

TECHNIK USŁUG KELNERSKICH**513102****KWALIFIKACJE WYODRĘBNIONE W ZAWODZIE**

HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych

CELE KSZTAŁCENIA

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie technik usług kelnerskich powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych:

- 1) w zakresie kwalifikacji HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich:
 - a) sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego,
 - b) wykonywania czynności związanych obsługiwaniem gości,
 - c) rozliczania usług kelnerskich;
- 2) w zakresie kwalifikacji HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych:
 - a) planowania i organizowania dodatkowych usług gastronomicznych,
 - b) planowania i nadzorowania pracy kelnera,
 - c) rozliczania usług gastronomicznych.

EFEKTY KSZTAŁCENIA I KRYTERIA WERYFIKACJI TYCH EFEKTÓW

Do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich niezbędne jest osiągnięcie niżej wymienionych efektów kształcenia:

HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich	
HGT.01.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią	<ol style="list-style-type: none"> 1) posługuje się terminologią dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska 2) wymienia przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska 3) określa warunki organizacji pracy zapewniające wymagany poziom ochrony zdrowia i życia przed zagrożeniami występującymi w środowisku pracy 4) określa działania zapobiegające wyrządzeniu szkód w środowisku 5) opisuje wymagania dotyczące ergonomii pracy 6) rozróżnia środki gaśnicze ze względu na zakres ich stosowania
2) charakteryzuje zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska	<ol style="list-style-type: none"> 1) wymienia instytucje oraz służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska 2) wymienia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska
3) opisuje prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	<ol style="list-style-type: none"> 1) wymienia prawa i obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy 2) wymienia prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy 3) omawia konsekwencje nieprzestrzegania obowiązków pracownika i pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy
4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych	<ol style="list-style-type: none"> 1) wymienia rodzaje czynników, niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych występujących w środowisku pracy 2) rozróżnia czynniki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe oddziałujące na organizm człowieka

	<ol style="list-style-type: none"> 3) określa sposoby przeciwdziałania czynnikom niebezpiecznym, szkodliwym i uciążliwym występującym na stanowisku pracy 4) rozróżnia znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych na stanowisku pracy
<ol style="list-style-type: none"> 5) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	<ol style="list-style-type: none"> 1) stosuje się do instrukcji i regulaminów przeciwpożarowych oraz stanowiskowych 2) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa 3) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych 4) wyjaśnia zastosowanie środków gaśniczych na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych 5) wskazuje zasadność badań pracowniczych w zapobieganiu zagrożeniom dla zdrowia i życia
<ol style="list-style-type: none"> 6) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	<ol style="list-style-type: none"> 1) przygotowuje stanowiska pracy i ciągi technologiczne zgodnie z zasadami ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej 2) wskazuje optymalne pod względem ergonomii warunki pracy pracowników obsługi kelnerskiej 3) ocenia funkcjonalność pomieszczeń części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 4) planuje pracę zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony gościa i środowiska 5) stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej bezpiecznej obsługi urządzeń i sprzętu stosowanych podczas realizacji zadań zawodowych 6) stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej utrzymania porządku i higieny w części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 7) utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych
<ol style="list-style-type: none"> 7) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania pracy na różnych stanowiskach w części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 	<ol style="list-style-type: none"> 1) wymienia środki ochrony indywidualnej i zbiorowej 2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanej pracy 3) używa środków ochrony indywidualnej podczas obsługi gości
<ol style="list-style-type: none"> 8) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego 	<ol style="list-style-type: none"> 1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stany nagłego zagrożenia zdrowotnego 2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego 3) zabezpiecza siebie, poszkodowanego i miejsce wypadku 4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej 5) powiadamia odpowiednie służby 6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie,

	<p>amputacja, złamanie, oparzenie</p> <p>7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar</p> <p>8) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji</p>
HGT.01.2. Podstawy gastronomii	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) charakteryzuje produkty żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, składu chemicznego i przydatności kulinarnej	<p>1) definiuje pojęcie produkty żywności</p> <p>2) charakteryzuje produkty żywności pod względem trwałości, pochodzenia i przydatności kulinarnej</p> <p>3) wymienia składniki odżywcze, nieodżywcze i szkodliwe występujące w produktach żywności</p> <p>4) dokonuje podziału składników produktów żywności</p> <p>5) grupuje produkty żywności w zależności od zawartości składników odżywczych</p>
2) rozróżnia surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w sporządzaniu potraw i napojów	<p>1) wyjaśnia pojęcia, takich jak: surowiec, półprodukt, wyrób gotowy</p> <p>2) klasyfikuje produkty żywności według grup przydatności kulinarnej i handlowej</p> <p>3) opisuje wartość odżywczą surowców według grup przydatności kulinarnej i handlowej</p> <p>4) określa zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w sporządzaniu potraw i napojów</p>
3) rozróżnia metody utrwalania żywności	<p>1) klasyfikuje metody utrwalania żywności</p> <p>2) charakteryzuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności</p> <p>3) wskazuje wpływ metod utrwalania żywności na jej jakość i trwałość</p> <p>4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych</p>
4) dokonuje oceny towaroznawczej żywności	<p>1) rozróżnia cechy towaroznawcze żywności</p> <p>2) wymienia metody oceny towaroznawczej żywności</p> <p>3) określa warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności</p> <p>5) ocenia organoleptycznie żywność</p>
5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka	<p>1) wymienia składniki pokarmowe</p> <p>2) wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów</p> <p>3) ocenia dobór składników pokarmowych do komponowania potraw i napojów</p> <p>4) oblicza wartość odżywczą żywności</p>
6) planuje alternatywne sposoby żywienia	<p>1) podaje definicję żywienia alternatywnego</p> <p>2) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia (z modyfikacją składników pokarmowych z wyboru, wegetariańskiego, pseudowegetariańskiego i makrobiotycznego)</p> <p>3) wymienia surowce, potrawy i napoje stosowane w różnych formach żywienia alternatywnego</p> <p>4) wskazuje zalety i wady żywienia alternatywnego</p> <p>5) układa jadłospisy zgodnie z potrzebami klientów i gości</p>
7) charakteryzuje dania kuchni polskiej i innych regionów świata	<p>1) określa uwarunkowania geograficzne i gospodarcze regionu świata w tradycjach żywieniowych</p>

	<p>narodów regionów świata</p> <ol style="list-style-type: none"> 2) opisuje potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni różnych regionów świata 3) rozpoznaje potrawy, napoje i posiłki charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata 4) określa wpływ tradycji żywieniowych narodów regionów świata na kuchnię polską
8) planuje jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia	<ol style="list-style-type: none"> 1) rozróżnia rodzaje jadłospisów (menu) 2) opisuje zasady układania jadłospisów 3) układa jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia 4) ocenia jadłospisy (menu) pod względem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia 5) modyfikuje jadłospisy - menu zgodnie z potrzebami żywienia określonych grup ludności
9) rozróżnia procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów	<ol style="list-style-type: none"> 1) rozpoznaje procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów 2) wymienia czynności składające się na proces technologiczny sporządzania potraw i napojów 3) rozróżnia metody obróbki wstępnej, właściwej oraz końcowej surowców i półproduktów stosowanych przy sporządzaniu potraw i napojów 4) opisuje nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów, takie jak techniki molekularne, wędzenie, anty-grillowanie, dekonstrukcja dania, wykorzystanie ciekłego azotu i suchego lodu 5) opisuje nowoczesne technologie sporządzania potraw stosowane w zakładach gastronomicznych, takie jak podawane bezpośrednio po sporządzeniu (cook-serve), schłodzone po sporządzeniu przed podawaniem (cook-chill), zamrożone po sporządzeniu (cook-freeze), gotowane w próżni (sous vide),
10) charakteryzuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu	<ol style="list-style-type: none"> 1) klasyfikuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania potraw i napojów w części usługowej zakładu 2) rozróżnia maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw i napojów sporządzanych w części usługowej zakładu 3) rozróżnia urządzenia stosowane do dystrybucji, przechowywania i eksponowania potraw i napojów w części handlowej zakładu
11) stosuje drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu	<ol style="list-style-type: none"> 1) klasyfikuje drobny sprzęt gastronomiczny wykorzystywany do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu 2) dobiera drobny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu
12) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia	<ol style="list-style-type: none"> 1) rozróżnia systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów oraz świadczenia usług w gastronomii 3) ustala krytyczne punkty kontroli w procesach sporządzania potraw i napojów oraz świadczeniu usług w gastronomii 4) podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami

	zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w gastronomii
13) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych	<ol style="list-style-type: none"> wymienia programy komputerowe stosowane w gastronomii obsługuje programy komputerowe do planowania i rozliczania usług kelnerskich
14) stosuje zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii	<ol style="list-style-type: none"> opisuje zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w gastronomii przestrzega zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii
15) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich	<ol style="list-style-type: none"> wskazuje cele normalizacji krajowej wyjaśnia czym jest norma i wymienia jej cechy rozdziela oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej, krajowej korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności
HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) określa warunki przechowywania produktów i półproduktów spożywczych i gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	<ol style="list-style-type: none"> wymienia czynniki określające warunki przechowywania produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów stosowanych do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego określa warunki przechowywania różnych grup produktów spożywczych, półproduktów, gotowych wyrobów określa sposób przechowywania i czas magazynowania w zależności od rodzaju produktów spożywczych, półproduktów czy gotowych potraw, i napojów w zależności od stopnia i sposobu ich przetworzenia przechowuje produkty spożywcze, półprodukty i gotowe wyroby zgodnie z obowiązującymi zasadami rozpoznaje skutki niewłaściwego przechowywania produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych
2) dobiera produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	<ol style="list-style-type: none"> rozdziela cechy jakościowe produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych w zależności od przeznaczenia ocenia przydatność i jakość produktów spożywczych, półproduktów i wyrobów gotowych dobranych do sporządzania potraw i napojów
3) charakteryzuje potrawy i napoje po recepturach	<ol style="list-style-type: none"> rozpoznaje wizualnie potrawy i napoje oraz na podstawie receptur rozpoznaje potrawy i napoje po gramaturze określonej w recepturach sprawdza zgodność produktów, półproduktów i wyrobów gotowych przeznaczonych do sporządzania potraw i napojów z recepturą oblicza wielkość porcji potrawy i napoju na podstawie normatywu surowcowego
4) organizuje stanowisko pracy (mise en place) do sporządzania potraw w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	<ol style="list-style-type: none"> wyznacza główne miejsce robocze na stanowisku pracy dobiera produkty spożywcze, półprodukty i wyroby gotowe do sporządzenia potraw odważa, odmierza, liczy produkty spożywcze,

