

Podstawa programowa 2019

Program nauczania

Kelner

Symbol cyfrowy zawodu 513101

Zajęcia praktyczne

Kwalifikacja HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich

Podbudowa programowa: Szkoła Podstawowa

1. Efekty kształcenia, które powinny być osiągnięte przez ucznia w procesie kształcenia

Do wykonywania zadań zawodowych w zakresie kwalifikacji HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich niezbędne jest osiągnięcie efektów kształcenia w ramach poszczególnych jednostek efektów kształcenia zawartych w podstawie programowej dla zawodu kelner, symbol cyfrowy zawodu 513101.

Jednostka efektów kształcenia	Proponowana ilość godzin przeznaczona na realizację efektów kształcenia w ramach poszczególnych jednostek efektów kształcenia
HGT.01.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	30
HGT.01.3. Podstawy technologii i sporządzanie potraw i napojów w części handlowo – usługowej zakładu gastronomicznego	220
HGT.01.4. Obsługiwanie gości	380
HGT.01.5. Podstawy miksologii	150
HGT.01.6. Rozliczanie usług kelnerskich	150
HGT.01.8. Kompetencje personalne i społeczne	Na wszystkich zajęciach należy stwarzać uczniom warunki do nabywania kompetencji personalnych i społecznych.

Materiał nauczania

1. Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego
 - Określenie struktury organizacyjnej zakładu gastronomicznego. Organizacja pracy na poszczególnych stanowiskach. Przepisy bhp w zakładzie gastronomicznym.
2. Wyposażenie zakładu gastronomicznego.
 - Pielęgnacja, konserwacja i magazynowanie bielizny i zastawy stołowej oraz sprzętu specjalnego przeznaczenia.
3. Sporządzanie potraw i napojów w części handlowo – usługowej zakładu gastronomicznego
 - Ocenianie jakości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych oraz ich przechowywanie. Organizowanie procesów technologicznych (mise en place) sporządzania potraw i napojów w części handlowo – usługowej zakładu gastronomicznego. Sporządzanie potraw i napojów w części handlowo – usługowej zakładu gastronomicznego zgodnie z recepturami i zamówieniem. Czynności związane z ekspedycją dań. Gospodarka odpadami.
4. Przygotowanie sali konsumenckiej do obsługi gości
 - Przygotowanie rozdzielni kelnerskiej przed rozpoczęciem działalności handlowej zakładu gastronomicznego. Przygotowanie sal konsumenckich do przyjęcia gości, ustawianie stołów. Podział Sali restauracyjnej na rewiry. Przygotowanie pomocników kelnerskich. Dekoracja i nakrywanie stołów. Składanie i rozkładanie bielizny stołowej. Czynności porządkowe po zakończeniu działalności handlowej zakładu gastronomicznego.
5. Karty menu.
 - Zapoznanie z kartami menu obowiązującymi w zakładzie gastronomicznym. Projektowanie kart menu.
6. Przenoszenie tac i zastawy stołowej
 - Przenoszenie tac pustych i obciążonych. Przenoszenie zastawy stołowej z zastosowaniem różnych technik. Przenoszenie brudnej zastawy stołowej.
7. Obsługa gości
 - Obsługa indywidualna gości z karty menu. Doradzanie gościom w wyborze potraw i napojów. Przyjmowanie zamówień. Serwowanie potraw i napojów. Obsługa gości podczas serwowania potraw w formie bufetów.
8. Systemy rozliczeń kelnerskich
 - Dokumentacja zakładu gastronomicznego. Obsługa programów komputerowych stosowanych w gastronomii. Obsługa urządzeń stosowanych do rozliczeń usług kelnerskich. Rozliczanie gościa indywidualnego oraz grup zorganizowanych.

9. Room service

- Harmonogramy realizacji zamówień do pokoju gości. Realizacja zamówień gości do pokoju hotelowego.

10. Serwis specjalny

- Dobór wyposażenia stanowisk pracy. Sporządzanie potraw i napojów w obecności gościa. Nakrycia specjalne. Podawanie dań specjalnych.

11. Miksologia

- Planowanie i organizacja pracy baru. Sporządzanie i serwowanie napojów mieszanych.

2. Warunki osiągnięcia efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacji

Realizacja programu zajęć praktycznych ma na celu zdobycie przez uczniów niezbędnych umiejętności do pracy przy obsłudze gości w zakładzie gastronomicznym. Kształcenie w kwalifikacji HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich, powinno odbywać się w pomieszczeniach z odpowiednim wyposażeniem odpowiadającym najnowszej technologii i technice stosowanej w zawodzie: w szkole, w warsztatach szkolnych z restauracją szkolną lub w rzeczywistych warunkach pracy w restauracji z pełną obsługą kelnerską u pracodawcy lub CKP wyposażonego w pracownię restauracyjną i bankietową. Pomieszczenia muszą spełniać wymagania bezpieczeństwa przeciwpożarowego zgodnie z przepisami obowiązującymi w gastronomii otwartej. Baza dydaktyczna pomieszczeń powinna być stale udoskonalana zgodnie z postępem technicznym i technologicznym w branży gastronomicznej.

