy i przeciwpożarowe, schematy dróg ewakuacyjnych,
- środki ochrony indywidualnej (strój roboczy kelnerski: fartuszek włoski w trzech kolorach, zapaska 60 cm w trzech kolorach damska i męska po trzy sztuki, bluza kelnerska damska i marynarka męska w kolorze białym po sześć sztuk),
- kącik czystości z pełnym wyposażeniem (środki i sprzęt do utrzymania stanowiska, żelazko, deska do prasowania, miejsce do mycia rąk),
- meble, takie jak: pomocnik kelnerski-kredens (trzy sztuki), szafy, stoły kwadratowe o wymiarach 90 x 90 lub 110 x 110 cm i prostokątne 90 x 120 cm (jeden stół dla dwóch uczniów),
- stół okrągły do kawiarni i cukierni \varnothing 60 cm, do restauracji \varnothing 90, 110 lub 170 cm, stoły bankietowe, takie jak: stół bufetowy 300 cm x 200 cm x 100 cm (co najmniej po jednej sztuce), konferencyjne w różnych kształtach, stoły bankietowe cateringowe (liczba zależna od prowadzonej działalności usługowej szkoły), krzesła o wymiarach siedziska w cm około: szerokość 40 cm, długość 40-42 cm i wysokość 40 cm w liczbie odpowiedniej do liczby stołów, pomocnik kelnerski serwisowy na kółkach (co najmniej trzy sztuki),
- bieliznę stołową, taką jak: obrusy stołowe i bankietowe, serwetki osobistego użytku,
- ozdoby w szerokim asortymencie.

Pracownia powinna składać się z pomieszczeń takich jak: ekspedycja, sala restauracyjna, sala bankietowa, bar, zmywalnia naczyń stołowych.

Pracownia obsługi gości wyposażona w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji rąk, ręczniki papierowe,
- stanowiska obsługi gości (jedno stanowisko dla trzech uczniów) wyposażone w stoły restauracyjne z możliwością zestawiania w bloki, stół okrągły, krzesła dobrane do stołów, pomocniki kelnerskie, bieliznę i zastawę stołową, tace do serwowania potraw i napojów, drobny sprzęt kelnerski oraz elementy dekoracji stołów,
- stanowisko barowe (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w ladę barową, stołki barowe (hockery), sprzęt barowy, regał barowy, zlewozmywak, chłodziarkę barową, dystrybutor napojów zimnych, ekspres do kawy i do herbaty, urządzenia do parzenia kawy, blender, walizkę barmańską dużą, mikser barowy, pojemniki termoizolacyjne, kostkarkę i kruszarkę do lodu, wyciskacz do cytrusów, dozowniki i miarki do napojów i produktów sypkich, naczynia do przygotowania i serwowania napojów gorących i zimnych, stół stalowy lub blat roboczy, zmywarkę do naczyń, naczynia do napojów i sztuce,
- drobny sprzęt barmański,
- biblioteczkę wyposażoną w dokumentację, instrukcje, normy, procedury, przewodniki, regulaminy, przepisy prawne właściwe dla danego stanowiska, instrukcje obsługi urządzeń stosowanych w gastronomii, normy jakości stosowane w gastronomii, zbiór przepisów i procedur systemu GMP, GHP i HACCP stosowanych w gastronomii, zbiór receptur gastronomicznych, katalogi urządzeń i sprzętu barowego,
- chłodziarkę, zamrażarkę, zmywarkę do naczyń, trzon kuchenny z piekarnikiem, podgrzewacze do potraw i talerzy, wózki kelnerskie z wyposażeniem,
- wózek kelnerski do flambirowania z kuchenką jednopalnikową, podgrzewacze do potraw, witrynę chłodniczą, kuchenkę mikrofalową, kasę kelnerską, terminal z oprogramowaniem sieciowym,
- środki ochrony indywidualnej, takie jak: strój roboczy, środki i sprzęt do utrzymania stanowiska w czystości.

Zajęcia praktyczne powinny się odbywać w grupach, tak aby jedna osoba pracowała przy jednym stanowisku szkoleniowym.

