

MINISTERSTWO EDUKACJI NARODOWEJ

512|03|/T-5,SP/MEN/1999.12.20

PROGRAM NAUCZANIA
DLA ZAWODU
TECHNIK ORGANIZACJI USŁUG
GASTRONOMICZNYCH 512|03|

Zatwierdzam
w/z MINISTRA
PODSEKRETAŃZ STANU

Wojciech Kosiński

Minister Edukacji Narodowej

Warszawa 1999

AUTORZY PROGRAMÓW NAUCZANIA

JĘZYK OBCY ZAWODOWY

- mgr Marta Dziarnowska, Policealne Studium Hotelarsko-Turystyczne, Warszawa

EKONOMIKA I ORGANIZACJA GASTRONOMII

- mgr Elżbieta Czarnicka, Policealne Studium Hotelarsko-Turystyczne, Warszawa

RACHUNKOWOŚĆ I FINANSE W GASTRONOMII

- mgr Elżbieta Czarnicka, Policealne Studium Hotelarsko-Turystyczne, Warszawa

MARKETING W GASTRONOMII

- mgr Jacek Kaczyński, Policealne Studium Hotelarsko-Turystyczne, Warszawa

ZASADY ŻYWIENIA

- mgr inż. Ewa Miłoszewska, Policealne Studium Hotelarsko-Turystyczne, Warszawa

TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA

- mgr inż. Jadwiga Kozerska, Policealne Studium Hotelarsko-Turystyczne, Warszawa

OBSŁUGA KONSUMENTA

- mgr inż. Hanna Giżyńska, Policealne Studium Hotelarsko-Turystyczne, Warszawa

TECHNIKA PRACY BIUROWEJ

- Eulalia Piasecka, Policealne Studium Hotelarsko-Turystyczne, Warszawa

- Zbigniew Iwaszuk, Zasadnicza Szkoła Zawodowa Nr 1, Puławy

PODSTAWY PSYCHOLOGII

- mgr Jacek Kaczyński, Policealne Studium Hotelarsko-Turystyczne, Warszawa

PRAKTYKA ZAWODOWA

- mgr inż. Ewa Miłoszewska, Policealne Studium Hotelarsko-Turystyczne, Warszawa

I. PLANY NAUCZANIA DLA ZAWODU

PLAN NAUCZANIA

Szkola średnia zawodowa

Technikum

Zawód: technik organizacji usług gastronomicznych 512 [03]

Podbudowa programowa: szkoła podstawowa

Lp.	Zajęcia edukacyjne	Dla młodzieży					Razem godzin tygodniowo w okresie nauczania	Dla dorosłych									
		Klasa						Razem godzin tygodniowo w okresie nauczania	Razem godzin tygodniowo w okresie nauczania	Razem godzin tygodniowo w okresie nauczania							
		I	II	III	IV	V											
		Liczba tygodni nauki						Razem godzin tygodniowo w okresie nauczania	Razem godzin tygodniowo w okresie nauczania	Razem godzin tygodniowo w okresie nauczania							
		38	38	34	30	26											
Liczba godzin tygodniowo					Razem godzin tygodniowo w okresie nauczania	Razem godzin tygodniowo w okresie nauczania	Razem godzin tygodniowo w okresie nauczania										
								Forma stacjonarna	Forma zaoczna								
1	Język polski	4	3	3	3	3	16	10	140								
2	Język obcy.	2	2	2	2	2	10	8	140								
3	Historia	2	1	1	1	1	6	3	60								
4	Elementy informatyki	2	1	-	-	-	3	2	40								
5	Przysposobienie obronne	1	1	-	-	-	2	-	-								
6	Wychowanie fizyczne	3	3	2	2	2	12	-	-								
7	Wiedza o społeczeństwie	-	-	-	-	1	-	1	16								
8	Geografia	2	1	1	-	-	4	2	40								
9	Matematyka	2	2	2	2	2	10	6	94								
10	Fizyka	1	1	1	1	-	4	2	40								
11	Chemia	2	+2	1	+2	-	+1	-	-1	-	+1	3	-7	2	+4	40	+40
12	Biologia z higieną i ochroną środowiska*	1	1	-	-	-	2	2	30								
13	Religia/Etyka	2	2	2	2	2	10	-	-								
14	Godziny do dyspozycji wychowawcy	1	0,5	0,5	0,5	0,5	3	-	-								
15	Język obcy zawodowy**	2	2	2	3	3	13	10	210								
16	Ekonomika i organizacja gastronomii	2	2	2	-	-	6	4	90								
17	Rachunkowość i finanse w gastronomii	-	-	-	2	2	4	3	80								
18	Marketing w gastronomii	-	-	-	2	2	4	3	70								
19	Zasady żywienia	2	1	-	-	-	2	2	40								
20	Technologia gastronomiczna**	-	2,5	4,5	4,5	4,5	16	14	250								
21	Obsługa konsumenta**	-	3	4	4	4	13	10	220								
22	Technika pracy biurowej	-	-	2	2	2	6	5	110								
23	Podstawy psychologii	-	1	2	-	-	3	2	50								
	Razem godzin przedmiotów zawodowych	6	11,5	16,5	17,5	17,5	67	53	1120								
	Godziny do dyspozycji dyrektora	-	-	-	-	-	-	5	100								
	Praktyka zawodowa	4 tygodnie w kl. III, 8 tygodni w kl. IV i 4 tygodnie w kl. V															
	Razem	33	33	32	32	32	162	100	1900								

* Sugeruje się, aby wymiar godzin tego przedmiotu w szkole dla młodzieży wynosił co najmniej 4 godziny.

** Sugeruje się prowadzenie zajęć z języka obcego, technologii gastronomicznej i obsługi konsumenta w grupach 13-16 osobowych, w odpowiednich pracowniach.

Godziny przeznaczone na dodatkowe zajęcia z przedmiotów obowiązkowych, zgodnie z potrzebami danej klasy (semestru).

PLAN NAUCZANIA

Szkoła średnia zawodowa

Szkoła policealna

Zawód: technik organizacji usług gastronomicznych 512 [03]

Podbudowa programowa: liceum ogólnokształcące

Lp.	Zajęcia edukacyjne	Dla młodzieży				Razem godzin tygodniowo w okresie nauczania	Dla dorosłych		
		Semestr 1					Razem godzin tygodniowo w okresie nauczania	Razem godzin tygodniowo w okresie nauczania	Forma stażownarna
		I	II	III	IV				
		Liczba tygodni nauki					Razem godzin tygodniowo w okresie nauczania	Razem godzin tygodniowo w okresie nauczania	Forma stażownarna
		20	14	16	10				
Liczba godzin tygodniowo				Razem godzin tygodniowo w okresie nauczania	Razem godzin tygodniowo w okresie nauczania	Forma stażownarna			
1	Język obcy zawodowy	6	6				6	6	12
2	Ekonomika i organizacja gastronomii	4	4	-	-	4	3	60	
3	Rachunkowość i finanse w gastronomii	-	-	4	4	4	3	60	
4	Marketing w gastronomii	-	-	2	2	2	2	40	
5	Zasady żywienia	2	2	-	-	2	2	40	
6	Technologia gastronomiczna	6	6	5	5	12	8	140	
7	Obsługa konsumenta	6	6	5	5	12	8	140	
8	Technika pracy biurowej	2	2	2	2	4	2	40	
9	Podstawy psychologii	-	-	2	2	2	2	40	
Praktyka zawodowa: 4 tygodnie w II, 4 tygodnie w III i 8 tygodni w IV semestrze									
10	Wychowanie fizyczne	2	2	2	2	4	-	-	
	Razem	28	28	28	28	56	38	700	
Nadobowiązkowe zajęcia pozalekcyjne									