	<p>półprodukty i gotowe wyroby do sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą</p> <p>4) dobiera wyposażenie stanowiska pracy do sporządzania potraw i napojów</p> <p>5) rozmieszcza produkty i wyposażenie na stanowisku roboczym</p> <p>6) przygotowuje miejsce na odpady i półprodukty na stanowisku roboczym</p>
5) przygotowuje potrawy w części handlowo-usługowej zakładu zgodnie z recepturami i zamówieniem	<p>1) analizuje receptury gastronomiczne</p> <p>2) opisuje potrawy typowe dla kuchni polskiej i innych regionów świata zgodnie z recepturą i zamówieniem (zakąski, zupy, dania mięsne, rybne, drobiowe, jarskie i półmięsne, desery, napoje zimne, gorące i mrożone)</p> <p>3) omawia przygotowywanie potraw w obecności gości w sztuce kelnerskiej różnych krajów regionów świata</p> <p>4) obsługuje urządzenia gastronomiczne (wózki do tranżerowania i flambrowania) w czasie przygotowywania potraw w obecności gości zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy</p> <p>5) przeprowadza obróbkę wstępną zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny i ergonomii pracy oraz gospodarki surowcowej</p> <p>6) przygotowuje produkty spożywcze i półprodukty do obróbki właściwej (rozdrabnia, łączy, miesza, oddziela, formuje, wykończa)</p> <p>7) dobiera dodatki do sporządzanych potraw i napojów</p> <p>8) porcuje potrawy w obecności gości</p> <p>9) chłodzi, studzi, wykończa potrawy, utrzymuje właściwą temperaturę przed ekspedycją (koktajle owocowo-warzywne)</p> <p>10) rozpoznaje potrawy występujące w kartach menu po konsystencji, sposobie wykończenia potraw gotowych, obróbce właściwej, wielkości porcji</p>
6) wykonuje czynności związane z ekspedycją dań	<p>1) rozróżnia rodzaje posiłków (śniadanie, lunch, brunch, obiad, kolacja)</p> <p>2) zestawia potrawy i napoje w dania zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia</p> <p>3) ocenia zgodność z recepturą oraz jakość potraw i napojów wydanych z kuchni przed ekspedycją do sali konsumenckiej</p>
7) przestrzega procedur i stosuje instrukcje stanowiskowe dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa żywności podczas sporządzania i ekspedycji dań	<p>1) rozróżnia systemy zabezpieczania jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. stosowanie systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System)</p> <p>2) stosuje procedury dotyczące zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas sporządzania i ekspedycji potraw i napojów</p> <p>3) stosuje zasady gospodarki odpadami</p>
HGT.01.4. Obsługiwanie gości	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) określa predyspozycje psychofizyczne, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań zawodowych kelnera	<p>1) wymienia predyspozycje fizyczne i psychiczne kandydata do pracy w zawodzie kelnera, np. odporność na stres, otwartość na kontakty z innymi, cierpliwość, dobra kondycja, sprawność fizyczna</p> <p>2) określa cechy osobowości kelnera konieczne i</p>

	<p>przydatne w pracy na różnych stanowiskach</p> <p>3) opisuje sylwetkę zawodową kelnera</p> <p>4) określa elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości</p>
2) rozróżnia miejsca pracy kelnera	<p>1) wyjaśnia termin gastronomia</p> <p>2) opisuje funkcje gastronomii</p> <p>3) rozróżnia zakłady gastronomiczne</p>
3) rozróżnia stanowiska pracy i systemy obsługi kelnerskiej	<p>1) rozróżnia stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego</p> <p>2) określa zadania pracowników części handlowo-usługowej zakładów gastronomicznych</p> <p>3) wymienia stanowiska pracy i pełnione funkcje pracowników w systemach obsługi gości</p> <p>4) ocenia przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii</p>
4) określa wyposażenie części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego i jego przeznaczenie	<p>1) rozróżnia pomieszczenia części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego</p> <p>2) określa przeznaczenie pomieszczeń części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego</p> <p>3) opisuje zadania kelnera wykonywane w różnych pomieszczeniach części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego</p> <p>4) rozróżnia wyposażenie części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego</p> <p>5) planuje wyposażenie pomieszczeń części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego zgodnie z ich przeznaczeniem i rodzajem świadczonych usług (w meble, bieliznę stołową, zastawę stołową i serwisową, maszyny, urządzenia i sprzęt do sporządzania potraw, przechowywania, ekspedycji, transportu potraw i napojów, baru, utrzymania czystości)</p> <p>6) określa funkcję pomieszczeń znajdujących się w części handlowo-usługowej</p> <p>7) rozróżnia asortyment wyposażenia różnych pomieszczeń części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego</p> <p>8) określa miejsce i sposób przechowywania bielizny stołowej i zastawy stołowej (magazynuje zapasy, przygotowuje pomocnik kelnerski)</p>
5) posługuje się wyposażeniem części handlowo-usługowej zakładu	<p>1) przenosi w rękę i przewozi na wózku kelnerskim bieliznę stołową</p> <p>2) przenosi zastawę stołową oraz serwisową w rękę i na tacy</p> <p>3) przewozi zastawę stołową oraz serwisową na wózku kelnerskim</p> <p>4) opisuje czynności związane z przygotowaniem sali na przyjęcie gości</p> <p>5) posługuje się bielizną stołową (składa, rozkłada, wymienia, formuje serwety lub serwetki)</p> <p>6) nakrywa stoły bielizną stołową i zastawą stołową przed przyjściem gości o różnej porze dnia</p> <p>7) dekoruje stoły i miejsca przeznaczone dla gości na różną porę dnia</p> <p>8) ocenia przygotowanie pomieszczeń w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości (np. rozstawienie stołów, organizację przejść komunikacyjnych, ustawianie zastawy stołowej i serwisowej na stole) zgodnie z zasadami i standardami obsługi</p>

	<p>9) wykonuje zabiegi związane z pielęgnacją i konserwacją bielizny stołowej, zastawy stołowej i serwisowej</p> <p>10) dokonuje obrotu bielizną stołową oraz zastawą stołową i sprzętem specjalnego przeznaczenia</p>
6) stosuje karty menu	<p>1) objaśnia pojęcie karty menu</p> <p>2) klasyfikuje karty menu według różnych kryteriów (okresu obowiązywania, wielkości, rodzaju i stylu świadczonych usług)</p> <p>3) rozróżnia karty menu ze względu na przeznaczenie</p> <p>4) wskazuje informacje handlowe zawarte w kartach menu i napojów</p> <p>5) rozróżnia potrawy i napoje zawarte w kartach menu i napojów</p> <p>6) definiuje rolę wkładki w kartach menu i napojów</p> <p>7) wykazuje się znajomością kart menu i kart napojów</p> <p>8) ocenia poprawność karty menu i karty napojów pod względem budowy, klasycznego układu spisu potraw według zasad kuchni środkowoeuropejskiej i napojów dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości</p> <p>9) stosuje kartę menu i kartę napojów w obsłudze gości</p> <p>10) demonstrowuje sposób podawania karty menu/karty napojów</p>
7) wykonuje czynności związane z przyjmowaniem gości: a) przygotowuje salę i stoły zgodnie z zamówieniem b) dba o czystość, porządek i estetykę sali w czasie obsługi gości c) serwuje potrawy i napoje zgodnie z zasadami obsługi gości d) komunikuje się z gośćmi na każdym etapie obsługi, stosując zwroty grzecznościowe e) dokonuje dyskretnej obserwacji sali podczas przyjęcia, reaguje na wszelkie sygnały	<p>1) rozróżnia etapy obsługi gości</p> <p>2) przyjmuje gości (wita, odnotowuje usługę dla gości hotelowych, stosuje zasadę uznania gości, pomaga przy wyborze stolika i zajęciu miejsc)</p> <p>3) wykonuje czynności związane z przyjęciem zamówienia (podaje kartę potraw i napojów, udziela informacji, doradza przy wyborze potraw, dań, napojów, przyjmuje zamówienie)</p> <p>4) stosuje zasady up-sellingu i cross-sellingu w poszerzaniu zamówienia</p> <p>5) zapisuje zamówienie</p> <p>6) przekazuje zamówienie do realizacji</p> <p>7) używa zwrotów grzecznościowych w konwersacji z gośćmi różnych typów charakterologicznych w języku polskim i obcym nowożytnym</p>
8) nakrywa stół zgodnie z zamówieniem gości	<p>1) analizuje potrzeby gości, uwzględniając elementy zamówienia i przekazane informacje (np. płeć, wiek, liczba osób, okoliczność, wydarzenie, menu, tradycje i zwyczaje z różnych stron świata, inne oczekiwania)</p> <p>2) uzupełnia przygotowane stoły zgodnie z zamówieniem i potrzebami gości oraz ze standardami obowiązującymi w zakładzie (zmienia, uzupełnia zastawę stołową i serwisową)</p> <p>3) aranżuje stoły stosownie do oczekiwań i charakterystyki gości</p> <p>4) wykonuje czynności kelnerskie z prawej i lewej strony gościa przy dostosowywaniu nakrycia stołu do zamówienia</p>