Warto wskazać zajęcia praktyczne, które będą realizowane w szkolnej pracowni, które u pracodawców, a które podczas np. wyjazdów studyjnych.

4.2.5. Proponowane metody sprawdzania osiągnięć edukacyjnych słuchacza/uczestnika

Bieżące sprawdzanie opanowania przez uczestnika wymagań programowych będzie przeprowadzone na podstawie wykonanych zadań praktycznych. W ocenie należy uwzględnić: poprawność merytoryczną i techniczną wykonanych zadań, uzyskany efekt (produkt, usługa, decyzja). Sprawdzanie osiągnięć powinno odbywać się podczas każdych zajęć praktycznych na podstawie kryteriów przedstawionych na początku kursu. O ostatecznym zaliczeniu przedmiotu zdecyduje pozytywne zaliczenie zadań praktycznych. Dopuszczalne jest niezaliczenie jednego zadania praktycznego z każdego działu.

5. Ewaluacja programu KUZ

Tabela 8. Ewaluacja programu KUZ.

Efekt kształcenia z podstawy programowej (oznaczony w programie kursu jako kluczowy dla kwalifikacji lub jednostki efektów)	Wskaźniki potwierdzające osiągnięcie efektu kształcenia	Metody/techniki badania	Termin badania
<ul style="list-style-type: none"> – ocenia oferty usług gastronomicznych i cateringowych (ek) – stosuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (ek) – sporządza kalkulację usług gastronomicznych i cateringowych (ek) – prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych (ek) – przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ek) – prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek) 	Przynajmniej 50% słuchaczy zalicza zadania z zakresu efektu w pierwszej próbie	Prowadzenie rejestru obserwacji realizowanych zadań uwzględniającego takie badania jak: analiza programu nauczania, spostrzeżenia nauczycieli, arkusz diagnostyczny skierowany do uczestników, sondaż diagnostyczny.	Wpisy dokonywane są systematycznie, materiał analizowany jest po zakończeniu kursu

6. Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

6.1. Wykaz literatury

Bibliografia:

- 1) J. Duda, S. Krzywda, M. Zienkiewicz Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, część 2, WSiP, Warszawa, 2020r
- 2) P. Dominik, Pracownia obsługi klientów. technik żywienia i usług gastronomicznych, WSiP, Warszawa, 2018r
- 3) A. Kmiołek, Usługi gastronomiczne, WSiP, Warszawa, 2013r
- 4) D. Ławniczak, R. Szajna, Usługi gastronomiczne, WSiP, Warszawa, 2018

5) R. Szajna D. Ławniczak, Obsługa klientów w gastronomii (zeszyt ćwiczeń), WSiP, Warszawa, 2018

Netografia:

- 6) [Przygotowanie ofert gastronomicznych](#) (aktualne na 11.08.2020)
- 7) [Planowanie działań związanych z promocją usług gastronomicznych](#) (aktualne 11.08.2020)
- 8) [Reklama jako instrument promocji usług gastronomicznych](#) (aktualne 07.2020)
- 9) [Kalkulacja kosztów usług gastronomicznych](#) (aktualne 28.07.2020)
- 10) [Promocja i sprzedaż w gastronomii](#) (aktualne 11.08.2020)
- 11) [Dobór urządzeń i sprzętu do wykonania usług gastronomicznych](#) aktualne 11.08.2020)
- 12) [Zastawa stołowa i bielizna stołowa](#), videocasty (aktualne 09.09.2020)
- 13) [Techniki obsługi konsumenta](#) (aktualne 09.08.2020)
- 14) [Obsługa konsumenta w restauracji](#) h videocasty (aktualne 16.08.2020)
- 15) [Noszenie i zbieranie zastawy stołowej](#) (aktualne 09.08.2020)