II. PROGRAMY NAUCZANIA PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH

Wykaz obowiązujących przedmiotów zawodowych:

JĘZYK OBCY ZAWODOWY	5
EKONOMIKA I ORGANIZACJA GASTRONOMII.....	13
RACHUNKOWOŚĆ I FINANSE W GASTRONOMII	21
MARKETING W GASTRONOMII.....	27
ZASADY ŻYWIENIA	32
TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA	38
OBSIUGA KONSUMENTA	61
TECHNIKA PRACY BIUROWEJ.....	73
PODSTAWY PSYCHOLOGII.....	84
PRAKTYKA ZAWODOWA	90

JĘZYK OBCY ZAWODOWY

1. SZCZEGÓŁOWE CELE KSZTAŁCENIA

W wyniku zorganizowanego procesu nauczania słuchacz powinien umieć :

w zakresie rozumienia :

- zrozumieć pytania (wypowiedzi) różnych osób w celu poprawnego reagowania i udzielenia właściwej odpowiedzi,
- zrozumieć i domyślić się na podstawie kontekstu nieznanych elementów językowych dotyczących języka ogólnego oraz zawodowego,
- zrozumieć obcojęzyczne teksty fachowe np. materiały reklamowe, receptury dań i sposób wykonania,
- zrozumieć krótkie, proste teksty prasowe dotyczące życia codziennego.

w zakresie mówienia :

- swobodnie posługiwać się językiem obcym w sytuacjach zawodowych,
- poprawnie zadawać pytania i udzielać szczegółowej odpowiedzi,
- osiągnąć biegłość w tłumaczeniu symultanicznym w sytuacjach życia zawodowego:

w zakresie czytania :

- przeczytać dowolny tekst o tematyce zawodowej,

w zakresie pisania :

- zredagować życiorys, list urzędowy, podanie z prośbą o przyjęcie do pracy.
- zredagować materiały informacyjne o usługach oferowanych przez zakład gastronomiczny,
- napisać krótką marketingową notatkę o tematyce zawodowej;

2. MATERIAŁ NAUCZANIA

I. ŻYCIE CODZIENNE

Przedstawienie się. Rodzina, krewni. Czynności codzienne. Mieszkanie – pomieszczenia, wystrój, meble. Zakupy, rodzaje sklepów, asortyment

Procedura związana z zatrudnieniem.

Ćwiczenia w mówieniu:

- przedstawienie siebie i informacja o członkach rodziny, kolegach, koleżankach,
- opis mieszkania, pokoju

- zwroty grzecznościowe

Ćwiczenia sytuacyjne:

- dokonywanie zakupów w różnych sklepach, przede wszystkim w spożywczych i gospodarstwa domowego,
- dialogi przy kasie – płacenie rachunku,
- uroczystości rodzinne
- podejmowanie pracy w firmie, rozmowa kwalifikacyjna,

Ćwiczenia w pisaniu:

- pisanie życiorysu i listu motywacyjnego,
- zaproszenie na uroczystości rodzinne
- sporządzenie planu przyjęcia rodzinnego, młodzieżowego

II. ZAKŁADY GASTRONOMICZNE

Rodzaje, kategorie zakładów gastronomicznych w Polsce i na świecie.

Pomieszczenia w zakładach gastronomicznych. Wyposażenie i wystrój poszczególnych pomieszczeń.

Personel. Obowiązki pracowników.

Ćwiczenia w mówieniu:

- opis sali konsumenckiej w restauracji i w kawiarni,
- opis baru,
- czynności kelnera, barmana, kierownika sali.

Ćwiczenia sytuacyjne:

- zaproponowanie (wybór) sali na spotkania koleżeńskie, rodzinne, na bankiet (rozmowy przez telefon),
- dialogi – moja praca, moje praktyki.

Ćwiczenia w pisaniu:

- opracowanie informacji reklamowej o wybranym zakładzie gastronomicznym (uwzględniając położenie i wystrój)

III. PRACA W GASTRONOMII I KORZYSTANIE Z USŁUG ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH

Produkty służące do przygotowania potraw. Posiłki i potrawy kuchni polskiej i innych narodów. Napoje zimne i gorące, alkoholowe i bealkoholowe. Obsługa kelnerska. Zastawa stołowa, szkło, sztućce.

Ćwiczenia w mówieniu:

- opis nakrycia stołu,
- nazwy artykułów spożywczych – mięso, ryby, nabiał, warzywa, owoce,
- opisywanie sposobu przyrządzania potraw – przystawek, zup, dań głównych, deserów (korzystanie z przepisu kulinarnego).

Ćwiczenia sytuacyjne:

- wybór miejsca i stolika w restauracji (pomoc kierownika sali).
- zamawianie potraw w restauracji – przyjęcie zamówienia (rada i pomoc kelnera w wyborze), podanie zamówionych potraw i napojów,
- dialogi kelner – gość (udzielanie wyjaśnień i rad),
- przyjęcie reklamacji (formy grzecznościowe, przeproszenie gościa, rozwiązanie sytuacji tak aby gość był zadowolony),
- regulowanie rachunku (wyrażenie cen w innych walutach przy zastosowaniu aktualnych kursów)

Ćwiczenia w pisaniu:

- układanie menu na różne okazje przy wykorzystaniu potraw kuchni regionalnych
- układanie receptur wybranych potraw, napojów na podstawie obcojęzycznych książek kucharskich.

IV. GASTRONOMIA HOTELOWA

Zamawianie posiłków do pokoju. Obsługa gości hotelowych.

Ćwiczenia w mówieniu:

- przyjęcie zamówienia przez telefon
- ustalenie godziny posiłku.

Ćwiczenia sytuacyjne:

- uzgodnienie zamówienia, pomoc kelnera w wyborze dań i napojów,
- rozliczenie za usługę.

V. NEGOCJACJE HANDLOWE I SPRZEDAŻ USŁUG W ZAKŁADZIE GASTRONOMICZNYM

Rodzaje usług (organizowanie przyjęć okolicznościowych, bankietów, konferencji, spotkań, zebrań, usługi cateringowe).

Reklama i promocja usług. Przygotowanie oferty o świadczonych usługach.

Przyjmowanie zamówień i negocjowanie warunków realizacji (menu, termin, wystrój sali, warunki techniczne). Przygotowanie umów (warunki płatności, termin realizacji).

Ćwiczenia w mówieniu

- promowanie oferty,
- udzielanie informacji przez telefon,
- negocjacje w celu ustalenia warunków umowy,

Ćwiczenia sytuacyjne

- prezentacja restauracji,
- negocjacje związane z zamówieniem i ostateczną umową,
- rozmowy dotyczące formy płatności (gotówka, przelew, karta płatnicza, czek), ustalenie kosztów zamówienia.
- reklamacje klientów,

V I. INFORMACJA O USŁUGACH W MIEŚCIE

Pomoc w wyborze sklepu, restauracji, baru .

Inne punkty usługowe – salon fryzjerski, kosmetyczny, pralnia, poczta, bank.