9) dobiera metody serwowania potraw i napojów	<ol style="list-style-type: none">5) rozpoznaje metody, techniki i style podawania potraw, napojów i posiłków6) stosuje metody, techniki i style podawania potraw, napojów i posiłków7) określa zadania kelnerów podczas stosowania różnych metod, technik i stylów podawania potraw, napojów i posiłków (ruch prawo- i lewostronny, czynności obsługi z prawej i z lewej strony, chwyt sztućców serwisowych i manipulacja nimi itp.)8) opisuje zalety i wady podawania potraw, napojów i posiłków różnymi metodami i stylami
10) serwuje potrawy: a) dba o jakość i estetykę serwowanych potraw b) serwuje potrawy zgodnie z zasadami	<ol style="list-style-type: none">1) ustala kolejność serwowania potraw zgodnie z zasadami i potrzebami gości2) odbiera potrawy zgodnie z ustaloną kolejnością podania3) sprawdza zgodność odbieranych z ekspedycji potraw z zamówieniem4) ocenia jakość i estetykę potraw przed ich podaniem5) dobiera dodatki i przyprawy do potraw (np. sól, pieprz, oliwa)6) dostosowuje metodę i technikę serwowania do serwowanych potraw lub ich zestawów zgodnie z życzeniem gości i możliwości zakładu7) dobiera bieliznę stołową i zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy do serwowania potraw w zależności od stylu, formy obsługi gości i metod serwowania8) serwuje dodatki i przyprawy do zamówionych potraw9) serwuje jednoporcjowo i wieloporcjowo zakąski zimne i gorące, zupy, dania zasadnicze, sery, desery i owoce
11) serwuje napoje bezalkoholowe	<ol style="list-style-type: none">1) opisuje skład i technologię sporządzania serwowanych napojów2) przygotowuje bufet lub bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych3) sprawdza zaopatrzenie w surowce, gotowość urządzeń i sprzętu gastronomicznego oraz zastawy stołowej do sporządzania, nalewania i serwowania napojów bezalkoholowych4) sporządza napoje zimne zgodnie z obowiązującymi zasadami5) określa dodatki do napojów6) dobiera zastawę stołową i sprzęt serwisowy do serwowanego napoju7) serwuje napoje z wykorzystaniem różnorodnych metod i technik8) przestrzega warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych: temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych9) podaje gościom przy stole napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach oraz w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych (przynosi napój, nakrycia i sprzęt serwisowy na tacy, otwiera, nalewa, ustawia napój na stole)10) przedstawia historię odkrycia i rozpowszechnienia kawy i herbaty oraz kakao i czekolady na świecie

	<ol style="list-style-type: none"> 11) wymienia skład różnych napojów na bazie kawy i herbaty oraz kakao i czekolady 12) dobiera warunki i techniki parzenia kawy, herbaty, upłynniania czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki) 13) przygotowuje naczynia, sprzęt, zastawę stołową do sporządzania i podawania kaw, herbat, czekolady 14) sporządza napoje gorące bezalkoholowe z wykorzystaniem różnych metod i technik 15) sprawdza jakość i estetykę serwowanych napojów 16) serwuje kawę, herbatę różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków (np. lód, owoce, cukier, śmietanka, mleko) w zależności od okoliczności i życzeń gości 17) wskazuje zasadę kolejności podawania napojów zimnych i gorących bezalkoholowych 18) opisuje tradycje polskie i innych regionów świata związane ze stosowaniem napojów bezalkoholowych zimnych i gorących
<p>12) serwuje napoje alkoholowe:</p> <ol style="list-style-type: none"> c) stosuje przepisy prawa i standardy wewnętrzne dotyczące serwowania alkoholi d) krzewi kulturę picia napojów alkoholowych 	<ol style="list-style-type: none"> 1) charakteryzuje napoje alkoholowe różnych regionów świata 2) rozpoznaje rodzaje win, wódek, piwa w karcie alkoholi 3) rozpoznaje rodzaj, pochodzenie i cechy win, wódek oraz piwa na podstawie etykiety 4) przestrzega zasad serwowania napojów alkoholowych 5) pomaga przy doborze alkoholi do potraw, dań i posiłków 6) przygotowuje wina, wódki, piwa do serwowania (reguluje temperaturę, dobiera akcesoria do dystrybucji i podawania, dekantuje.) 7) dobiera naczynia do serwowania win, wódek, piw 8) podaje wina, wódki, piwa (otwiera butelki, puszki, nalewa, przestrzega wielkości porcji, stawia butelkę z napojem na stole lub przy stole gościa) w sposób odpowiadający rodzajowi alkoholu lub życzeniom gości 9) dobiera wina, wódki, piwa do potraw, deserów, napojów oraz jako aperitify i digestify 10) wskazuje przepisy prawa i standardy wewnętrzne dotyczące serwowania alkoholi 11) wskazuje skutki nieprzestrzegania przepisów prawa i standardów wewnętrznych dotyczących serwowania alkoholi
<p>13) serwuje dania</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) wskazuje danie dnia w kartach menu gastronomii różnych regionów świata 2) wskazuje godziny podawania poszczególnych potraw w kulturze różnych regionów świata 3) charakteryzuje zestawy potraw i napojów w różnych regionów świata 4) rozróżnia rodzaje dań serwowanych do stołu w kulturach różnych narodów 4) zestawia potrawy i napoje w dania z uwzględnieniem życzeń gości i kultury danego kraju w różnych regionach świata 5) ustala kolejność podawania potraw i napojów zestawionych w dania 6) dobiera sprzęt, urządzenia i zastawę stołową do serwowania dań zestawionych w śniadania, obiady,

	<p>podwieczorki i kolacje</p> <ol style="list-style-type: none"> 7) nakrywa stoły do różnych dań 8) podaje różne dania w formie bufetów 9) obsługuje gości podczas podawania różnych dań do stołu i w formie bufetów
14) ocenia jakość oraz estetykę potraw i napojów w posiłkach	<ol style="list-style-type: none"> 1) wyjaśnia znaczenie oceny jakości wydanej potrawy lub napoju 2) ocenia wydaną potrawę lub napój oraz ich zestawienie w posiłki 3) sprawdza jakość oraz estetykę wydawanych potraw, napojów i posiłków 4) wymienia sposoby pozyskiwania informacji na temat jakości serwowanych potraw i napojów
15) wykonuje czynności związane z realizacją zamówień gości do pokoju hotelowego (room service)	<ol style="list-style-type: none"> 1) definiuje termin obsługi gastronomicznej gości w pokoju hotelowym (room service) 2) opisuje rolę usług kelnerskich wykonywanych w części hotelowej obiektu świadczącego usługi hotelarskie 3) wymienia rodzaje usług kelnerskich świadczonych gościom w pokoju hotelowym 4) wymienia etapy obsługi gości w pokoju hotelowym 5) przyjmuje zamówienia gości hotelowych np. na podstawie wywieszek klamkowych, kart meldunkowych, rozmów telefonicznych, zamówień bezpośrednich 6) sporządza harmonogram realizacji zamówień do pokoju gości 7) dobiera wyposażenie do przygotowania i obsługi gości w ramach usługi kelnerskiej wykonywanej w serwisie hotelowym 8) przygotowuje tace i wózki do obsługi gości w pokoju hotelowym 9) realizuje zamówienie gości do pokoju hotelowego zgodnie z przyjętymi standardami
16) serwuje potrawy i napoje bezalkoholowe w obecności gości – serwis specjalny	<ol style="list-style-type: none"> 1) wyjaśnia pojęcie serwisu specjalnego 2) wyjaśnia zasadność sporządzania potraw i napojów w obecności gości 3) dobiera wyposażenie stanowisk pracy kelnera w serwisie specjalnym (wózki do tranżerowania i flambirowania, stoły dostawcze i stanowiska stałe do sporządzania potraw w obecności gości) 4) przygotowuje stanowisko pracy do sporządzania potraw i napojów w obecności gości 5) rozróżnia asortyment potraw i napojów mieszanych bezalkoholowych sporządzanych w obecności gościa np. sałatki, koktajle z warzyw, owoców, befsztyki tatarskie, carpaccio, frutti di mare, grzanki, omlety, naleśniki, fondue, kompoty, napoje bezalkoholowe 6) tranżeruje mięsa i drób oraz filetuje ryby w obecności gości (wyznacza miejsca cięć, dobiera technikę cięć, wydziela porcję potrawy) 7) dzieli i filetuje owoce w obecności gości (wybiera owoce do dzielenia i filetowania, określa technikę obierania, dzielenia i filetowania owoców) 8) flambiruje potrawy w obecności gości (dobiera półprodukty i gotowe wyroby, technikę sporządzania potrawy flambrowanej) 9) sporządza mieszane napoje bezalkoholowe w obecności gościa (przygotowuje wózek kelnerski

	<p>lub stół dostawczy bądź stanowisko do sporządzania napojów bezalkoholowych w obecności gościa, sporządza napoje mieszane różnymi technikami łączenia składników, dekoruje, sprawdza zgodność sporządzonego napoju z recepturą, wykonuje czynności końcowe)</p> <p>10) podaje potrawy i napoje w serwisie specjalnym innymi technikami</p>
17) wykonuje czynności porządkowe po zakończeniu usługi kelnerskiej	<p>1) porządkuje sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po odejściu gości od stołów</p> <p>2) porządkuje stół i miejsce pracy po zamknięciu zakładu</p> <p>3) sprawdza stan sprzętu, zastawy stołowej i bielizny stołowej po zakończeniu zmiany roboczej i zamknięciu zakładu</p> <p>4) rozróżnia czynności codzienne i okresowe w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego</p> <p>5) wykonuje czynności porządkowe codzienne i okresowe w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego, np. czyści menażę, platery, elementy dekoracyjne stołów</p>
HGT.01.5. Podstawy miksologii	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) określa predyspozycje, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań barmana	<p>1) opisuje cechy psychofizyczne i kompetencje barmana</p> <p>2) opisuje zadania barmana</p> <p>3) wskazuje zagrożenia występujące w pracy barmana</p> <p>4) wskazuje zasady etyki i kultury spożywania napojów alkoholowych mieszanych</p> <p>5) określa odpowiedzialność moralną i prawną barmana</p> <p>6) rozróżnia sposoby pozyskiwania gości</p> <p>7) wymienia przepisy prawa dotyczące sposobu sprzedaży i spożywania alkoholu</p> <p>8) określa konsekwencje nieprzestrzegania przepisów dotyczących zasad sprzedaży i spożywania alkoholu</p> <p>9) określa rolę barmana w kształtowaniu kultury spożywania alkoholu</p>
2) planuje pracę barmana: <ul style="list-style-type: none"> a) urządza miejsce pracy barmana b) obsługuje urządzenia barmańskie c) posługuje się sprzętem barmańskim 	<p>1) planuje rozmieszczenie mebli, urządzeń i sprzętu barowego</p> <p>2) ocenia układ funkcjonalny baru</p> <p>3) przygotowuje bar do rozpoczęcia pracy</p>
3) rozróżnia składniki napojów mieszanych	<p>1) klasyfikuje składniki napojów mieszanych</p> <p>2) określa właściwości głównych lub bazowych składników mieszanych napojów alkoholowych (wódki, wina)</p> <p>3) dobiera modyfikatory do napojów mieszanych (wódki aperitifowe, likiery)</p> <p>4) rozróżnia składniki dodatkowe i szprycujące napojów mieszanych (soki, syropy owocowe i smakowe, produkty nabiałowe, napary kawowe, herbaciane i ziołowe, napoje gazowane, spieniacze)</p> <p>5) rozróżnia stosowane w sporządzaniu napojów mieszanych przyprawy oraz bonifikatory</p> <p>6) dobiera składniki dekoracyjne i komplementarne do wykończenia napojów mieszanych</p>