6.2. Wykaz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych

Pracownia usług gastronomicznych wyposażona w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu, dowolnym oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii, w tym zarządzania salami dla gości, drukarkę laserową ze skanerem i kopiarką A4, projektor multimedialny, ekran projekcyjny, flipchart, tablicę szkolną białą suchościerną,
- stanowiska komputerowe dla uczniów (jedno stanowisko dla pięciu uczniów) podłączone do sieci lokalnej z dostępem do internetu, dowolnym oprogramowaniem do prowadzenia gastronomii, w tym zarządzania salami dla gości,
- kasę kelnerską, terminal i inne akcesoria do obsługi i rozliczania usług gastronomicznych,
- biblioteczkę zawodową wyposażoną w zbiór książek oraz albumów prezentujących nakrywanie i dekorację stołów oraz otoczenie realizacji usług gastronomicznych, katalogi zastawy i bielizny stołowej, sprzętu kelnerskiego, dekoracji stołów, wyposażenia sal bankietowych, środki dydaktyczne, komplety dokumentów i druków do planowania usług gastronomicznych, do prowadzenia i rozliczania usług gastronomicznych, przykładowe karty menu różnych przyjęć okolicznościowych, teczki ofertowe do wizualizacji rozmowy z klientem zamawiającym usługę gastronomiczną,

- plansze bezpieczeństwa i higieny pracy i przeciwpożarowe, schematy dróg ewakuacyjnych,
- środki ochrony indywidualnej (strój roboczy kelnerski: fartuszek włoski w trzech kolorach, zapaska 60 cm w trzech kolorach damska i męska po trzy sztuki, bluza kelnerska damska i marynarka męska w kolorze białym po sześć sztuk),
- kąpielownia z pełnym wyposażeniem (środki i sprzęt do utrzymania stanowiska, żelazko, deska do prasowania, miejsce do mycia rąk),
- meble, takie jak: pomocnik kelnerski-kredens (trzy sztuki), szafy, stoły kwadratowe o wymiarach 90 x 90 lub 110 x 110 cm i prostokątne 90 x 120 cm (jeden stół dla dwóch uczniów),
- stół okrągły do kawiarni i cukierni \varnothing 60 cm, do restauracji \varnothing 90, 110 lub 170 cm, stoły bankietowe, takie jak: stół bufetowy 300 cm x 200 cm x 100 cm (co najmniej po jednej sztuce), konferencyjne w różnych kształtach, stoły bankietowe cateringowe (liczba zależna od prowadzonej działalności usługowej szkoły), krzesła o wymiarach siedziska w cm około: szerokość 40 cm, długość 40-42 cm i wysokość 40 cm w liczbie odpowiedniej do liczby stołów, pomocnik kelnerski serwisowy na kółkach (co najmniej trzy sztuki),
- bieliznę stołową, taką jak: obrusy stołowe i bankietowe, serwetki osobistego użytku,
- ozdoby w szerokim asortymencie.

Pracownia powinna składać się z pomieszczeń takich jak: ekspedycja, sala restauracyjna, sala bankietowa, bar, zmywalnia naczyń stołowych.

Pracownia obsługi gości wyposażona w:

- stanowiska mycia rąk (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w umywalkę z instalacją zimnej i ciepłej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji rąk, ręczniki papierowe,
- stanowiska obsługi gości (jedno stanowisko dla trzech uczniów) wyposażone w stoły restauracyjne z możliwością zestawiania w bloki, stół okrągły, krzesła dobrane do stołów, pomocniki kelnerskie, bieliznę i zastawę stołową, tace do serwowania potraw i napojów, drobny sprzęt kelnerski oraz elementy dekoracji stołów,
- stanowisko barowe (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w ladę barową, stołki barowe (hockery), sprzęt barowy, regał barowy, zlewozmywak, chłodziarkę barową, dystrybutor napojów zimnych, ekspres do kawy i do herbaty, urządzenia do parzenia kawy, blender, walizkę barmańską dużą, mikser barowy, pojemniki termoizolacyjne, kostkarkę i kruszarkę do lodu, wyciskacz do cytrusów, dozowniki i miarki do napojów i produktów sypkich, naczynia do przygotowania i serwowania napojów gorących i zimnych, stół stalowy lub blat roboczy, zmywarkę do naczyń, naczynia do napojów i sztućce,
- drobny sprzęt barmański,
- biblioteczkę wyposażoną w dokumentację, instrukcje, normy, procedury, przewodniki, regulaminy, przepisy prawne właściwe dla danego stanowiska, instrukcje obsługi urządzeń stosowanych w gastronomii, normy jakości stosowane w gastronomii, zbiór przepisów i procedur systemu GMP, GHP i HACCP stosowanych w gastronomii, zbiór receptur gastronomicznych, katalogi urządzeń i sprzętu barowego,