Ćwiczenia w mówieniu:

- restauracje w mieście (oferta, charakterystyka) - specjalistyczne restauracje – regionalne jarskie, wegetariańskie,

Ćwiczenia sytuacyjne:

- wybór dobrej restauracji,
- dialogi np. na poczcie, w pralni.

VII. SPĘDZANIE WOLNEGO CZASU

Rozrywki kulturalne w okolicy.

Ćwiczenia w mówieniu:

- ulubiona forma spędzania wolnego czasu

Ćwiczenia sytuacyjne:

- możliwości spędzania wolnego czasu w okolicy (lokalne atrakcje, turystyczne wycieczki, kino, teatr, muzeum) – godziny otwarcia, zakup biletów, dojazd.

Ćwiczenia w pisaniu:

- ulotka o wybranych atrakcjach turystycznych

VIII. PORUSZANIE SIĘ PO MIEŚCIE I OKOLICY

Podstawowe środki transportu.

Ćwiczenia w mówieniu:

- dojazd do szkoły, do pracy oraz ważniejszych obiektów w mieście (hotel, bank, teatr, sklep).

Ćwiczenia sytuacyjne:

- opis drogi przy wykorzystaniu planu miasta,
- narysować plan drogi, zaznaczyć charakterystyczne obiekty i dokładnie wy tłumaczyć jak najlepiej dojść lub dojechać do celu.

IX. MATERIAŁ GRAMATYCZNY

Rzeczownik: rodzajniki, przedimki, liczba mnoga, deklinacja.

Liczebniki główne i porządkowe, data godziny.

Czasownik: czasowniki regularne i nieregularne, czasy.

Tryb rozkazujący czasowników regularnych i nieregularnych, formy grzesnościowe.

Zaimki: osobowe, dzierżawcze, wskazujące, zwrotne.

Przyimki. Przysłówki.

Przymiotnik: odmiana, stopniowanie.

Struktura zdań pojedynczych twierdzących, pytających, przeczących.

Struktura zdań złożonych, różne typy zdań złożonych, spójniki.

Konstrukcje zdań z imiesłowami. Konstrukcje zdań z bezokolicznikiem.

Strona bierna. Tryb warunkowy. Mowa zależna.

Wymowa, akcent, intonacja zdań.

3. UWAGI O REALIZACJI

Zakłada się że nauczanie języka obcego branżowego odbywa się na bazie znanych już struktur językowych danego języka.

Rozpoczynając naukę należy najpierw wyrównać poziom znajomości języka u uczniów w danej grupie. Na powtórzenie i utrwalenie materiału gramatycznego i leksykalnego można przeznaczyć godziny „do dyspozycji nauczyciela”, których przewidziano stosunkowo dużo. Przy powtórzeniu należy sukcesywnie wprowadzać słownictwo zawodowe.

Głównym celem nauczania języka obcego zawodowego jest biegłe posługiwanie się nim w typowych sytuacjach zawodowych.

W procesie nauczania zaleca się stosowanie metody pracy w grupach lub parach, szczególnie w przypadku ćwiczeń językowych polegających na samodzielnym układaniu dialogów sytuacyjnych.

Dla uzyskania biegłości rozumienia ze słuchu należy jak najczęściej wykorzystywać oryginalne materiały dźwiękowe (nagrania na kasetach audio i video). Pozwala to na zapoznanie uczniów z wieloma odmianami języka mówionego i urozmaica przebieg zajęć.

Rozdział V należy realizować w ostatnim semestrze w szkole policealnej oraz w IV klasie technikum po zakończeniu zajęć z przedmiotu „Podstawy psychologii ...

Zajęcia należy prowadzić tak, aby pobudzać uczniów do aktywnego uczestnictwa i prowokować do spontanicznego wypowiedziania się.

Przy odgrywaniu ról w określonych sytuacjach z jakimi mogą się zetknąć w przyszłej pracy nie wolno zapominać o ustawicznym kształtowaniu postaw właściwych zawodowi, które w znaczący sposób wpływają na jakość świadczonych usług (grzeczność, uprzejmość, uśmiech, dokładność, spokój).

W przyswajaniu słownictwa zawodowego duże znaczenie ma również korzystanie z oryginalnych materiałów branżowych (jadłospisy, karty menu, foldery, czasopisma gastronomiczne).

Zajęcia powinny być prowadzone w 13-15 osobowych grupach w pracowniach językowych wyposażonych w najnowszy sprzęt audiowizualny, podręczniki, czasopisma, materiały branżowe oraz tablice gramatyczne.

Proponuje się następujący podział godzin na realizację poszczególnych działów materiału nauczania.

Lp.	Nazwa działu	Orientacyjna liczba godzin	
		technikum	szkoła policealna
I	Życie codzienne	40	30
II	Zakłady gastronomiczne	50	50
III	Praca w gastronomii i korzystanie z usług zakładów gastronomicznych.	50	50
IV	Gastronomia hotelowa	40	40
V	Negocjacje handlowe i sprzedaż usług w zakładzie gastronomicznym.	40	30
VI	Informacja o usługach w mieście	20	30
VII	Spędzanie wolnego czasu	20	20
VIII	Poruszanie się po mieście	20	20
IX	Materiał gramatyczny	60	50
	Do dyspozycji nauczyciela	48	40
	RAZEM	388	360

Ocena umiejętności uczniów powinna odbywać się na podstawie krótkich sprawdzianów pisemnych, testów, uzupełniania dialogów oraz tłumaczeń na język obcy. Ocenianie powinno być obiektywne i systematyczne. Przy ocenianiu poszczególnych umiejętności językowych należy uwzględniać:

- rozumienie ze słuchu
- biegłość mówienia
- poprawność fonetyczną i akcentową
- poprawność gramatyczną
- poprawność ortograficzną

4. PODSTAWOWE ŚRODKI DYDAKTYCZNE

- techniczne środki audiowizualne: magnetofon, telewizor, magnetowid (kasety, płyty CD, telewizja satelitarna),
- filmy tematyczne na kasetach video – obsługa gości w restauracji.
- słowniki ogólne i tematyczne,
- czasopisma branżowe,
- książki kucharskie w języku polskim i obcym,
- foldery, prospekty, karty menu.

5. LITERATURA

Język angielski

1. Harding K. & Henderson P.: High Season. English for the Hotel & Tourism Industry. Oxford University Press 1994
2. Harkess S & Wherly M.: You are Welcome! English for Hotel Reception. Nelson 1991
3. Rewell S. Stott T.: Highly-Recommended. English for the Hotel & Catering Industry. Oxford University Press 1994
4. Stott T. Buckingham A.: At Your Service. English for Travel and Tourism Industry. Oxford University Press 1995
5. Watcyn- Jones, P.: Testing your Vocabulary. Penguin 1985 (różne książki z tej serii)
6. Murphy R. Essential grammar in use. Cambridge, 1997

Język niemiecki

1. Claluna-Hopf M.:Plettenberg M.: *Hotellerie und Gastronomie*. Teil I,Teil II, Kessler Verlag 1992

2. Eppert F.: *Deutsch in Küche + Restaurant*. Max Hueber Verlag 1992
3. *Herzlich willkommen*. Langenscheidt 1993
4. *Zimmer frei*. Langenscheidt 1990
5. Roland Schapers, Renate Luscher, Manfred Gluck „Grundkurs Deutsch,„ Verlag für Deutsch 1992
6. Bęza S. *Nowe repetytorium z języka niemieckiego*. Wydawnictwo Szkolne PWN Warszawa 1997