4) planuje sporządzanie napojów mieszanych	<ol style="list-style-type: none"> 1) klasyfikuje napoje mieszane 2) charakteryzuje klasyczne grupy napojów mieszanych 3) oblicza ilości składników napojów mieszanych na podstawie receptur proporcjonalnych i częściowych oraz miar umownych 4) oblicza zawartość alkoholu w napojach mieszanych
5) sporządza napoje mieszane	<ol style="list-style-type: none"> 1) rozróżnia metody miksowania 2) stosuje zasady łączenia składników napojów mieszanych 3) dobiera metody miksowania do rodzaju napoju mieszanego lub upodobań gościa 4) dobiera naczynia do podawania napojów mieszanych 5) stosuje sprzęt i urządzenia do sporządzania napojów mieszanych 6) przestrzega algorytmu sporządzania napojów mieszanych 7) dekoruje napoje mieszane 8) podaje napoje mieszane
6) planuje i organizuje pracę baru	<ol style="list-style-type: none"> 1) sporządza zapotrzebowanie na produkty i materiały pomocnicze do baru na podstawie karty barowej i stosowanych receptur 2) rozlicza bar po zakończeniu pracy 3) planuje pracę dzienną lub tygodniową pracowników baru 4) sporządza wykaz czynności kontrolujących bar przed otwarciem zakładu, w czasie zmiany roboczej i po zakończeniu pracy
HGT.01.6. Rozliczanie usług kelnerskich	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) przestrzega zasad rozliczenia się z gościem podczas wykonywania usług kelnerskich	<ol style="list-style-type: none"> 1) rozróżnia zasady rozliczenia gości za zrealizowaną usługę 2) dobiera dokumenty do rozliczania usług kelnerskich (paragon, faktura) 3) rozlicza usługi kelnerskie zgodnie z podatkiem VAT
2) dokonuje rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych po zakończeniu obsługi gościa	<ol style="list-style-type: none"> 1) rozróżnia różne formy rozliczeń i płatności (gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, przelew bankowy, talon) 2) dobiera sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości i możliwości zakładu 3) podaje rachunek 4) przyjmuje należność gotówkową (przyjmuje należność z wykorzystaniem programów do prowadzenia gastronomii, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę) 5) przyjmuje należność bezgotówkową (sprawdza czytelność karty, dokonuje akceptacji karty w terminalu, prosi o wpisanie kodu PIN lub podaje gościowi do podpisu wydruk z terminala, porównuje zgodność podpisu na karcie i wydruku, zwraca kartę wraz z kopią wydruku gościowi) 6) stosuje różne formy płatności za świadczone usługi gastronomiczne do pokoju hotelowego 7) przyjmuje i rejestruje napiwki 8) dziękuje za skorzystanie z usługi, żegna gościa

	i zaprasza do ponownych odwiedzin
3) obsługuje elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie	1) rozróżnia elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych 2) stosuje elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie do rozliczeń 3) dokonuje dziennego rozliczenia w postaci raportu kasowego
4) stosuje programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich	1) wykorzystuje programy komputerowe do wprowadzania zmian w menu i cen w sieci kas kelnerskich 2) dobiera programy komputerowe do rozliczania usług kelnerskich 3) rozlicza usługi przy użyciu programów komputerowych
HGT.01.7. Język obcy zawodowy	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych e) świadczonych usług, w tym obsługi gościa
2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje, filmy instruktażowe, prezentacje), artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową)	1) określa główną myśl wypowiedzi, tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu 2) znajduje w wypowiedzi, tekście określone informacje 3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu 4) układa informacje w określonym porządku
3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych: a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)	1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi 2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych 3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko 4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym charakterze 5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji

<p>b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru)</p>	
<p>4) uczestniczy w rozmowie w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu:</p> <p>a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p> <p>b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p>	<p>1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę</p> <p>2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia</p> <p>3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób</p> <p>4) prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi</p> <p>5) pyta o upodobania i potrzeby innych osób</p> <p>6) proponuje gościom potrawy i napoje</p> <p>7) stosuje zwroty i formy grzecznościowe</p> <p>8) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji</p>
<p>5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p>	<p>1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych)</p> <p>2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym</p> <p>3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym</p> <p>4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (np. prezentację)</p>
<p>6) wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową:</p> <p>a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym</p> <p>b) współdziała w grupie</p> <p>c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym</p> <p>d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne</p>	<p>1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego</p> <p>2) współdziała z innymi osobami realizując zadania językowe</p> <p>3) korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych</p> <p>4) identyfikuje słowa kluczowe, internacjonalizmy</p> <p>5) wykorzystuje kontekst, aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa</p> <p>6) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznanne słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne w porozumiewaniu się</p>
HGT.01.8. Kompetencje personalne i społeczne	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
<p>1) przestrzega zasad kultury i etyki w relacjach z gośćmi, przełożonym i współpracownikami</p>	<p>1) wymienia podstawowe zasady etyki zawodowej</p> <p>2) wymienia cechy oczekiwanej postawy zawodowej kelnera w relacji z gośćmi, przełożonym i współpracownikami</p> <p>3) stosuje zasady etyki w relacjach pracowniczych</p>

	<ol style="list-style-type: none"> 4) wskazuje zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania kodeksu etyki zawodowej 5) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy 6) przestrzega zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych
2) wykazuje znajomość indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym	<ol style="list-style-type: none"> 1) rozróżnia metody rozpoznawania indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym 2) określa potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym 3) planuje realizację usługi w odpowiedzi na zidentyfikowane potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym
3) stosuje zasady w komunikacji interpersonalnej	<ol style="list-style-type: none"> 1) rozróżnia sposoby komunikacji interpersonalnej 2) wymienia zasady komunikowania się 3) wymienia rodzaje komunikacji niewerbalnej 4) opisuje znaczenie komunikacji werbalnej i niewerbalnej w usługach kelnerskich 5) wymienia formy komunikacji bezpośredniej i pośredniej, w tym rozmowę, pismo, e-mail, rozmowę telefoniczną, informacje na stronach internetowych
4) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem	<ol style="list-style-type: none"> 1) definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej 2) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań, ich wpływu na siebie i innych 3) wymienia sposoby radzenia sobie ze stresem
5) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany	<ol style="list-style-type: none"> 1) określa znaczenie otwartości na zmiany zachodzące w branży 2) wskazuje alternatywne rozwiązania problemu
6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	<ol style="list-style-type: none"> 1) analizuje zmiany zachodzące w usługach kelnerskich 2) poszukuje nowości technicznych i technologicznych wspomagających obsługę gości gastronomii w różnych źródłach informacji 3) wymienia najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie 4) określa własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie
7) planuje działania i zarządza czasem	<ol style="list-style-type: none"> 1) określa cel planowanych zadań 2) wyszczególnia elementy planu działania 3) dokonuje analizy możliwości realizacji zadania na podstawie posiadanych zasobów 4) tworzy harmonogram realizacji zadania 5) wymienia zasoby niezbędne do wykonania zadania 6) wykonuje zadanie zgodnie z planem
8) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania	<ol style="list-style-type: none"> 1) wskazuje obszary zawodowej i prawnej odpowiedzialności za niewłaściwie realizowane zadania na stanowisku 2) określa rodzaje odpowiedzialności podczas realizacji zadań zawodowych 3) podaje przykłady możliwych konsekwencji w sytuacji braku odpowiedzialności zawodowej i prawnej
9) współpracuje w zespole	<ol style="list-style-type: none"> 1) wymienia cechy członków zespołu sprzyjające osiągnięciu celów w pracy zespołowej 2) uwzględnia opinie i pomysły innych członków zespołu 3) angażuje się w realizację przypisanych zadań

	4) modyfikuje własne działania zgodnie z wspólnie wypracowanym stanowiskiem
--	---

Do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych niezbędne jest osiągnięcie niżej wymienionych efektów kształcenia:

HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych	
HGT.11.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych	1) wymienia rodzaje czynników, niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych występujących w środowisku pracy 2) rozróżnia czynniki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe oddziałujące na organizm człowieka 3) określa sposoby przeciwdziałania czynnikom niebezpiecznym, szkodliwym i uciążliwym występującym na stanowisku pracy 4) rozróżnia znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych na stanowisku pracy
2) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przestrzega przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w gastronomii	1) stosuje się do instrukcji i regulaminów przeciwpożarowych oraz stanowiskowych w gastronomii 2) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa 3) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach zakazu, nakazu, ostrzegawczych, ewakuacyjnych, ochrony przeciwpożarowej oraz sygnałów alarmowych 4) wyjaśnia zastosowanie środków gaśniczych na podstawie znormalizowanych oznaczeń literowych 5) wskazuje zasadność badań pracowniczych w zapobieganiu zagrożeniom dla zdrowia i życia
3) organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	1) przygotowuje stanowiska pracy i ciągi technologiczne zgodnie z zasadami ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej 2) wskazuje optymalne pod względem ergonomii warunki pracy 3) ocenia funkcjonalność pomieszczeń części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 4) planuje pracę zgodnie z zasadami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony gościa i środowiska 5) stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej bezpiecznej obsługi urządzeń i sprzętu stosowanych podczas realizacji zadań zawodowych 6) stosuje się do zaleceń instrukcji dotyczącej utrzymania porządku i higieny w części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 7) utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych
4) stosuje środki ochrony indywidualnej i	1) wymienia środki ochrony indywidualnej i