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

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 suchocierną, wizualizer,
- stanowisko barowe (jedno stanowisko dla dziesięciu uczniów) wyposażone w ladę barową, regały, szafki, stołki barowe, zlewozmywak, chłodziarkę barową, dystrybutor napojów zimnych, kostkarkę do lodu, ekspres do kawy, urządzenia do parzenia kawy, blender, shakery klasyczne i bostońskie, szklanice 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 flambirowania, podgrzewacz do talerzy na dwanaście 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, laufry, 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.

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 suchościerną, 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 tranżerowania, 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, sztucze 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.

Zajęcia praktyczne w zakładzie pracy należy rozpocząć od zapoznania uczniów z zakładem gastronomicznym oraz bezwzględnie stosować instruktaż stanowiskowy, zwłaszcza w zakresie bhp oraz obsługi urządzeń gastronomicznych. Zajęcia powinny odbywać się w dobrze wyposażonym zakładzie gastronomicznym świadczącym pełen zakres usług kelnerskich.

Podczas realizacji programu uczniowie przygotowują salę do przyjęcia zamówień konsumentów, nakrywają stoły do posiłków, komunikują się z konsumentem, serwują potrawy i napoje, organizują obsługę gości hotelowych. Pielęgnują i

przechowują bieliznę i zastawę stołową. Sporządzają potrawy i napoje w dziale handlowo – usługowym zakładu gastronomicznego. W procesie kształcenia należy zwracać szczególną uwagę na: dobór sprzętu, estetykę nakrycia stołu, kolejność wykonywanych czynności, stosowanie różnych technik noszenia zastawy, podawanie i serwowanie potraw i napojów, przyjmowanie przez uczniów właściwej postawy podczas przenoszenia zastawy oraz przestrzeganie zasad higieny i kultury osobistej. Wskazane jest aby uczniowie podczas zajęć byli ubrani w klasyczne stroje dla kelnerów obowiązujące w zakładach gastronomicznych.

Uczniowie powinni brać czynny udział w organizowaniu przyjęć okolicznościowych, obsłudze gości i innych usługach gastronomicznych oraz cateringowych odbywających się w szkole lub w rzeczywistych warunkach pracy u pracodawcy.

Zajęcia praktyczne odbywają się pod kierunkiem nauczyciela lub instruktora praktycznej nauki zawodu w grupach do 15 osób. W zakładach gastronomicznych można zastosować podział na zespoły 2 – 4 osobowe w zależności od możliwości organizacyjnych zakładu.

Ocenianie umiejętności uczniów powinno odbywać się na podstawie obserwacji ich pracy, ze szczególnym zwracaniem uwagi na sposób wykonywania poleceń i zadań zawodowych. Kryteria oceniania powinny dotyczyć m.in.:

- kultury osobistej i wyglądu zewnętrznego
- organizacji stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii
- organizacji czasu pracy
- samodzielności w planowaniu pracy i rozwiązywaniu problemów
- doboru surowców, metod i sprzętu do prawidłowego wykonania potraw i napojów
- posługiwania się narzędziami i sprzętem zgodnie z instrukcjami ich użytkowania
- użytkowania i konserwacji maszyn i urządzeń stosowanych w zakładzie gastronomicznym
- zaangażowania ucznia w realizację zadań
- utrzymania porządku na stanowisku pracy
- zastosowania technik i metod obsługi gości zgodnie z przyjętymi zasadami
- doboru bielizny i zastawy stołowej do prawidłowego nakrycia stołu
- tworzenia kart menu z uwzględnieniem informacji dotyczących wartości odżywczej potraw, alergenów i cen
- doboru odpowiednich metod rozliczania usług kelnerskich
- samodzielności w rozliczaniu gości

- odpowiedzialności za mienie powierzone na czas wykonywanych zadań
- umiejętności pracy w zespole
- dokładności i rzetelności w pracy
- przestrzegania przepisów bhp, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywanych zadań zawodowych

Formy indywidualizacji pracy uczniów uwzględniające:

- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia zdolnego – przygotowanie specjalnych zadań o wyższym stopniu trudności.
- dostosowanie warunków, metod, środków i form kształcenia do potrzeb ucznia o niższym potencjale – stosowanie indywidualnych zadań o niższym stopniu trudności, pomoc nauczyciela w miarę potrzeb.