Język francuski

1. Brikke E., Pięnkowska B., Zajęc M.: *Język francuski. Hotelarstwo. Turystyka*, BPI, AWM, DICO Paryż 1992, Warszawa 1996
2. Gajos M., Szumlewiec T.: *Salut ! ca va ?* WSiP 1992
3. Girardet J.: *Panorama de la langue française*. CLE International 1995
4. Renner M., Renner V., Tempesta G., *Le français de l'hôtellerie et de la restauration*. CLE International 1992
5. De Saïns G., Dupre la Tour S. *Nouveaux exercices de grammaire*. Hatier / Didier 1991

Język rosyjski

1. Fidyk M., Skup- Stundis T.: *Nowe repetytorium z języka rosyjskiego*. PWN. Warszawa 1997
2. Skiba R., Szczepaniak M. „*Delowaja recz* „, cz. 1 b. Wydawnictwo „ Rea „, Warszawa 1998
3. Granatowska M., Danecka J., „*Kak dela*” Wydawnictwo Szkolne PWN, Warszawa, 1997
4. Osipowa I., Vochmina L., „*Zdrowstvujte*” cz. 1-4 Wydawnictwo Geberthner, Warszawa, 1995
5. Dąbrowski J. „*275 ćwiczeń z języka rosyjskiego*.” Wyd. Centralny Ośrodek Informacji Gospodarczej, Warszawa 1998

Literatura powinna być na bieżąco aktualizowana.

EKONOMIKA I ORGANIZACJA GASTRONOMII

1. SZCZEGÓŁOWE CELE KSZTAŁCENIA

W wyniku zorganizowanego procesu nauczania uczeń (słuchacz) powinien umieć:

- scharakteryzować potrzeby ludzkie i dostosować metody ich zaspokajania,
- posługiwać się podstawową terminologią ekonomiczną,
- wyjaśnić cele i zasady racjonalnego gospodarowania,
- określić rolę budżetu państwa,
- scharakteryzować i odróżnić PNB i PKB,
- wyjaśnić istotę, cechy i klasyfikację rynku,
- opisać cykl gospodarczy,
- scharakteryzować funkcje pieniądza,
- określić czynniki kształtujące popyt, podaż, cenę,
- obliczyć elastyczność cenową popytu i podaży,
- założyć firmę wg różnych form organizacyjno-prawnych,
- określić funkcjonowanie rynku pracy,
- rozróżniać rodzaje bezrobocia,
- wskazać metody i środki przewyższania bezrobocia,
- wyjaśnić istotę, rodzaje i formy walki z inflacją,
- przedstawić organizację sieci żywienia otwartego i zamkniętego.
- sporządzić schematy organizacyjne gastronomii,
- omówić stanowiska organizacyjne, zakres odpowiedzialności,
- opisać systemy powiązania komórek organizacyjnych,
- przedstawić klasyfikację rodzajową obiektów gastronomicznych.
- przedstawić charakterystykę pomieszczeń gastronomicznych,
- wskazać formy obsługi konsumenta,
- opisać zasady kierowania i zarządzania gastronomią,
- scharakteryzować style kierowania,
- określić stosunki międzyludzkie,
- scharakteryzować gospodarowanie majątkiem trwałym i obrotowym,
- interpretować przepisy kodeksu pracy,

- rozróżniać umowy występujące w obrocie gospodarczym,
- przedstawić cechy dobrego pracownika i pracodawcy,
- sporządzić życiorys i list motywacyjny,
- określić istotę, funkcje i rodzaje wynagrodzeń,
- scharakteryzować system podatkowy i ubezpieczenia gospodarcze,
- określić i ustalić wynik finansowy,
- opracować biznes plan,
- ocenić sytuację ekonomiczno-finansową podmiotu na podstawie wskaźników: płynności, zyskowności, zadłużenia i sprawności,
- wymienić organy kontrolne,
- przeprowadzić inwentaryzację majątku.

2. MATERIAŁ NAUCZANIA

I. ZAGADNIENIA PODSTAWOWE - WIADOMOŚCI WSTĘPNE

Potrzeby ludzkie i metody ich zaspokajania. Proces produkcji i jego elementy składowe.

Dziedziny produkcji. Istota i cele gospodarowania. Towar i produkcja towarowa. Fazy cyklu gospodarczego. Funkcja pieniądza. *Gospodarka naturalna*

i towarowo-pięniężna. Ekonomiczne i społeczne znaczenie przemysłu gastronomicznego.

EKD – Europejska Klasyfikacja Działalności. PKB i PNB. DN – tworzenie i podział. Budżet państwa – wpływy. Wydatki budżetowe. Deficyt budżetowy.

Ćwiczenia:

- prezentacja hierarchii potrzeb,
- zdefiniowanie podstawowych kategorii ekonomicznych,
- określanie kosztów utraconych możliwości,
- sposoby mierzenia PKB.

II. ISTOTA GOSPODARKI RYNKOWEJ

Pojęcie i klasyfikacja rynku. Cechy gospodarki rynkowej. Elementy rynku. Prawo popytu i podaży. Czynniki kształtujące popyt i podaż. Cena równowagi rynkowej. Funkcje cen i zasady ich kształtowania. Prawo Engla. Podstawowe struktury rynkowe – monopol, oligopol, kartel, holding. Decyzje konsumenta i producenta.

Ćwiczenia:

- zasady ustalania cen,

- ustalanie ceny równowagi rynkowej,
- obliczanie i interpretacja wskaźników elastyczności podaży i popytu.
- sporządzanie schematu różnych rodzajów rynku.

III. PODMIOTY GOSPODARCZE

Pojęcie i cele działania. Klasyfikacja podmiotów wg kryteriów. Cechy przedsiębiorstw. Formy prawne jednostek gospodarczych. Zasady prowadzenia działalności gospodarczej – rodzaj działalności, lokalizacja. Etapy załatwiania formalności związanych z podjęciem działalności na własny rachunek – rejestracja, Regon, NIP, konto bankowe, ubezpieczenia, możliwości pozyskiwania kapitału. Fundusze własne. Kredyty i pożyczki. Leasing. Franchizing. Zobowiązania. Wynik finansowy.

Ćwiczenia:

- budowa struktur organizacyjnych,
- właściwości i różnice głównych podmiotów gospodarczych – gospodarstwa domowe, gospodarstwa rolne, zakłady rzemieślnicze, banki, przedsiębiorstwa, spółki, państwo,
- ustalenie i interpretacja wyniku finansowego,
- sporządzenie wniosku o wpis do ewidencji działalności gospodarczej.

