

## Klasa 1 Th

Symbol cyfrowy zawodu: 422402

Przedmiot: Pracownia obsługi konsumenta

Rozkład materiału nauczania dla klasy 1Th

Wymagania edukacyjne na oceny

Kwalifikacje: HGT 03 Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie i HGT 06 Realizacja usług w recepcji

Nauczyciel Celina Sater

Klasa 1 Th				Wymagania edukacyjne dla klasy 1				
lp	Dział programowy	Nr lekcji kolejny	Tematyka lekcji	ocena dopuszczająca	ocena dostateczna	ocena dobra	ocena bardzo dobra	ocena celująca
I	Działalność gastronomiczna w hotelach	1	Lekcja organizacyjna zapoznanie programem nauczania i wymaganiami edukacyjnymi.					
		2	Usługi świadczone przez gastronomię	wymienić usługi świadczone przez gastronomię	rozdzielić usługi gastronomiczne	opisać cechy świadczące o jakości usługi	dobierać różne rodzaje usług do typu lokalu	opracować ankietę o jakościach usług gastronomicznych
		3	Podział placówek gastronomicznych					
		4	Rodzaje zakładów gastronomicznych typu żywieniowego	definiuje pojęcie	rozdzielić placówki	opisuje usługi świadczone przez te	charakteryzuje placówki	porównuje różne

		5	Charakterystyka zakładów gastronomicznych typu uzupełniającego		pracowni	przez te placówki	gastronomiczne	placówki
		6	Zakłady gastronomiczne sieci zamkniętej					
		7	Gastronomia hotelowa działalność usługowa zakładów					
		8	Układ funkcjonalny działu gastronomicznego w hotelu.	definiuje pojęcia	rozdziela działy zakładu	wymienia pomieszczenia w działach	opisuje pomieszczenia w działach	analizuje zastosowanie i funkcje działów i pomieszczeń
		9	Charakterystyka działu ekspedycyjnego i handlowego	wiadomości i umiejętności w.w				
		10	Powtórzenie					
		11	Sprawdzian					
II	Etyka zawodowa	12	Stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym	wymieni stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym	zna hierarchię pracowników	charakteryzuje pracowników	opisuje zadania pracowników	dobiera odpowiednie osoby na poszczególne stanowiska
		13	Zakres czynności na poszczególnych stanowiskach pracy	wymieni cechy pracowników	charakteryzuje te cechy	omówi zalety i wady pracy kelnera	stosuje zasady etyki i kultury osobistej	jest odpowiedzialny i przestrzega zasad etyki, współpracuje
		14	Predyspozycje do pracy w zawodzie kelnera.					

15	Kultura osobista i etyka zawodowa pracowników obsługi	zna pojęcia	rozdziela cechy wpływające na kulturę osobistą	opisuje pojęcia	stosuje zasady w praktyce	w zespole
16	Czynniki szkodliwe dla zdrowia i życia występujące w gastronomicznym środowisku pracy	wymieni czynniki szkodliwe	rozdziela czynniki szkodliwe	opisuje przykłady czynników szkodliwych	omawia zasady zapobiegania zagrożeniom zdrowia	analizuje gastronomię pod względem zagrożeń dla zdrowia
17	Znaczenie BHP w pracy pracowników obsługi. Higiena osobista	definiuje pojęcia	zna podstawowe zasady bhp	omawia zasady bhp	stosuje zasady w praktyce	porównuje różne wymagania
18	Ubiór kelnera i kelnerki.	wymieni elementy stroju kelnera	rozdziela elementy stroju kelnera	charakteryzuje elementy stroju	opisuje ubiór kelnera	analizuje dobór ubioru
19	Właściwa postawa i zachowanie kelnera	wymieni rodzaje postawy pracownika	rozdziela postawę pracownika	charakteryzuje właściwą postawę	opisuje postawę	analizuje postawę
20	Wyposażenie zawodowe kelnera	wymieni podstawowe wyposażenie kelnera	rozdziela pojęcia	charakteryzuje elementy wyposażenia	omawia wyposażenie	analizuje wyposażenie
21	Codienne przygotowanie pracowników obsługi.	zna podstawowe zasady bhp	wyjaśnia kiedy należy przygotować się do pracy	wyjaśnia jak należy przygotować się do pracy	stosuje poznane zasady przygotowania do pracy	analizuje potrzebę przygotowania do pracy
22	Typy gości w zakładach gastronomicznych	wymieni typy gości	rozdziela typy osobowości	charakteryzuje różnych gości	opisuje cechy gości	analizuje typy gości