- chłodziarkę, zamrażarkę, zmywarkę do naczyń, trzon kuchenny z piekarnikiem, podgrzewacze do potraw i talerzy, wózki kelnerskie z wyposażeniem,
- wózek kelnerski do flambirowania z kuchenką jednopalnikową, podgrzewacze do potraw, witrynę chłodniczą, kuchenkę mikrofalową, kasę kelnerską, terminal z oprogramowaniem sieciowym,
- środki ochrony indywidualnej, takie jak: strój roboczy, środki i sprzęt do utrzymania stanowiska w czystości.

Zajęcia praktyczne powinny się odbywać w grupach, tak aby jedna osoba pracowała przy jednym stanowisku szkoleniowym.

Warto wskazać zajęcia praktyczne, które będą realizowane w szkolnej pracowni, które u pracodawców, a które podczas np. wyjazdów studyjnych.

7. Sposób i forma zaliczenia kursu

Aby zaliczyć kurs należy zaliczyć każdy przedmiot zgodnie ze szczegółowo opisanymi zasadami zaliczenia w poszczególnych przedmiotach. W ramach tego kursu należy zaliczyć 2 przedmioty:

- 1) Prowadzenie usług gastronomicznych
- 2) Prowadzenie usług gastronomicznych - zajęcia praktyczne.

8. Sprawdzenie kompletności i poprawności opracowanego programu zajęć

Tabela 9. Tabela weryfikacji programu nauczania KUZ pod kątem zgodności z przepisami prawa oświatowego

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

Tabela 10. Tabela weryfikacji programu KUZ pod kątem kompletności efektów kształcenia

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
1) ocenia oferty usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych, w tym usługa, klient, gość, przyjęcie, catering – analizuje rynek usług gastronomicznych z uwzględnieniem popytu, w tym dane statystyczne, własne badania ankietowe – przygotowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne 	1) Rodzaje usług gastronomicznych i cateringowych. 2) Opis ofert usług gastronomicznych. 3) Zasady planowania ofert usług gastronomicznych.
2) stosuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych: reklama, public relations, promocja sprzedaży – dobiera działania promocyjne do typu klienta 	1) Rodzaje promocji usług gastronomicznych i cateringowych. 2) Charakterystyka działań promocyjnych usług gastronomicznych i cateringowych.
4) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany (ew) (KPS-4)	– proponuje nowatorskie działania podczas wykonywania zadań zawodowych	
5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy(ew) (OMZ-5)	– stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy	
3) sporządza kalkulację usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – stosuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych – kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost – stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów 	1) Charakterystyka kosztów usług gastronomicznych i cateringowych. 2) Zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych. 3) Charakterystyka programów komputerowych do kalkulacji kosztów usług gastronomicznych i cateringowych.
7) stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów ((ep)KPS-7)	– proponuje konstruktywne rozwiązania problemów	