IV. ORGANIZACJA I ZARZĄDZANIE POMIOTAMI GOSPODARCZYMI

Miejsce gastronomii w gospodarce rynkowej. Struktura organizacyjna przemysłu gastronomicznego. Organy zarządzające. Właściwości systemu żywienia otwartego i zamkniętego. Klasyfikacja rodzajowa placówek gastronomicznych. Schematy organizacyjne gastronomii. Stanowiska gastronomiczne, ich zadania i zakres odpowiedzialności. Wymagania terenowe i środowiskowe lokalizacji placówek gastronomicznych. Systemy dystrybucji potraw. Produkcja. Formy obsługi konsumenta. Charakterystyka pomieszczeń gastronomicznych. Żywnienie zbiorowe i catering. Małe placówki szybkiej gastronomii. Franchizing. Dodatkowa działalność usługowo-rozrywkowa. Promocje kulinarne. Kuchnie regionalne. Postrzeganie systemu „fast food” przez konsumentów. Cele i sposoby postępowania wobec konsumentów. Konkurencja na rynku gastronomicznym. Sieć żywienia zamkniętego – stołówki, bufety. Wybrane zagadnienia prawa pracy – zasady zawierania i rozwiązywania umów, rodzaje i wymiar urlopów pracowniczych, obowiązki i prawa pracowników, świadczenia pieniężne gwarantowane przez system ZUS. Dyscyplina pracy. Przywileje kobiet i młodocianych.

Ćwiczenia:

- tworzenie struktur organizacyjnych zakładu gastronomicznego,
- omawianie i przykłady działalności gastronomicznej,

- schematy i właściwości form obsługi konsumenta,
- ustalanie etapów przewidywanej sprzedaży wyrobów finalnych,
- wybrane przykłady dystrybucji w szpitalach, samochodach, pociągach.

V. MAJĄTEK RZECZOWY – ŚRODKI GOSPODARCZE

Właściwości i klasyfikacja majątku trwałego. Rodzaje wartości środków trwałych. Amortyzacja – zasady obliczania i interpretacji. Rodzaje zużycia i stopień wykorzystania środków trwałych. Majątek obrotowy – ruch okrężny środków obrotowych. Wskaźniki szybkości krążeń i ich analiza. Działalność inwestycyjno-remontowa. Systemy realizacji. Możliwości inwestowania wolnych kapitałów. Inwestycje krajowe i zagraniczne.

Ćwiczenia:

- obliczanie wskaźnika efektywności inwestycji i okresu zwrotu nakładów,
- skutki przeinwestowania i niedoinwestowania gospodarki,
- obliczanie i analiza wskaźników krążenia środków obrotowych,
- zasady obliczania i interpretacji amortyzacji i umorzenia,
- cykl remontowy,
- opracowanie ruchu okrężnego majątku obrotowego.

VI. SYSTEM PODATKOWY I UBEZPIECZENIA

Pojęcie i rodzaje podatków. Inne formy opodatkowani działalności gospodarczej (ryczałt, karta podatkowa). Zasady rozliczania podmiotu z urzędem skarbowym. Ubezpieczenia gospodarcze – istota, rodzaje. Decyzje podmiotu o wyborze firmy ubezpieczeniowej.

Ćwiczenia:

- ustalanie obciążenia podatkiem VAT,
- przykłady zapisów w księdze przychodów i rozchodów,
- ewidencja przychodów,
- różnice pomiędzy fakturą VAT a rachunkiem uproszczonym,
- wypełnianie zeznania podatkowego PIT,
- obliczanie podatku dochodowego od osób fizycznych wg skali podatkowej.

VII. PRACOWNICY W PODMIOCIE GOSPODARCZYM

Praca i jej znaczenie w życiu człowieka. Polityka personalna i jej koncepcje. Wykształceni, kwalifikacje a zatrudnienie. Wskaźniki zatrudnienia. Źródła i metody naboru pracowników.

CV i list motywacyjny – zasady sporządzania. Rozmowa kwalifikacyjna. Cechy dobrego pracownika i pracodawcy. Umowy o pracę. Umowy występujące w działalności gospodarczej (sprzedaży, najmu, dzierżawy, leasingu, wydawnicze). Zasady zawierania i rozwiązywania umów o pracę. Umowy cywilno-prawne. Okresy wypowiedzenia. Czas pracy. Pojęcie i rodzaje płacy roboczej. Elementy składowe płacy. Systemy wynagrodzeń. Świadczenia otrzymywane z ZUS. Wydajność pracy. Bezrobocie – istota, rodzaje, przyczyny. Aktywne i pasywne formy walki z bezrobociem. Stopa bezrobocia.

Ćwiczenia:

- umiejętność obliczania i interpretacji wskaźników zatrudnienia,
- sporządzanie CV i listu motywacyjnego,
- dokumentacja związana z przyjmowaniem pracownika do pracy,
- wzory umów i zasady ich wypełniania,
- obliczanie stopy bezrobocia,
- zasady przygotowania i przeprowadzania rozmów kwalifikacyjnych,
- obliczanie stawek płacowych zgodnie z systemami płac,
- ustalanie wydajności pracy,
- przykład obliczania płacy realnej i nominalnej.

VIII. KONTROLA DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ

Pojęcie i rodzaje kontroli. Organy kontrolne w Polsce. Kontrola stanowisk pracy. Odpowiedzialność za powierzone mienie. Inwentaryzacja jako forma kontroli. Dokumentacja kontrolna – protokoły, sprawozdania komisji, arkusze spisu.

Ćwiczenia:

- sporządzanie inwentaryzacji składników majątkowych.

IX. ANALIZA I OCENA SYTUACJI EKONOMICZNO-FINANSOWEJ

Pojęcie i rodzaje analiz. Wyniki analiz i ich wykorzystanie. Źródła informacji analitycznych (bilans, rachunek wyników, płynność finansowa). Wskaźniki oceny kondycji ekonomiczno-finansowej – wskaźniki płynności, zyskowności, zadłużenia i sprawności.

Ćwiczenia:

- opracowywanie i analiza finansowa bilansu zamknięcia,
- obliczanie i interpretacja wskaźników ekonomiczno-finansowych.

3. UWAGI O REALIZACJI

Przemiany, jakie dokonały się w naszej gospodarce w ciągu 10 lat, zmieniły w sposób zasadniczy funkcjonowanie podmiotów gospodarczych. Zmusza to do zmiany treści programowych prezentowanych w ramach programu nauczania. Niezbędne staje się dostosowanie nowych treści do zmieniającej się rzeczywistości. ⁴

Cechami charakterystycznymi tych przemian są m.in.:

- nieograniczone zmiany w słownictwie,
- zaniechanie podziału na kategorie,
- częste stosowanie nazw i określeń obcojęzycznych np. marketing, leasing, catering, pub.

Powyższy program przedstawia aktualny stan wiedzy w wybranych dziedzinach życia społeczno-gospodarczego. Prostota zagadnień zawartych w treściach programowych ma ułatwić opanowanie podstawowej wiedzy ekonomicznej dotyczącej funkcjonowania gospodarki rynkowej i podmiotów gastronomicznych. Dokonano takiego doboru materiału, aby uczniowie (słuchacze) mogli znaleźć rozwinięcie kwestii zawartych w proponowanych programach nauczania. Niektóre tematy należy traktować elastycznie. Nauczanie przedmiotu należy rozpocząć od zagadnień najprostszych. Część młodzieży rozpoczynającej naukę może posiadać podstawowy zasób wiedzy ekonomicznej dzięki rodzicom, nauczycielom czy masmediom. W procesie kształcenia znaczną uwagę należy zwrócić na ćwiczenia i przykłady liczbowe. Należy korzystać z aktualnych informacji charakteryzujących rzeczywistość gospodarczą. Interpretacja i analiza informacji pozwoli wyrobić umiejętność samodzielnego myślenia i oceny procesów ekonomicznych. Poprzez ćwiczenia uczeń (słuchacz) nabywa umiejętność podejmowania decyzji ekonomicznych. Ćwiczenia powinny polegać na obliczaniu podstawowych parametrów, sporządzaniu wykresów, prezentacji zjawisk w układzie tabelarycznym, posługiwaniu się rocznikami statystycznymi, wyszukiwaniu przepisów prawnych niezbędnych do rozwiązywania problemów. Przy realizacji programu nauczania należy stosować różne metody: wykład, pogadanka, dyskusja, a także krzyżówki i gry ekonomiczne, scenki rodzajowe lub ćwiczenia przeprowadzane w warunkach symulowanych. Zajęcia z przedmiotu ekonomika i organizacja gastronomii powinny się odbywać w klaso-pracowniach odpowiednio przygotowanych i wyposażonych w sprzęt audiowizualny, plansze tematyczne, literaturę branżową, podręczniki, przepisy prawne czy wzory dokumentów.