		23	Sposoby obsługi gości o różnych cechach osobowości	zna sposoby obsługi	rozdziela rodzaje komunikacji	opisuje komunikację	stosuje różne sposoby komunikacji, zwroty grzecznościowe	analizuje nietypowe sposoby komunikacji
		24	GHP, GMP i System HACCP w gastronomii.	definiuje pojęcia	zna podstawowe zasady bhp	omawia zasady bhp	stosuje zasady w praktyce	porównuje różne wymagania
		25	Wymagania ergonomii przy organizacji stanowiska pracy	zna pojęcie	zna zasady organizacji pracy pracowników w obsłudze gości	wyjaśnia kolejne etapy pracy kelnera, wymagania ergonomii	stosuje zasady organizacji pracy i ergonomii	proponuje i dobiera nowe rozwiązania organizacyjne w pracy
		26	Organizacja pracy kelnera	zna pojęcie	zna zasady organizacji pracy pracowników w obsłudze gości	wyjaśnia kolejne etapy pracy kelnera, wymagania ergonomii	stosuje zasady organizacji pracy i ergonomii	proponuje i dobiera nowe rozwiązania organizacyjne w pracy
		27	Sprawdzenie wiadomości	wiadomości i umiejętności w.w				
		28	Wyposażenie części ekspedycyjnej: rozdzielni kelnerskiej	wymieni rodzaje sprzętu i urządzeń	rozpoznaje i nazywa sprzęt	zna zastosowanie	zna działanie sprzętu	analizuje przydatność sprzętu
		29	Wyposażenie zmywalni naczyń stołowych					
III	Wyposażenie i wystrój	30	Urządzenia podgrzewcze					
		31	i chłodnicze w części handlowej i ekspedycyjnej					
		32	Urządzenia do produkcji					
		33	i wydawania napojów					

IV	Przygotowanie sali do obsługi gości	34	Urządzenia do transportu i wydawania potraw					
		35	Estetyka wnętrza lokalu gastronomicznego					
		36	Wypożyczenie sali restauracyjnej- meble i sprzęt dodatkowy					
		37	Bielizna stołowa	wymieni nazwy	rozpozna pojecie	rozróżnia bieliznę	zna zastosowanie	opisuje i charakteryzuje bieliznę
		38	Zastawa stołowa metalowa	wymieni nazwy	rozpozna pojecie	rozróżnia zastawę	zna zastosowanie	zna historię
		39	Zastawa stołowa ceramiczna					
		40	Zastawa stołowa szklana					
		41	Tace kelnerskie					
		42	Mycie polerowanie i przechowywanie naczyń i sztućców	zna zasady mycia naczyń	zna zasady polerowania naczyń	zna zasady przechowywania naczyń	stosuje w praktyce poznane zasady	proponuje nowe rozwiązania organizacyjne
		43	Karty menu w restauracjach, kawiarniach i barach	wymieni pojecie, układ karty, kolejność podawania potraw	zna zasady tworzenia karty menu i menu	dobiera potrawy do kart menu	tworzy prosta karte menu	analizuje różne karty menu
		44	Zasady tworzenia kart menu					
		45	Ćwiczenia w planowaniu karty menu					
		46	Rodzaje menu (klasyczne i nowoczesne)					
		47	Przykłady menu okolicznościowego					
		48	Przygotowanie Sali konsumenckiej do obsługi gości-zasady ustawiania stołów	zna podstawowe zasady pracy	zna elementy potrzebne do wykonania prac	dobiera odpowiednie metody pracy i	sprawnie organizuje pracę	proponuje nowe rozwiązania organizacyjne, dba o czystość
		49	Przygotowanie stołów pomocniczych					
		50	Prace przygotowawcze w rozdzielni kelnerskiej					

51	Zasady ustawiania stołów do obsługi indywidualnej					czystość porządek i estetykę
52	Nakrywanie stołów białą stołową składanie i rozkładanie obrusów	nazywać białą stołową	rozróżniać białą stołową	opisywać i charakteryzować różne pojęcia	zastosować białą stołową	znać nazewnictwo zawodowe obcojęzyczne
53	Ćwiczenia w składaniu serwetek płóciennych	wymienić rodzaje i zastosowanie serwetek, ćwiczyć składanie serwetek z wykorzystaniem książek na w/w tematy	ułożyć samodzielnie 3 proste formy, samodzielnie składa proste formy dekoracyjne	ułożyć 4 formy serwetek, składa formy płaskie i stojące na podstawie instrukcji	proponuje i składa różne formy serwetek, starannie i dokładnie składa różne formy serwetek, na końcu estetycznie je formuje	samodzielnie układa nowe formy na podstawie propozycji przedstawionych w różnych książkach zawodowych
54	Zasady przenoszenia tac	zna podstawowe zasady noszenia tac	nosi różne tace różnymi sposobami	właściwie układa naczynia na tacach	bezbłędnie nosi tace z różnymi naczyniami stołowymi	analizuje i omawia sposób noszenia naczyń na tacach w różnych sytuacjach