zbiorowej podczas wykonywania pracy na różnych stanowiskach w części ekspedycyjno-handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanej pracy 3) używa środków ochrony indywidualnej podczas obsługi gości
5) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego	1) opisuje podstawowe symptomy wskazujące na stany nagłego zagrożenia zdrowotnego 2) ocenia sytuację poszkodowanego na podstawie analizy objawów obserwowanych u poszkodowanego 3) zabezpiecza siebie, poszkodowanego i miejsce wypadku 4) układa poszkodowanego w pozycji bezpiecznej 5) powiadamia odpowiednie służby 6) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiążdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie 7) prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar 8) wykonuje resuscytację krążeniowo-oddechową na fantomie zgodnie z wytycznymi Polskiej Rady Resuscytacji i Europejskiej Rady Resuscytacji
HGT.11.2. Podstawy gastronomii	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) charakteryzuje produkty żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, składu chemicznego i przydatności kulinarnej	1) definiuje pojęcie produkty żywności 2) charakteryzuje produkty żywności pod względem trwałości, pochodzenia i przydatności kulinarnej 3) wymienia składniki odżywcze, nieodżywcze i szkodliwe występujące w produktach żywności 4) dokonuje podziału składników produktów żywności 5) grupuje produkty żywności w zależności od zawartości składników odżywczych
2) rozróżnia surowce, półprodukty i wyroby gotowe stosowane w sporządzaniu potraw i napojów	1) wyjaśnia pojęcia surowiec, półprodukt, wyrób gotowy 2) klasyfikuje produkty żywności według grup przydatności kulinarnej i handlowej 3) opisuje wartość odżywczą surowców według grup przydatności kulinarnej i handlowej 4) określa zastosowanie surowców, półproduktów, wyrobów gotowych w sporządzaniu potraw i napojów
3) rozróżnia metody utrwalania żywności	1) klasyfikuje metody utrwalania żywności 2) charakteryzuje metody fizyczne, biologiczne, chemiczne i mieszane utrwalania żywności 3) wskazuje wpływ metod utrwalania żywności na jej jakość i trwałość 4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych
4) dokonuje oceny towaroznawczej żywności	1) rozróżnia cechy towaroznawcze żywności 2) wymienia metody oceny towaroznawczej żywności 3) określa warunki przeprowadzania oceny organoleptycznej żywności 4) ocenia organoleptycznie żywność
5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka	1) wymienia składniki pokarmowe 2) charakteryzuje składniki pokarmowe

	<ol style="list-style-type: none"> 3) wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na organizm człowieka oraz na kompozycję potraw i napojów 4) ocenia dobór składników pokarmowych do komponowania potraw i napojów 5) oblicza wartość odżywczą żywności
6) planuje alternatywne sposoby żywienia	<ol style="list-style-type: none"> 1) podaje definicję żywienia alternatywnego 2) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia (z modyfikacją składników pokarmowych z wyboru, wegetariańskiego, pseudowegetariańskiego i makrobiotycznego) 3) wymienia surowce, potrawy i napoje stosowane w różnych formach żywienia alternatywnego 4) wskazuje zalety i wady żywienia alternatywnego 5) układa jadłospisy zgodnie z potrzebami klientów i gości
7) charakteryzuje dania kuchni polskiej i innych regionów świata	<ol style="list-style-type: none"> 1) określa uwarunkowania geograficzne i gospodarcze regionu świata w tradycjach żywieniowych narodów regionów świata 2) opisuje potrawy i napoje charakterystyczne dla kuchni różnych regionów świata 3) rozpoznaje potrawy, napoje i posiłki charakterystyczne dla kuchni polskiej i narodów innych regionów świata 4) określa wpływ tradycji żywieniowych narodów regionów świata na kuchnię polską
8) planuje jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia	<ol style="list-style-type: none"> 1) rozróżnia rodzaje jadłospisów (menu) 2) opisuje zasady układania jadłospisów 3) układa jadłospisy (menu) zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia 4) ocenia jadłospisy (menu) pod względem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia 5) modyfikuje jadłospisy - menu zgodnie z potrzebami żywienia określonych grup ludności
9) rozróżnia procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów	<ol style="list-style-type: none"> 1) rozpoznaje procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw i napojów 2) wymienia czynności składające się na proces technologiczny sporządzania potraw i napojów 3) rozróżnia metody obróbki wstępnej, właściwej oraz końcowej surowców i półproduktów stosowanych przy sporządzaniu potraw i napojów 4) opisuje nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów, takie jak techniki molekularne, wędzenie, anti-grillowanie, dekonstrukcja dania, wykorzystanie ciekłego azotu i suchego lodu 5) opisuje nowoczesne technologie sporządzania potraw stosowane w zakładach gastronomicznych, takie jak podawane bezpośrednio po sporządzeniu (cook-serve), schłodzone po sporządzeniu przed podawaniem (cook-chill), zamrożone po sporządzeniu (cook-freeze), gotowane w próżni (sous vide),
10) charakteryzuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania i przechowywania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu	<ol style="list-style-type: none"> 1) klasyfikuje maszyny i urządzenia stosowane podczas sporządzania potraw i napojów w części usługowej zakładu 2) rozróżnia maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykańczania potraw i napojów sporządzanych w części usługowej zakładu 3) rozróżnia urządzenia stosowane do dystrybucji,

	przechowywania i eksponowania potraw i napojów w części handlowej zakładu
11) stosuje drobny sprzęt gastronomiczny podczas sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu	<ol style="list-style-type: none"> 1) klasyfikuje drobny sprzęt gastronomiczny wykorzystywany do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu 2) dobiera drobny sprzęt gastronomiczny do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu
12) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia	<ol style="list-style-type: none"> 1) rozróżnia systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia 2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas sporządzania potraw i napojów oraz świadczenia usług w gastronomii 3) ustala krytyczne punkty kontroli w procesach sporządzania potraw i napojów oraz świadczeniu usług w gastronomii 4) podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia w gastronomii
13) stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań w usługach kelnerskich	<ol style="list-style-type: none"> 1) wymienia programy komputerowe stosowane w gastronomii 2) obsługuje programy komputerowe do planowania i rozliczania usług kelnerskich w gastronomii
14) stosuje zasady zrównoważonego rozwoju w gastronomii	<ol style="list-style-type: none"> 1) opisuje zasady zrównoważonego rozwoju stosowane w gastronomii 2) przestrzega zasady zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii
15) rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych w usługach kelnerskich	<ol style="list-style-type: none"> 1) wskazuje cele normalizacji krajowej 2) wyjaśnia czym jest norma i wymienia jej cechy 3) rozróżnia oznaczenie normy międzynarodowej, europejskiej, krajowej 4) korzysta ze źródeł informacji dotyczących norm i procedur oceny zgodności
HGT.11.3. Planowanie usług gastronomicznych	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) charakteryzuje usługi gastronomiczne	<ol style="list-style-type: none"> 1) wymienia usługi gastronomiczne 2) rozróżnia funkcje gastronomii w świadczeniu usług 3) rozróżnia usługi świadczone przez gastronomię, takie jak: podstawowe, towarzyszące, komplementarne, fakultatywne 4) określa cechy i funkcje usług gastronomicznych 5) rozróżnia elementy składowe usług gastronomicznych
2) rozpoznaje usługi gastronomiczne	<ol style="list-style-type: none"> 1) klasyfikuje przyjęcia okolicznościowe w zależności od czasu trwania i formy organizacyjnej, okazji, miejsca realizacji 2) rozpoznaje przyjęcia: <ol style="list-style-type: none"> a) stojące (aperitif, lampka wina lub toast, koktajlowe, bufetowe, bankiet angielski) b) zasiadane (uroczyste śniadania, obiady, kolacje, bufety zasiadane, bankiety) c) mieszane (bufet amerykański, bufet w połączeniu z bufetem zasiadającym) 3) rozpoznaje usługi uzupełniające typu podwieczorki, pikniki, bale, przerwy śniadaniowe, kawowe. 4) charakteryzuje rolę gości w zależności od rodzaju

	<p>przyjęcia okolicznościowego i innych usług uzupełniających</p> <p>5) określa rolę kelnerów obsługujących przyjęcia okolicznościowe i inne usługi uzupełniające</p>
3) rozróżnia miejsca świadczenia usług gastronomicznych	<p>1) określa warunki świadczenia usług gastronomicznych w zakładzie i cateringu np. rodzaj, typ i funkcjonalność zakładu, ofertę, dostępność, bazę, wyposażenie, dobór i kwalifikacje pracowników</p> <p>2) określa cechy charakteryzujące zakłady świadczące usługi gastronomiczne</p> <p>3) dobiera usługi uzupełniające do rodzaju zakładu gastronomicznego</p>
5) charakteryzuje czynniki warunkujące zakres usług gastronomicznych (segmentacja rynku usług)	<p>1) rozróżnia czynniki warunkujące zakres świadczonych usług gastronomicznych</p> <p>2) dobiera usługi gastronomiczne do oferty zakładów i punktów gastronomicznych w zależności od zapotrzebowania rynku, uwzględniając segmentację geograficzną, demograficzną, społeczno-ekonomiczno-kulturową, behawioralną gości</p> <p>3) określa wpływ rodzaju zakładu i jego funkcjonalności na zakres realizowanych uzupełniających usług gastronomicznych</p>
6) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych	<p>1) wyjaśnia koncepcję marketingu usług gastronomicznych</p> <p>2) określa funkcje marki w gastronomii (np. gwarancyjną i promocyjną)</p> <p>3) sporządza plan „życia marki” usług gastronomicznych</p> <p>4) określa strukturę marketingu mix „7P” w gastronomii</p> <p>5) rozróżnia elementy części składowych marketingu mix „7P”</p> <p>6) określa wpływ elementów składowych marketingu mix „7P” na markę zakładu gastronomicznego</p> <p>7) wyjaśnia pojęcie promocji marketingowej usług gastronomicznych</p> <p>8) wskazuje funkcje promocji usług gastronomicznych</p> <p>9) interpretuje strategie promocji (push i pull)</p> <p>10) rozróżnia promocje pośrednie i bezpośrednie stosowane w marketingu usług gastronomicznych np. reklama, telemarketing, mailing, media</p> <p>11) stosuje propagandę marketingową usług gastronomicznych – public relations</p> <p>12) opracowuje działania promocyjne usług gastronomicznych</p>
7) stosuje instrumenty marketingowe do sprzedaży usług gastronomicznych	<p>1) rozróżnia strategie sprzedaży usług gastronomicznych (cross-selling i up-selling)</p> <p>2) ocenia instrumenty marketingowe stosowane w sprzedaży usług gastronomicznych (np. związane z ceną, produktem, lokalem i jego marką, specyficznymi potrzebami gości)</p> <p>3) przygotowuje prezentację sprzedaży osobistej usług zgodnie z zasadami promocji</p>
8) planuje uzupełniającą działalność zakładu gastronomicznego	<p>1) określa zasady planowania usług gastronomicznych</p> <p>2) przygotowuje portfolio zakładu niezbędne do przyjmowania usług (np. prospekty realizowanych usług, kalendarz realizacji usług, formularze umów</p>