Stopień opanowania materiału przez ucznia (słuchacza) powinien być sprawdzany takimi metodami jak: testy, sprawdziany pisemne, odpowiedzi ustne, aktywność na zajęciach lekcyjnych, referaty.

Proponuje się następujący podział godzin na poszczególne działy programu nauczania:

Lp.	Tematyka	Orientacyjna liczba godzin	
		technikum 5-letnie	szkoła policealna
I	Wiadomości wstępne	10	8
II	Istota gospodarki rynkowej	32	24
III	Podmioty gospodarcze	36	22
IV	Organizacja i zarządzanie podmiotami gospodarczymi	34	24
V	Majątek rzeczowy	20	10
VI	System podatkowy i ubezpieczenia	12	6
VII	Pracownicy w podmiocie gospodarczym	36	24
VIII	Kontrola działalności gospodarczej	8	4
IX	Analiza ekonomiczno-finansowa	16	8
X	Do dyspozycji nauczyciela	16	6
	RAZEM	220	136

4. PODSTAWOWE ŚRODKI DYDAKTYCZNE

- urządzenia audiowizualne: rzutnik pisma, TV, video, kasyety, filmy.
- plansze tematyczne (schematy, struktury),
- zestawy foliogramów do prezentacji zjawisk gospodarczych,
- dokumenty źródłowe: dzienniki ustaw, kodeks pracy, regulamin pracy, taryfikatory kwalifikacyjne, tabele płac, umowy o pracę i umowy cywilno-prawne, aktualne zarządzenia,
- wzory dokumentów: faktury, umowy, tabele stawek amortyzacyjnych, listy płac, PIT-y, dokumentacja magazynowa (Pz, Wz, Rw, Zw, Mm), arkusze spisu z natury,
- arkusze ćwiczeń i zadania dla uczniów (słuchaczy),
- roczniki statystyczne, słowniki ekonomiczne.

5. LITERATURA BRANŻOWA

1. Adamiec T.: Zarys wiedzy o gospodarce, WSiP. Warszawa, 1999
2. Dębski St.: Ekonomia i organizacja przedsiębiorstw, WSiP. Warszawa. 1996
3. Duraj J.: Analiza ekonomiczna przedsiębiorstw, PWE. Warszawa, 1993
4. Jargon R.: Obsługa konsumenta, WSiP. Warszawa, 1992
5. Komosa A.: Szkolny słownik ekonomiczny, EKONOMIK. Warszawa, 1996
6. Koziorowska B.: Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych, Wydawnictwo SGGW. Warszawa, 1998
7. Mikroekonomia. Poradnik nauczyciela, WSiP, PWN. Warszawa, 1999
8. Nasiliński M.: Ekonomia dla licealistów, KEY TEXT. Warszawa. 1996

9. Nasiłowski M.: System rynkowy. Podstawy makro- i mikroekonomii. PWE. Warszawa, 1998
10. Nojszewska E.: Podstawy ekonomii, WSiP. Warszawa, 1997
11. Noga A.: Źródła bogactwa kraju. Wprowadzenie do ekonomii, WSiP. Warszawa, 1994
12. Ostrowski E.: Organizacja produkcji gastronomicznej, WSiP. Warszawa, 1995
13. Pietraszewski M.: Analiza działalności gospodarczej, Wydawnictwo eMPi. Poznań, 1998
14. Praca zbiorowa: Technologia gastronomiczna z obsługą gości, cz. III. Wydawnictwo REA. Warszawa, 1999
15. Polska w nowym podziale administracyjnym kraju, GUS. Warszawa. 1998
16. Roczniki statystyczne GUS. Warszawa, 1998 i 1999
17. Skowroński S.: Mały biznes, czyli przedsiębiorczość na własną rękę. Wydawnictwo Prawno-Ekonomiczne INFOR
18. Sobiecki R.: Zarys gospodarki rynkowej, cz. I i II, EUROMARK. Warszawa, 1997
19. Kasety video:
 - Gospodarka rynkowa: 1. Podstawowe kategorie ekonomiczne.
 - 2. Makroekonomia, 3. Mikroekonomia, PWN. Warszawa, 1999
 - Jak motywować ludzi do pracy, SYNERGIA. Gdańsk, 1996
20. Wydawnictwa prasowe: Gazeta Prawna, Rzeczpospolita, Przegląd Gastronomiczny, Food Service, Zdrowa Żywność i Zdrowy Styl Życia

Literatura powinna być aktualizowana na bieżąco.

RACHUNKOWOŚĆ I FINANSE W GASTRONOMII

1. SZCZEGÓŁOWE CELE KSZTAŁCENIA

W wyniku zorganizowanego procesu nauczania uczniów (słuchacz) powinien umieć:

- posługiwać się terminologią z zakresu rachunkowości i finansów,
- posłużyć się ustawą o rachunkowości,
- sporządzić bilans majątkowy,
- określić zasady funkcjonowania kont aktywnych i pasywnych,
- ewidencjonować wybrane operacje na kontach,
- zastosować metodę poprawiania błędów,
- sporządzić zestawienie obrotów i sald,
- określić zasady funkcjonowania kont wynikowych;
- ustalić wynik finansowy,
- sporządzić sprawozdanie finansowe,
- obliczyć i interpretować wskaźniki finansowe,
- przedstawić zasady kalkulacji w sieci żywienia otwartego i zamkniętego,
- scharakteryzować system cen i marż handlowych,
- zawierać umowy z dostawcami, składać zamówienia,
- przeprowadzić kontrolę jakościową i ilościową dostaw,
- wypełniać dokumentację magazynową,
- zaplanować wielkość produkcji,
- stosować receptury i przepisy kulinarne,
- rozliczyć dokumentację sprzedaży,
- inkasować należności od konsumentów,
- prawidłowo sporządzać dokumenty związane z całokształtem działalności podmiotu,
- przeprowadzić inwentaryzację,
- przeprowadzić analizę wyników finansowych.

2. MATERIAŁ NAUCZANIA

I. ISTOTA I FUNKCJE RACHUNKOWOŚCI I FINANSÓW

Pojęcie i ogniwa rachunkowości. Funkcje rachunkowości i jej znaczenie w gospodarce rynkowej. Ustawa o rachunkowości. Właściwości finansów. Zjawiska pieniężne i finansowe. Finanse publiczne i prywatne. Formy i funkcje pieniądza.

Ćwiczenia:

- opracowanie planu kont,
- posługiwanie się ustawą o rachunkowości.