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
4) prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – stosuje zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od różnych czynników, takich jak: typy gości, rodzaj przyjęcia – dobiera formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych: sprzedaż osobista, promocja sprzedaży 	4) Zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych. 5) Charakterystyka form promocji w sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych,
1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1)	<ul style="list-style-type: none"> – określa etapy wykonania poszczególnych czynności – 	
9) prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	– rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania	6) Charakterystyka programu komputerowego do rozliczania sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych.
5) dobiera metody i techniki obsługi konsumentów do rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnia metody i techniki obsługi konsumentów – stosuje nowoczesne techniki obsługi konsumenta (kpp) 	1) Charakterystyka metod i technik obsługi konsumenta. 2) Charakterystyka metod obsługi konsumenta w zależności od rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych.
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe (ep) (KPS-5)	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnia potrzebę ustawicznego kształcenia – 	
7) użytkuje sprzęt, zastawę, bieliznę stołową i opakowania do wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	<ul style="list-style-type: none"> – kompletuje zastawę stołową w zależności od rodzaju menu usługi gastronomicznej – dobiera opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos 	3) Charakterystyka bielizny i zastawy stołowej. 4) Charakterystyka wyposażenia technicznego i opakowań do usług gastronomicznych i cateringowych na wynos.
6) przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – sporządza listę kontrolną do przygotowania przyjęć okolicznościowych – oblicza wielkość stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi – stosuje różne sposoby ustawiania stołów w zależności od wielkości pomieszczenia, liczby gości i rodzaju usługi gastronomicznej 	5) Zasady organizacji miejsc do świadczonych usług gastronomicznych o cateringowych. 6) Charakterystyka wyposażenia sali w zależności od formy usługi gastronomicznej.

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	– dobiera aranżację sali stosownie do świadczonej usługi gastronomicznej	
4) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań (ew) (OMZ-4)	– koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników	
8) rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	– przestrzega zasad zbierania zastawy stołowej, elementów dekoracyjnych, urządzeń i sprzętu serwisowego oraz bielizny stołowej – sporządza dokumentację niezbędną do rozliczenia sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych	7) Charakterystyka urządzeń i sprzętu wykorzystywanego podczas usług gastronomicznych i cateringowych. 8) Zasady postępowania po wykonaniu usługi gastronomicznej i cateringowej.
9) prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	– rozróżnia formy rozliczeń usług gastronomicznych i cateringowych – sporządza rozliczenia finansowe na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż: faktury VAT, paragonów, polecenie przelewu, kasa przyjęła – oblicza zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata – wskazuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych	1) Zasady rozliczania usług gastronomicznych i cateringowych. 2) Dokumentacja finansowa w rozliczaniu usług gastronomicznych. 3) Charakterystyka programów komputerowych do rozliczeń finansowych usług gastronomicznych i cateringowych.
6) planuje wykonanie zadania w gastronomii (ew) (KPS-6)	– opracowuje harmonogram działań zmierzających do osiągnięcia zamierzonego celu	
3) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-3)	– monitoruje jakość wykonywanych zadań	
1) ocenia oferty usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	– rozróżnia podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych, w tym usługa, klient, gość, przyjęcie, catering	1) <i>Opracowanie ofert usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od potrzeb klienta.</i>

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	<ul style="list-style-type: none"> – przygotowuje ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne – modyfikuje ofertę dostosowując ją do wymagań i potrzeb klienta: jego możliwości finansowych, stylu życia, mody w gastronomii 	2) <i>Przygotowanie ofert gastronomicznych i cateringowych w zależności od rodzaju zamówienia.</i>
2) stosuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych: reklama, public relations, promocja sprzedaży – dobiera działania promocyjne do typu klienta – prowadzi działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych: pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, billboardy, ulotki 	1) <i>Planowanie działań promocyjnych usług gastronomicznych w zależności od typu klienta.</i> 2) <i>Organizowanie różnych działań promocyjnych usług gastronomicznych i cateringowych.</i>
3) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem (ep) (KPS-3)	– wskazuje sposoby przeciwdziałania stresom	
3) sporządza kalkulację usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – stosuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych – kalkuluje koszty żywieniowe usług gastronomicznych, i cateringowych, z uwzględnieniem food cost – stosuje programy komputerowe do kalkulacji kosztów 	1) <i>Sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych.</i> 2) <i>Sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych z wykorzystaniem programów komputerowych.</i>
4) prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	<ul style="list-style-type: none"> – stosuje zasady i techniki sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zależności od różnych czynników, takich jak: typy gości, rodzaj przyjęcia – dobiera formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych: sprzedaż osobista, promocja sprzedaży 	1) <i>Dobieranie formy promocji do sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych.</i> 2) <i>Sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych.</i>