	<p>zamówienia)</p> <ol style="list-style-type: none"> 3) przygotowuje informacje o warunkach planowania usług przyjmowanych do realizacji np. życzenia zleceniodawcy zamówienia, koszty usługi, metody obsługi gości, wpłaty zaliczkowe, konsekwencje odstąpienia od zamówienia, udzielane upusty, rabaty, bonifikaty, skonto 4) określa etapy organizacji dowolnej usługi gastronomicznej 5) opracowuje przykładowe plany wykonania usług gastronomicznych podstawowych, towarzyszących, komplementarnych i fakultatywnych 6) aktualizuje ofertę usług gastronomicznych w zależności od kierunków rozwoju gastronomii i preferencji zleceniodawców
9) przygotowuje oferty usług gastronomicznych	<ol style="list-style-type: none"> 1) analizuje przykładowe oferty usług gastronomicznych 2) wykonuje teczki ofert do przygotowywania usług gastronomicznych 3) sporządza propozycje okazjonalnych kart dań dostosowanych do różnych usług gastronomicznych zgodnie z przyjętymi normami (np. ilością i wielkością porcji potraw i napojów) 4) przygotowuje schematy aranżacji sal i innych miejsc do oferowanych usług gastronomicznych uzupełniających zgodnie ze wskaźnikami przyjętymi w gastronomii
<p>10) planuje przyjęte do realizacji uzupełniające usługi gastronomiczne:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) stosuje normy techniczne, fakultatywne i inne wskaźniki przyjęte przez zakład do planowania uzupełniających usług gastronomicznych b) określa zależność liczby i wielkości pomieszczeń od rodzaju realizowanej usługi gastronomicznej 	<ol style="list-style-type: none"> 1) diagnozuje potrzeby zleceniodawcy na usługę gastronomiczną na podstawie uzyskanych informacji 2) dobiera usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy 3) dobiera systemy i metody obsługi gości do realizowanej usługi 4) sporządza plan realizacji usługi gastronomicznej w odpowiedzi na zamówienie 5) dobiera bieliznę i zastawę stołową oraz sprzęt pomocniczy i elementy dekoracyjne do realizacji usługi gastronomicznej 6) oblicza powierzchnię miejsca na realizację usługi, liczbę sprzętu meblowego, bielizny i zastawy stołowej oraz sprzętu pomocniczego niezbędnego do realizacji usługi gastronomicznej 7) opracowuje schemat aranżacji miejsc dla gości planowanej do realizacji usługi gastronomicznej z uwzględnieniem wskaźników i norm organizacyjnych 8) planuje liczbę i organizację pracy pracowników obsługi 9) przygotowuje ofertę usługi zgodną z oczekiwaniem zleceniodawcy
11) sporządza dokumentację przyjętej do realizacji usługi gastronomicznej wynikającą z analizy potrzeb zamawiającego	<ol style="list-style-type: none"> 1) sporządza karty zlecenia usługi, uwzględniając dodatkowe życzenia i potrzeby zleceniodawcy 2) sporządza harmonogram realizacji usługi gastronomicznej w rozkładzie czasowym 3) sporządza wstępną kalkulację kosztów organizowanej usługi jako podstawę do zawarcia umowy 4) sporządza umowę na realizację zamówionej usługi gastronomicznej

	<ul style="list-style-type: none"> 5) sprawdza poprawność zlecenia i umowy na zaplanowaną usługę gastronomiczną 6) stosuje programy komputerowe do przygotowania dokumentacji planowanych do realizacji usług gastronomicznych
HGT.11.4. Organizowanie usług gastronomicznych	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) sporządza dokumenty zapotrzebowania na zasoby materialne i osobowe do realizacji zaplanowanych usług gastronomicznych	<ul style="list-style-type: none"> 1) rozróżnia pojęcia, takie jak: zasoby materialne i niematerialne organizacji usług gastronomicznych 2) przygotowuje opracowania zapotrzebowań na zasoby materialne i niematerialne do organizowanych usług gastronomicznych 3) wypisuje źródła pozyskiwania zasobów materialnych i niematerialnych do organizowanych usług gastronomicznych 4) sporządza zapotrzebowanie na towary handlowe i materiały pomocnicze do realizacji usług gastronomicznych 5) opracowuje harmonogramy dostawy towarów handlowych i materiałów pomocniczych do realizacji usługi gastronomicznej 6) sporządza zapotrzebowanie na potrzeby specjalne zleciodawców usług realizowanych podczas organizacji usług gastronomicznych 7) dokonuje wyboru kontrahentów na podstawie przeglądu podmiotów powiązanych z usługami gastronomicznymi 8) przygotowuje zamówienia na towary handlowe, materiały pomocnicze, usługi komplementarne, fakultatywne do realizacji usług gastronomicznych 9) spisuje zapotrzebowanie na bieliznę i zastawę stołową oraz sprzęt serwisowy, w zależności od warunków umowy 10) wykorzystuje programy komputerowe do obliczania zapotrzebowania na towary handlowe i materiały pomocnicze do realizacji usług gastronomicznych 11) dobiera kelnerów do realizacji usługi 12) układa harmonogramy pracy pracowników części handlowo-usługowej podczas organizacji i realizacji usługi gastronomicznej 13) opracowuje listy kontrolne sprawdzające organizację i realizację zamówionej usługi 14) weryfikuje sporządzoną dokumentację dotyczącą organizacji usługi gastronomicznej
2) przygotowuje miejsca realizacji usług gastronomicznych	<ul style="list-style-type: none"> 1) dobiera miejsca do wykonania usług gastronomicznych zgodnie z zamówieniem 2) oblicza powierzchnię stołów, pomieszczeń i innych miejsc dla gości w zależności od rodzaju zamówienia na usługę 3) wyznacza miejsce ustawienia mebli i sprzętów do realizacji usługi 4) aranżuje miejsca realizacji usług z zachowaniem norm fakultatywnych 5) nakrywa stoły bielizną stołową zgodnie z zamówieniem 6) ustawia na stołach dekoracje 7) ustawia krzesła przy stołach 8) ustawia zastawę stołową na stołach

	<ul style="list-style-type: none"> 9) wyznacza miejsca gościom w zależności od rodzaju świadczonej usługi gastronomicznej, formy organizacyjnej, zasad dobrego wychowania (savoir-vivre'u) i protokołu dyplomatycznego oraz zasad precedencji 10) umieszcza na stołach bankietowych winietki, karty okolicznościowe, gadżety podarunkowe 11) ustawia na stołach napoje, potrawy, dodatki w odpowiednim miejscu zgodnie z przyjętą formą organizacyjną i ustalonym harmonogramem 12) przygotowuje tace z napojami, przekąskami, słodyczami na przyjęcia stojące
<ul style="list-style-type: none"> 3) przygotowuje stanowiska pomocnicze: <ul style="list-style-type: none"> a) urządza pomocnicze stanowiska kelnerskie do realizacji usług gastronomicznych w zakładzie gastronomicznym b) urządza pomocnicze stanowiska kelnerskie do realizacji usług gastronomicznych w cateringu 	<ul style="list-style-type: none"> 1) oblicza zapasy bielizny stołowej, zastawy stołowej oraz innego wyposażenia do realizacji określonej usługi gastronomicznej 2) gromadzi zapas bielizny stołowej i nakryć stołowych do realizowanej usługi gastronomicznej 3) przygotowuje tace i serwety kelnerskie 4) dobiera meble, sprzęt i urządzenia do przygotowania stanowiska pomocniczego 5) wyznacza miejsca gromadzenia utworzonych zapasów wyposażenia 6) przygotowuje miejsce na urządzenia i sprzęt dodatkowy 7) przygotowuje wózki kelnerskie z bielizną i zastawą stołową 8) dobiera meble cateringowe 9) przygotowuje sprzęt cateringowy do transportu 10) przestrzega zasad sanitarnych przy organizowaniu i realizowaniu usług cateringowych
4) organizuje obsługę kelnerską do realizacji usług gastronomicznych	<ul style="list-style-type: none"> 1) stosuje systemy obsługi gości przyjęć okolicznościowych 2) określa zasady obsługi gości na przyjęciach okolicznościowych 3) przydziela pracę kelnerom obsługującym zaplanowaną usługę gastronomiczną 4) sporządza schematy i harmonogramy indywidualnej i zespołowej obsługi kelnerskiej gości realizowanych usług gastronomicznych
5) wykonuje obsługę kelnerską podczas przyjęć okolicznościowych zgodnie z planem realizacji usługi gastronomicznej	<ul style="list-style-type: none"> 1) stosuje style i metody obsługi przyjęć stojących, zasiadanych i mieszanych 2) obsługuje gości przyjęć okolicznościowych, stosując metody i techniki ujęte w planie realizowanej usługi gastronomicznej 3) obsługuje gości przyjęć, stosując różne style, z wykorzystaniem ustalonych zasady kolejności, uznania gości, protokołu dyplomatycznego
6) stosuje systemy zapewniania jakości realizowanych usług gastronomicznych	<ul style="list-style-type: none"> 1) kontroluje gotowość zakładu i innych miejsc do realizacji usług gastronomicznych 2) opracowuje ankiety dla zleceniodawców i uczestników realizowanych usług pomocne w ich ocenianiu 3) sprawdza poprawności zorganizowania i jakość zrealizowanej usługi gastronomicznej za pomocą listy kontrolnej (checklist) realizacji 4) ocenia jakość organizowanych usług na podstawie analizy wyników, listy kontrolnej (checklist), ankiet
HGT.11.5. Rozliczanie usług gastronomicznych	