II. MAJĄTEK I FUNDUSZE PODMIOTÓW GOSPODARCZYCH

Aktywa – właściwości; majątek trwały i obrotowy. Pasywa – źródła finansowania majątku; fundusze własne i obce.

Ćwiczenia:

- schematy aktywów i pasywów,
- obliczanie struktury majątku i kapitałów.

III. BILANS I RACHUNEK STRAT I ZYSKÓW

Pojęcie i elementy składowe bilansu. Zasady sporządzania bilansu i rachunku strat i zysków. Operacje gospodarcze i ich wpływ na bilans.

Ćwiczenia:

- schemat bilansu i rachunku strat i zysków,
- sporządzanie ww. dokumentów w różnych formach organizacyjno-prawnych,
- przykłady operacji gospodarczych i ich powiązania z bilansem.

IV. ZASADY FUNKCJONOWANIA KONT BILANSOWYCH

Pojęcie i zasady funkcjonowania kont aktywnych i pasywnych. Bilans otwarcia. Księgowanie operacji na kontach. Zasada podwójnego zapisu. Obroty i salda konta. Zestawienie obrotów i sald. Bilans zamknięcia. Zasada ciągłości bilansowej. Metody poprawiania błędów księgowych.

Ćwiczenia:

- otwieranie i zamykanie kont księgowych,
- obliczanie obrotów i sald na kontach,
- ewidencja operacji na kontach

- sporządzanie zestawienia obrotów i sald w formie uproszczonej i rozwiniętej,
- poprawianie błędów księgowych,
- sporządzanie zestawienia obrotów i sald oraz bilansu zamknięcia,
- analiza finansowa BO i BZ.

V. ZASADY FUNKCJONOWANIA KONT WYNIKOWYCH

Właściwości kont wynikowych. Kategorie ekonomiczne – koszty, przychody, straty i zyski nadzwyczajne, wynik finansowy. Zasady ewidencji na kontach wynikowych. Ustalanie i rozliczanie wyniku finansowego. Sporządzanie zestawienia kosztów w układzie rodzajowym.

Ćwiczenia:

- schematy kont wynikowych,
- ewidencja operacji na kontach wynikowych,
- ustalanie wyniku finansowego i operacyjnego,
- obliczanie i ewidencja wyniku finansowego.

VI. DOKUMENTACJA KSIĘGOWA

Dowody księgowe jako podstawa ewidencji. Klasyfikacja dokumentów. Obieg dokumentacji. Formy kontroli dokumentacji. Dokumenty służące kalkulacji.

Ćwiczenia:

- sporządzanie wybranych dokumentów – raport kasowy, rozliczenie kuchni, bufetu, wystawianie rachunków,
- kontrola dokumentacji; dekretacja,
- rozliczanie zaliczek, zakupów.

VII. ZASADY KALKULACJI W GASTRONOMII

Pojęcie i klasyfikacja kosztów. System cen i marż. Marże wynikowe. Zasady kalkulacji w sieci żywienia otwartego i zamkniętego. Sprzedaż poza zakład.

Ćwiczenia:

- sporządzanie kalkulacji cen towarów, dań, napojów alkoholowych,
- struktura cen,
- struktura marż.

VIII. ZASADY ROZLICZANIA ZAKŁADÓW GASTRONOMICZNYCH

Cykl gospodarczy: ZAOPATRZENIE ⇒ PRODUKCJA ⇒ ZBYT.

- Systemy zaopatrzenia zakładów. Organizacja dostaw. Zawieranie umów, składanie zamówień. Kontrola ilościowa i jakościowa dostaw. Gospodarka magazynowa. Dokumentacja księgowa związana z zaopatrzeniem.
- Zasady organizacji produkcji. Receptury i przepisy kulinarne. Planowanie i rozliczanie produkcji w sieci żywienia otwartego i zamkniętego. Dokumentacja księgowa związana z produkcją.
- Inkasowanie należności od konsumentów. Sprzedaż i dokumentacja sprzedaży. Rozliczanie kasy. Zalatwianie reklamacji.

Ćwiczenia:

- obliczanie wielkości zapotrzebowania; składanie zamówień,
- regulowanie należności i zobowiązań,
- wypełnianie dokumentów – faktury, dowody dostawy, zbiorcze zestawienie zakupu gotówkowego,
- wypełnianie dowodów przyjęcia PZ i kartoteki magazynowej,
- sporządzanie zestawień zakupów gotówkowych artykułów spożywczych,
- sporządzanie raportów obrotu,
- rozliczenia kuchni, bufetu.

3. UWAGI O REALIZACJI

Zadaniem przedmiotu „Rachunkowość i finanse” jest przekazanie podstawowych reguł funkcjonowania systemu rachunkowości i systemu finansowego w warunkach gospodarki rynkowej. Główny nacisk należy skierować na poprawne zrozumienie podstawowych pojęć i znaczenie rachunkowości jako nauki. Istnieje ścisła korelacja pomiędzy przedmiotem „Rachunkowość i finanse” a przedmiotem „Ekonomika i organizacja gastronomii”. Trudność w prowadzeniu zajęć z obu przedmiotów wynika ze specyficznego, branżowego charakteru. Nauczyciel powinien być elastyczny w doborze treści programowych, literatury i pomocy naukowych.

Właściwa realizacja celów kształcenia zależy od stosowania odpowiednich metod nauczania, które powinny sprzyjać kształceniu samodzielnej myślenia i logicznego podejmowania decyzji ekonomicznych.

Obok tradycyjnych metod kształcenia jak wykład, pogadanka należy stosować głównie metody ćwiczeniowe. Przykłady, zadania stanowią podstawę umiejętności praktycznych. W nauczaniu rachunkowości niezwykle ważne jest wyrabianie w uczniach (słuchaczach) nawy-

ków dokładności, rzetelności, systematyczności oraz poprawnej interpretacji ewidencji księgowej.

Zajęcia lekcyjne powinny odbywać się w sali przedmiotowej wyposażonej w zestawy ćwiczeń, formularzy, druków i dokumentów księgowych, schematów, a także literaturę branżową i przepisy prawne. W ćwiczeniach wykorzystywać należy przykłady z życia gospodarczego, bogate w treści i interpretację.

Przedmiot jest trudny, zatem stopień opanowania wiadomości i umiejętności programowych przez ucznia (słuchacza) powinien być często kontrolowany tradycyjnymi metodami: testy, prace pisemne, odpowiedzi ustne, aktywność na lekcjach przy rozwiązywaniu ćwiczeń i przykładów.

Proponuje się poniższy podział godzin na realizację poszczególnych działów programu nauczania:

Lp.	Tematyka	Orientacyjna liczba godzin	
		technikum 5-letnie	szkoła policealna
I	Istota i funkcje rachunkowości i finansów	8	6
II	Majątek i fundusze podmiotów gospodarczych	10	10
III	Bilans i rachunek strat i zysków	6	4
IV	Zasady funkcjonowania kont bilansowych	20	18
V	Zasady funkcjonowania kont wynikowych	22	20
VI	Dokumentacja księgowa	4	4
VII	Zasady kalkulacji w gastronomii	24	24
VIII	Zasady rozliczania zakładów gastronomicznych	14	14
	Do dyspozycji nauczyciela	4	4
	RAZEM	112	104

4. ZESTAW ŚRODKÓW DYDAKTYCZNYCH

I. Plansze i foliogramy:

- schemat organizacyjny rachunkowości,
- schematy aktywów i pasywów,
- schemat obiegu dokumentów,
- struktura ceny sprzedaży,
- klasyfikacja kosztów: rodzajowa i kalkulacyjna.