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
8) planuje wykonanie zadania w gastronomii (ew) (KPS-8)	– przestrzega zasad współpracy w zespole	
1) planuje i organizuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-1)	– sporządza plan wykonania zadań dla całego zespołu	
9) prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	– rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania	3) <i>Wykorzystanie programu komputerowego do sprzedaży usług gastronomicznych</i>
5) dobiera metody i techniki obsługi konsumentów do rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	– dobiera metody i techniki obsługi konsumentów odpowiednie do rodzaju świadczonych usług – stosuje nowoczesne techniki obsługi konsumenta	1) <i>Dobieranie metod i technik w obsłudze konsumentów w zależności od rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych.</i>
6) przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	– sporządza listę kontrolną do przygotowania przyjęć okolicznościowych – oblicza wielkość stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi – wskazuje miejsca ustawienia stołów i ułożenia innych sprzętów podczas usług gastronomicznych i cateringowych – stosuje różne sposoby ustawiania stołów w zależności od wielkości pomieszczenia, liczby gości i rodzaju usługi gastronomicznej – dobiera aranżację sali stosownie do świadczonej usługi gastronomicznej – nakrywa stoły białą stółową zgodnie z zamówieniem – nakrywa stoły zastawą stółową zgodnie z zamówieniem	2) <i>Organizowanie miejsc usług gastronomicznych i cateringowych.</i> 3) <i>Aranżowanie pomieszczeń w zależności od rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych.</i>
4) przestrzega zasad kultury i etyki w komunikacji z przełożonym, klientami,	– przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy	

Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
gośćmi i współpracownikami w codziennych kontaktach (ep) (KPS-4)		
2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań (ew) (OMZ-2)	– ustala hierarchiczność wykonywania zadań w zespole	
7) użytkuje sprzęt, zastawę, bieliznę stołową i opakowania do wykonania usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	– kompletuje zastawę stołową w zależności od rodzaju menu usługi gastronomicznej – dobiera opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos	4) <i>Dobieranie bielizny i zastawy stołowej do organizowanych usług gastronomicznych i cateringowych.</i>
8) rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych (ew)	– przestrzega zasad zbierania zastawy stołowej, elementów dekoracyjnych, urządzeń i sprzętu serwisowego oraz bielizny stołowej – segreguje sprzęt, zastawę stołową i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych – stosuje zasady składania, sztaplowania i magazynowania stołów, krzeseł i sprzętu – sporządza dokumentację niezbędną do rozliczenia sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych i cateringowych	5) <i>Stosowanie urządzeń i sprzętu do organizowanych usług gastronomicznych.</i> 6) <i>Postępowanie po wykonanej usłudze gastronomicznej i cateringowej.</i>
5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy(ew) (OMZ-5)	– stosuje nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy	
9) prowadzi rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych (ek)	– rozróżnia formy rozliczeń usług gastronomicznych i cateringowych – stosuje formę bezgotówkową i gotówkową płatności za usługi gastronomiczne – sporządza rozliczenia finansowe na podstawie dokumentacji finansowej potwierdzającej zakup i sprzedaż: faktury	1) <i>Rozliczenia finansowe usług gastronomicznych.</i> 2) <i>Rozliczenie finansowe usług cateringowych.</i> 3) <i>Rozliczenia finansowe usług gastronomicznych i cateringowych z wykorzystaniem programów komputerowych.</i>



Efekty kształcenia oraz kryteria weryfikacji określone w podstawie programowej kształcenia w zawodzie		Zawartość opracowanego programu zajęć (temat zajęć)
HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych		
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	
	VAT, paragonów, polecenie przelewu, kasa przyjęła – oblicza zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych przychód, zysk brutto, zysk netto, strata – wskazuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych – rozlicza sprzedaż z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania	
2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej (ep) (KPS-2)	– komunikuje się efektywnie (szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę)	

Kursywą oznaczono tematy zajęć praktycznych