Efekty kształcenia Uczeń:	Kryteria weryfikacji Uczeń:
1) przestrzega zasad rachunkowości podczas rozliczania usług gastronomicznych	1) definiuje podstawowe pojęcia i zjawiska ekonomiczno-rachunkowe 2) określa obowiązek podatkowy od towarów i usług 3) rozróżnia stawki podatku VAT stosowane w gastronomii 4) wyznacza terminy rozliczeń w świadczonych usługach gastronomicznych 5) oblicza koszty odstąpień od umów na realizowaną usługę 6) rozpoznaje dokumenty rachunkowe i księgowe stosowane w gastronomii
2) określa ceny i koszty potraw, napojów, posiłków i usług	1) definiuje podstawowe pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej 2) określa rodzaje ceny: zakupu, nabycia, sprzedaży netto 3) określa rolę cen w marketingu usług gastronomicznych 4) rozróżnia funkcje ceny w gastronomii 5) określa czynniki wpływające na cenę potraw, napojów i usług gastronomicznych 6) rozróżnia elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów 7) stosuje stawki podatku VAT w kalkulowaniu ceny potraw i napojów oraz rozliczaniu usług gastronomicznych 8) stosuje metody i techniki obliczania cen i marż potraw i napojów oraz okolicznościowych kart menu 9) stosuje programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych 10) kalkuluje ceny napojów mieszanych
3) określa koszty usług gastronomicznych	1) klasyfikuje koszty usług gastronomicznych 2) przygotowuje kosztorys usługi gastronomicznej 3) przygotowuje rozliczenie kosztów usług gastronomicznych 4) stosuje narzędzia obniżające koszty końcowe usług gastronomicznych 5) oblicza koszty działalności baru otwartego podczas realizacji usług gastronomicznych
4) stosuje politykę cenową potraw, napojów i usług gastronomicznych	1) wyjaśnia pojęcie polityki cen w gastronomii 2) rozróżnia czynniki wewnętrzne i zewnętrzne kształtujące politykę cenową usług gastronomicznych 3) wykorzystuje sposoby obniżania cen potraw, napojów i usług gastronomicznych
5) rozlicza usługi gastronomiczne	1) wykorzystuje dokumentację realizowanej usługi gastronomicznej do jej rozliczania 2) dokonuje inwentaryzacji materialnej i finansowej po wykonanej usłudze gastronomicznej 3) posługuje się programami komputerowymi do kontroli stanów materialnych i finansowych po wykonanej usłudze 4) przygotowuje dokumenty do rozliczeń finansowych po wykonanej usłudze gastronomicznej 5) wystawia paragon fiskalny lub fakturę za usługę

	<p>gastonomiczną</p> <p>6) rozlicza usługę ze zleceniodawcą</p> <p>7) wykorzystuje programy komputerowe do rozliczania usług gastronomicznych</p>
6) ocenia opłacalność sprzedaży usług gastronomicznych	<p>1) interpretuje pojęcia związane z opłacalnością sprzedaży usług gastronomicznych</p> <p>2) oblicza wskaźnik rentowności sprzedaży ROS (return on sale) wskaźnik rentowności aktywów ROA (return on assets), wskaźnik rentowności kapitału własnego ROE (return on equity) i inne wskaźniki rentowności zakładu gastronomicznego</p> <p>3) oblicza Break Even Point – próg rentowności zakładu gastronomicznego</p> <p>4) interpretuje wskaźniki rentowności sprzedaży usług gastronomicznych</p> <p>5) ocenia opłacalność sprzedaży usług gastronomicznych</p> <p>6) planuje usługi gastronomiczne zgodnie z wynikami finansowymi</p>
HGT.11.6. Język obcy zawodowy	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: <ul style="list-style-type: none"> a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie 	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe w języku obcym nowożytnym umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: <ul style="list-style-type: none"> a) czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy b) narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych d) formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych e) świadczonych usług, w tym obsługi gościa
2) rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych <ul style="list-style-type: none"> a) rozumie proste wypowiedzi ustne dotyczące czynności zawodowych (np. rozmowy, wiadomości, komunikaty, instrukcje lub filmy instruktażowe, prezentacje), artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka b) rozumie proste wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. napisy, broszury, instrukcje obsługi, przewodniki, dokumentację zawodową) 	1) określa główną myśl wypowiedzi lub tekstu lub fragmentu wypowiedzi lub tekstu 2) znajduje w wypowiedzi lub tekście określone informacje 3) rozpoznaje związki między poszczególnymi częściami tekstu 4) układa informacje w określonym porządku
3) samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych <ul style="list-style-type: none"> a) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne dotyczące czynności 	1) opisuje przedmioty, działania i zjawiska związane z czynnościami zawodowymi 2) przedstawia sposób postępowania w różnych sytuacjach zawodowych 3) wyraża i uzasadnia swoje stanowisko 4) stosuje zasady konstruowania tekstów o różnym

<p>zawodowych (np. polecenie, komunikat, instrukcję)</p> <p>b) tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne dotyczące czynności zawodowych (np. komunikat, e-mail, instrukcję, wiadomość, CV, list motywacyjny, dokument związany z wykonywanym zawodem – według wzoru)</p>	<p>charakterze</p> <p>5) stosuje formalny lub nieformalny styl wypowiedzi adekwatnie do sytuacji</p>
<p>4) uczestniczy w rozmowie i w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu:</p> <p>a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p> <p>b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p>	<p>1) rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę</p> <p>2) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia</p> <p>3) wyraża swoje opinie i uzasadnia je, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza z opiniami innych osób</p> <p>4) prowadzi proste negocjacje związane z czynnościami zawodowymi</p> <p>5) pyta o upodobania i intencje innych osób</p> <p>6) proponuje gościom potrawy i napoje</p> <p>7) stosuje zwroty i formy grzecznościowe</p> <p>8) dostosowuje styl wypowiedzi do sytuacji</p>
<p>5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych</p>	<p>1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych)</p> <p>2) przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym</p> <p>3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym</p> <p>4) przedstawia publicznie w języku obcym nowożytnym wcześniej opracowany materiał (np. prezentację)</p>
<p>6) Wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową:</p> <p>a) wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem obcym nowożytnym</p> <p>b) współdziała w grupie</p> <p>c) korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym</p> <p>d) stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne</p>	<p>1) korzysta ze słownika dwujęzycznego i jednojęzycznego</p> <p>2) korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych</p> <p>3) identyfikuje słowa kluczowe, internacjonalizmy</p> <p>4) wykorzystuje kontekst, aby w przybliżeniu określić znaczenie słowa</p> <p>5) upraszcza (jeżeli to konieczne) wypowiedź, zastępuje nieznanne słowa innymi, wykorzystuje opis, środki niewerbalne</p>
HGT.11.7. Kompetencje personalne i społeczne	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
<p>1) przestrzega zasad kultury i etyki w relacjach z gośćmi, przełożonym i współpracownikami</p>	<p>1) wymienia podstawowe zasady etyki zawodowej</p> <p>2) wymienia cechy oczekiwanej postawy zawodowej kelnera w relacji z gośćmi, przełożonym i współpracownikami</p> <p>3) stosuje zasady etyki w relacjach pracowniczych</p>

	<ol style="list-style-type: none"> 4) wskazuje zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania kodeksu etyki zawodowej 5) przestrzega tajemnicy związanej z wykonywanym zawodem i miejscem pracy 6) przestrzega zasad bezpieczeństwa podczas przetwarzania i przesyłania danych osobowych
2) wykazuje znajomość indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym	<ol style="list-style-type: none"> 1) rozróżnia metody rozpoznawania indywidualnych potrzeb gości w zakładzie gastronomicznym 2) określa potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym 3) planuje realizację usługi w odpowiedzi na zidentyfikowane potrzeby i oczekiwania gości w zakładzie gastronomicznym
3) stosuje zasady w komunikacji interpersonalnej	<ol style="list-style-type: none"> 1) rozróżnia sposoby komunikacji interpersonalnej 2) wymienia zasady komunikowania się 3) wymienia rodzaje komunikacji niewerbalnej 4) opisuje znaczenie komunikacji werbalnej i niewerbalnej w usługach kelnerskich 5) wymienia formy komunikacji bezpośredniej i pośredniej, w tym rozmowę, pismo, e-mail, rozmowę telefoniczną, informacje na stronach internetowych
4) stosuje techniki radzenia sobie ze stresem	<ol style="list-style-type: none"> 1) definiuje pojęcie stresu w pracy zawodowej 2) przewiduje konsekwencje stresujących zachowań, ich wpływu na siebie i innych 3) wymienia sposoby radzenia sobie ze stresem
5) wykazuje się kreatywnością i otwartością na zmiany	<ol style="list-style-type: none"> 1) określa znaczenie otwartości na zmiany zachodzące w branży 2) wskazuje alternatywne rozwiązania problemu
6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	<ol style="list-style-type: none"> 1) analizuje zmiany zachodzące w usługach kelnerskich 2) poszukuje nowości technicznych i technologicznych wspomagających obsługę gości gastronomii w różnych źródłach informacji 3) wymienia najbardziej oczekiwane umiejętności w zawodzie 4) określa własny plan rozwoju zawodowego w celu pozyskania oczekiwanych umiejętności i kompetencji w zawodzie
7) planuje działania i zarządza czasem	<ol style="list-style-type: none"> 1) określa cel planowanych zadań 2) wyszczególnia elementy planu działania 3) dokonuje analizy możliwości realizacji zadania na podstawie posiadanych zasobów 4) tworzy harmonogram realizacji zadania 5) wymienia zasoby niezbędne do wykonania zadania 6) wykonuje zadanie zgodnie z planem
8) ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania	<ol style="list-style-type: none"> 1) wskazuje obszary zawodowej i prawnej odpowiedzialności za niewłaściwie realizowane zadania na stanowisku 2) określa rodzaje odpowiedzialności podczas realizacji zadań zawodowych 3) podaje przykłady możliwych konsekwencji w sytuacji braku odpowiedzialności zawodowej i prawnej
9) współpracuje w zespole	<ol style="list-style-type: none"> 1) wymienia cechy członków zespołu sprzyjające osiągnięciu celów w pracy zespołowej 2) uwzględnia opinie i pomysły innych członków zespołu 3) angażuje się w realizację przypisanych zadań