55	Technika przenoszenia talerzy	zna podstawowe zasady noszenia talerzy	nosi talerze podstawowymi sposobami	właściwie nosi talerze zgodnie z bhp	bezbłędnie stosuje nadchwyt i podchwyt talerzy, przenosi je przez salę we właściwy sposób	analizuje i omawia sposób noszenia różnych talerzy
56	Technika przenoszenia sztućców i szkła.	zna podstawowe zasady noszenia naczyń	nosi naczynia poznanymi sposobami	właściwie układa naczynia w rękach i na stole	bezbłędnie nosi naczynia w sytuacjach typowych i nietypowych	analizuje i omawia sposób noszenia naczyń w rękach i na tacach
57	Zasady przenoszenia półmisek, salatek i sztućców	zna podstawowe zasady noszenia naczyń	nosi naczynia poznanymi sposobami	właściwie układa naczynia w rękach i na stole	bezbłędnie nosi naczynia w sytuacjach typowych i nietypowych	analizuje i omawia sposób noszenia naczyń w rękach i na tacach
58	Ćwiczenia w przenoszeniu tac i naczyń stołowych	zna podstawowe zasady noszenia naczyń	nosi naczynia poznanymi sposobami	właściwie układa naczynia w rękach i na stole	bezbłędnie nosi naczynia w sytuacjach typowych i nietypowych	analizuje i omawia sposób noszenia naczyń w rękach i na tacach

59	Podstawowe zasady nakrywania stołów zastawą stołową	zna podstawowe zasady nakrywania stołów	przestrzennie układa poszczególne elementy na stole	podaje odległości obowiązujące przy komponowaniu różnych nakryc	wymienia kolejność czynności podczas nakrywania	rysuje nakrycie wieloelementowe menu
60	Nakrywanie stołów- nakrycie proste i rozszerzone	dobiera zastawę, szkło i sztucze do menu prostego	układa poszczególne elementy na stole, właściwie zagospodarowuje przestrzeń stołu	uzasadnia dobór zastawy i sposób ułożenia zastawy	stosuje terminologię zawodową	przygotowuje nakrycie proste i rozszerzone z różnymi potrawami
61	Nakrycie do serwisu a la carte	dobiera zastawę, szkło i sztucze do menu	układa poszczególne elementy na stole, właściwie zagospodarowuje przestrzeń stołu	uzasadnia dobór zastawy i sposób ich ułożenia na stole	stosuje terminologię zawodową	przygotowuje nakrycie stołu do różnych potraw
62	Nakrywanie stołów w obecności gości					
63	Nakrycia do śniadań					



		64	Dekoracja stołu	wymieni elementy dekoracji stołów codziennych i okolicznościowych	omawia zasady układania różnych elementów dekoracyjnych dekoracje stołów	planuje aranżację stołu w zależności od okazji	analizuje różne możliwości zastosowania elementów dekoracyjnych	aranżuje różne dekoracje na różne przyjęcia okolicznościowe
		65	Czynności porządkowe i końcowe	wymieni elementy dekoracji stołów codziennych i okolicznościowych	omawia zasady układania różnych elementów dekoracyjnych dekoracje stołów	planuje aranżację stołu w zależności od okazji	analizuje różne możliwości zastosowania elementów dekoracyjnych	aranżuje różne dekoracje na różne przyjęcia okolicznościowe
<b>V</b>	<b>Obsługa gości-systemy i style obsługi</b>	66	Ogólne zasady podawania	zna podstawowe zasady podawania, wymienić metody obsługi gości	rozróżniać metody i techniki obsługi, serwuje różne potrawy w naczyniach różnymi sposobami	omówić zalety i wady różnych metod obsługi, dobierać metody do świadczonych usług, właściwie układa naczynia w rękach i na stole, przenosi je i podaje	stosować różne metody obsługi gości i podawania potraw, bezbłędnie serwuje potrawy w sytuacjach typowych i nietypowych	analizuje i omawia sposób podawania potraw w naczyniach, w rękach i na tacachanalizować zastosowanie różnych metod obsługi
		67	Podawanie potraw metodą niemiecką					
		68	Przenoszenie talerzy z potrawami chwytem dolnym i górnym					
		69	Serwis francuski- chwyty sztuców					
		70	Serwowanie potraw metodą francuską					
		71	Serwowanie potraw metodą angielską i rosyjską					
		72	Bufet śniadaniowy. Serwis bufetowy					
		73	Obsługa gości w pokoju hotelowym					
		74	Zasady zbierania brudnych naczyń ze stołu					
		75, 76	Powtórzenie wiadomości					