	4) modyfikuje własne działania zgodnie z wspólnie wypracowanym stanowiskiem
HGT.11.8. Organizacja pracy małych zespołów	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) planuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań	1) określa strukturę grupy 2) przygotowuje zadania zespołu do realizacji 3) planuje realizację zadań zapobiegających zagrożeniom bezpieczeństwa i ochrony zdrowia 4) szacuje czas potrzebny na realizację określonego zadania 5) komunikuje się z współpracownikami 6) przydziela zadania członkom zespołu zgodnie z harmonogramem planowanych prac
2) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakości pracy	1) dokonuje analizy rozwiązań technicznych i organizacyjnych warunków i jakości pracy 2) proponuje rozwiązania techniczne i organizacyjne mające na celu poprawę warunków i jakości pracy
3) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań	1) ocenia przydatność poszczególnych członków zespołu do wykonania zadania 2) rozdziela zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu
4) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań	1) ustala kolejność wykonywania zadań zgodnie z harmonogramem prac 2) koordynuje realizację zadań zapobiegających zagrożeniom bezpieczeństwa i ochrony zdrowia 3) wydaje dyspozycje osobom wykonującym poszczególne zadania 4) monitoruje proces wykonywania zadań 5) opracowuje dokumentację dotyczącą realizacji zadania
5) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań	1) kontroluje efekty pracy zespołu 2) ocenia pracę poszczególnych członków zespołu pod kątem zgodności z warunkami technicznymi odbioru prac 3) udziela wskazówek w celu prawidłowego wykonania przydzielonych zadań

WARUNKI REALIZACJI KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE TECHNIK USŁUG KELNERSKICH

Szkoła prowadząca kształcenie w zawodzie zapewnia pomieszczenia dydaktyczne z wyposażeniem odpowiadającym technologii i technice stosowanej w zawodzie, aby zapewnić osiągnięcie wszystkich efektów kształcenia określonych w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego oraz umożliwić przygotowanie absolwenta do wykonywania zadań zawodowych.

Wyposażenie szkoły niezbędne do realizacji kształcenia w kwalifikacji HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

Pracownia sporządzania potraw i napojów wyposażona w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela z dostępem do internetu, oprogramowaniem biurowym i oprogramowaniem do zarządzania gastronomią i układania menu, tablicę szkolną białą suchościeralną, projektor, ekran projekcyjny,
- stanowisko do mycia rąk wyposażone w umywalkę z instalacją ciepłej i zimnej wody, dozownik mydła, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe,
- stanowiska do sporządzania potraw i napojów (jedno stanowisko dla trzech uczniów), wyposażone w wózki do sporządzania potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu lub stoły produkcyjne z szafkami i szufladami na drobny sprzęt niezbędny do sporządzania potraw w obecności gości, deskę do tranzerowania, deskę do serów, deskę do warzyw, komplet noży kuchennych, komplet ośmioczęściowy noży dekoracyjnych, komplet wykrojników i skrobaki, wydrążacz do owoców, mątwkę, mini trzepaczkę różgową, łopatki, mikser, sokowirówkę, komplet garnków ceramicznych lub szklanych, komplet rondli i

- patelni w trzech wielkościach z pokrywami, wok, komplet pojemników ceramicznych lub szklanych na składniki sałatek, potraw, zestaw zastawy stołowej, taki jak: talerze, półmiski, salaterki, sosjerki, filiżanki, szklanki w pełnym asortymencie, sztucce stołowe podstawowe i serwisowe, płytę grzewczą, gril, kuchenkę indukcyjną, piekarnik, zlewozmywak z instalacją ciepłej i zimnej wody, robot wieloczynnościowy,
- maszyny, urządzenia, sprzęt i narzędzia, takie jak: piec konwekcyjno-parowy, grill na lawie, ruszt, naleśnikarka, salamandra, palnik gazowy, zestaw do sushi (jeden zestaw dla trzech uczniów), otwieracz elektryczny do puszek, otwieracz do słoików, ostrzałka do noży, chłodziarka z zamrażarką, zlewozmywak, zmywarka naczyń,
 - biblioteczkę zawodową wyposażoną w zestaw książek zawodowych, słowniki, encyklopedie zawodowe, zbiory receptur gastronomicznych, dokumentację Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) dla gastronomii, schematy układu funkcjonalnego części produkcyjno-magazynowej zakładu gastronomicznego, filmy dydaktyczne z zakresu gastronomii (instruktażowe), instrukcje obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się w pracowni.

Pracownia obsługi gości wyposażona w:

- stanowisko komputerowe dla nauczyciela z dostępem do internetu, oprogramowaniem biurowym, oprogramowaniem do zarządzania gastronomią i układania menu oraz, projektor, ekran projekcyjny, tablicę szkolną białą suchościerną, wizualizer,
- stanowisko barowe (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w ladę barową, regały, szafki, stolki barowe, zlewozmywak, chłodziarkę barową, dystrybutor napojów zimnych, kostkarkę do lodu, ekspres do kawy, urządzenia do parzenia kawy, blender, shakery klasyczne i bostońskie, szklance barowe, miarki barowe, łyżeczki miarowe, łyżki barowe, sita barowe, szczypce, noże barowe, deski do krojenia, maty barowe, mikser barowy, pojemniki termoizolacyjne, kruszarkę do lodu, wyciskacz do cytrusów, dozowniki i miarki do płynów i produktów sypkich, naczynia do przyrządzania napojów gorących i zimnych, naczynia do podawania napojów zimnych i gorących, stelaż do kieliszków, sztucce,
- stanowisko zmywania naczyń (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów), wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy, pojemniki na odpadki, zmywarkę do naczyń, sprzęt i środki myjące, kosze na talerze i naczynia,
- stanowiska obsługi gości wyposażone w stoły restauracyjne kwadratowe i prostokątne z kompletem krzeseł, wózki kelnerskie do uzupełniania zastawy stołowej i serwisowej, stojaki bufetowe,
- przenośny stojak na tace (jeden zestaw dla dziesięciu uczniów),
- pomocniki kelnerskie stałe, wózki do serwowania dań gorących, do tranżerowania i do flambrowania, podgrzewacz do talerzy na dwa nacięcia sztuk,
- stojaki ekspozycyjne bufetowe (zestaw dla co najmniej dziesięciu uczniów),
- kredens kelnerski wyposażony w kasę kelnerską, terminal, czytnik kart płatniczych, karty menu, karty win i karty barowe,
- nakrycia stołowe (co najmniej po trzy komplety dla jednego ucznia),
- sztucce podstawowe, specjalne i serwisowe, talerze w pełnym rozmiarze, naczynia ceramiczne, szklane i metalowe, jedno- i wieloporcjowe w różnych wielkościach do podawania potraw i napojów, ceramikę żaroodporną, naczynia szklane w pełnym asortymencie do napojów bezalkoholowych i napojów alkoholowych,
- bieliznę stołową moltony (podkłady pod obrusy), obrusy stołowe, bankietowe, specjalne, skirtingi, serwety i serwetki w pełnym asortymencie, lafry, bieżniki, ozdoby stołowe,
- komplet tac (trzy tace różnej wielkości dla jednego ucznia),
- trzy tace owalne, duże (jeden komplet dla dziesięciu uczniów),
- taca lub płatnik i portfel do obsługi płatności (jeden komplet dla trzech uczniów),
- sprzęt do utrzymania czystości,
- stroje kelnerskie – sześć kompletów damskich i męskich składających się z białej koszuli, kamizelki, zasłonki kelnerskiej z kieszenią na akcesoria,
- biblioteczkę zawodową, wyposażoną w zestaw książek zawodowych przydatnych do nauki obsługi gości, słowniki, encyklopedie zawodowe, receptury gastronomiczne, dokumentacja Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) dla części handlowo-usługowej gastronomii, schematy układów funkcjonalnych części handlowo-usługowych zakładów gastronomicznych, instruktażowe filmy dydaktyczne z zakresu obsługi gości, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń znajdujących się w pracowni obsługi gości.

Szkoła zapewnia uczniom dostęp do sali restauracyjnej lub bankietowej.

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

Pracownia usług gastronomicznych wyposażona w:

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

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

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

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

Liczba tygodni przeznaczonych na realizację praktyk zawodowych: 8 tygodni (280 godzin).

MINIMALNA LICZBA GODZIN KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO DLA KWALIFIKACJI WYODRĘBNIONYCH W ZAWODZIE¹⁾

HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich	
Nazwa jednostki efektów kształcenia	Liczba godzin
HGT.01.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	30
HGT.01.2. Podstawy gastronomii	90
HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	120
HGT.01.4. Obsługiwanie gości	330
HGT.01.5. Podstawy miksologii	60
HGT.01.6. Rozliczanie usług kelnerskich	90
HGT.01.7. Język obcy zawodowy	60
Razem	780
HGT.01.8. Kompetencje personalne i społeczne ²⁾	

HGT.11. Organizacja usług gastronomicznych	
Nazwa jednostki efektów kształcenia	Liczba godzin
HGT.11.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	30
HGT.11.2. Podstawy gastronomii ³⁾	90 ³⁾
HGT.11.3. Planowanie usług gastronomicznych	110
HGT.11.4. Organizowanie usług gastronomicznych	210
HGT.11.5. Rozliczanie usług gastronomicznych	120
HGT.11.6. Język obcy zawodowy	60
Razem	530+90 ³⁾
HGT.11.7. Kompetencje personalne i społeczne ²⁾	
HGT.11.8. Organizacja pracy małych zespołów ⁴⁾	

¹⁾ W szkole liczbę godzin kształcenia zawodowego należy dostosować do wymiaru godzin określonego w przepisach w sprawie ramowych planów nauczania dla publicznych szkół, przewidzianego dla kształcenia zawodowego w danym typie szkoły, zachowując minimalną liczbę godzin wskazanych w tabeli dla efektów kształcenia właściwych dla kwalifikacji wyodrębnionej w zawodzie.

²⁾ Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczniom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych.

³⁾ Wskazana jednostka efektów kształcenia nie jest powtarzana w przypadku, gdy kształcenie zawodowe odbywa się w szkole prowadzącej kształcenie w tym zawodzie.

⁴⁾ Nauczyciele wszystkich obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia zawodowego powinni stwarzać uczniom warunki do nabywania umiejętności w zakresie organizacji pracy małych zespołów.