II. Dokumenty źródłowe:

- cenniki, marże,
- receptury i przepisy kulinarne,
- zarządzenia i instrukcje branżowe.

III. Wzory druków:

- zestawy druków kasowych, magazynowych,
- faktury,
- raporty kasowe, obrotów, rozliczeniowe,
- zestawienia zakupów gotówkowych,
- bilans – wzory, rachunek strat i zysków.

IV. Urządzenia audiowizualne:

- rzutnik pisma,
- kasety video,

V. Zbiory ćwiczeń , zadań:

- wg uznania nauczyciela.

5. LITERATURA BRANŻOWA

1. Augustowska M.: Komentarz do planu kont, ODDK. Gdańsk, 1996
2. Guzowska M.: Finanse w gospodarce rynkowej, WSiP. Warszawa, 1997
3. Jaklik A., Micherda B.: Zasady rachunkowości, WSiP. Warszawa, 1996
4. Kotas R., Sojak S.: Rachunkowość zarządcza w hotelarstwie i w gastronomii, PWN. Warszawa, 1999
5. Nilidziński R.: Podstawy rachunkowości, ODDK. Gdańsk, 1997
6. Olechowicz J.: Podstawy rachunkowości, DiFiN. Warszawa, 1999
7. Olechowicz J.: Zbiór zadań, DiFiN. Warszawa, 1997
8. Sawicki K.: Podstawy rachunkowości, PWE. Warszawa, 1995
9. Buchalter - dwutygodnik

Literatura powinna być aktualizowana na bieżąco.

MARKETING W GASTRONOMII

1. SZCZEGÓŁOWE CELE KSZTAŁCENIA

W wyniku zorganizowanego procesu nauczania słuchacz powinien umieć:

- zdefiniować podstawowe pojęcia marketingu,
- określić instrumenty marketingu i pojęcie marketingu-mix,
- scharakteryzować czynniki wpływające na popyt i podaż usług gastronomicznych,
- zaplanować i przeprowadzić proste badania marketingowe dla potrzeb placówki gastronomicznej,
- określić odpowiednie kryteria segmentacji rynku usług gastronomicznych,
- przeprowadzić analizę marketingową SWOT,
- zaproponować metodę promocji oraz formę i treść reklamy - odpowiednie dla placówki gastronomicznej,
- określić cechy i predyspozycje pracownika lokalu gastronomicznego, pożądane z marketingowego punktu widzenia.

2. MATERIAŁ NAUCZANIA

I. PODSTAWOWE INFORMACJE O MARKETINGU

Pojęcie marketingu i jego znaczenie we współczesnej gospodarce. Podstawowe instrumenty marketingu: produkt, cena, dystrybucja, promocja (aktywizacja sprzedaży). Pojęcie marketingu-mix.

Ćwiczenia:

- Omawianie przykładów transakcji handlowych (w tym także nie sfinalizowanych) i określanie przyczyn ich powodzenia lub niepowodzenia.
- Omawianie potrzeb społecznych, jakie mogą być zaspokajane przez podmiot gastronomiczny.

II. RYNEK ZBYTU I JEGO BADANIE

Pojęcie rynku. Rynek zbytu podmiotu gastronomicznego. Konsument i ich potrzeby. Czynniki wpływające na decyzje konsumentów.

Metody analizy rynku (statystyczne i bezpośredni sondaż rynku). Techniki badań marketingowych (badania ankietowe, panelowe, motywacyjne, obserwacja i eksperyment rynkowy). Segmentacja rynku: Kryteria segmentacji.

Ćwiczenia:

- Omawianie czynników kształtujących podaż i popyt na usługi gastronomiczne.
- Opracowanie ankiety dotyczącej zapotrzebowania na usługi gastronomiczne w danej miejscowości.
- Opracowanie ankiety dotyczącej preferencji konsumentów określonego lokalu gastronomicznego.
- Wskazywanie kryteriów segmentacji konsumentów dla lokali gastronomicznych różnych typów.

III. PRODUKT

Marketingowe pojęcie produktu. Klasyfikacja produktów. Produkt przedmiotu gastronomicznego. Pojęcie asortymentu. Znak firmowy.

Cykl rynkowego życia produktu. Wprowadzanie nowych produktów.

Ćwiczenia:

- Określanie istotnych dla konsumenta cech (walorów) produktów gastronomicznych.
- Omawianie przykładów rynkowych sukcesów i porażek produktów gastronomicznych.

IV. CENA

Cena i jej znaczenie w marketingu. Marketingowe techniki ustalania ceny. Strategie cenowe. Wpływ zmiany ceny na sprzedaż. Opusty cen i ich rodzaje.

Ćwiczenia:

- Omawianie zróżnicowania cen potraw w różnych lokalach gastronomicznych.
- Obliczanie skutków zmiany ceny produktu na wielkość jego sprzedaży (przy różnej elastyczności cenowej popytu).

V. DYSTRYBUCJA

Pojęcie dystrybucji i jej funkcje. Kanały dystrybucji. Marketing bezpośredni i franchising.

Ćwiczenia:

- Analiza możliwych kanałów dystrybucji produktów podmiotu gastronomicznego.

VI. AKTYWIZACJA SPRZEDAŻY

Pojęcie public relations. Funkcje i metody public relations. Promocja sprzedaży i jej narzędzia. Ukierunkowanie promocji (metoda „przepychania” bądź „przeciągania” towaru). Promocyjny wpływ wystroju wnętrza, atmosfery i personelu.

Reklama i jej cele. Środki i formy reklamy. Czynniki wpływające na skuteczność reklamy. Badanie efektów reklamy. Znaczenie niekonwencjonalnych metod aktywizacji sprzedaży.

Ćwiczenia:

- Analizowanie form promocji sprzedaży pod kątem ich przydatności w gastronomii.
- Omawianie pożądanых cech kelnera, barmana, kierownika lokalu itd.
- Omawianie przykładów dobrej i złej reklamy.
- *Prezentowanie* różnych sposobów reklamy podmiotu gastronomicznego.
- Poszukiwanie niekonwencjonalnych sposobów aktywizacji sprzedaży podmiotu gastronomicznego.

VII. DZIAŁALNOŚĆ MARKETINGOWA

Koncepcja zarządzania marketingowego. Pojęcie *misji przedsiębiorstwa*. Strategie marketingowe. Plan marketingu. Analiza SWOT.

Organizacja marketingu w jednostce gospodarczej. Informacja marketingowa. Badania marketingowe (szczególnie w małych *firmach*).

Ćwiczenia:

- Sformułowanie misji przedsiębiorstwa dla podmiotu gastronomicznego, zależnie od jego rodzaju.
- Przykład analizy marketingowej SWOT wybranego podmiotu gastronomicznego.
- Określanie przedmiotu i metod badań marketingowych możliwych do wykonania w podmiocie gastronomicznym.
- Opracowanie ankiety badającej opinie o nowym produkcie gastronomicznym.

3. UWAGI O REALIZACJI

Przedmiot „Marketing w gastronomii” ma na celu zapoznanie słuchaczy z podstawami wiedzy marketingowej i jej praktycznym wykorzystaniem. Nabyte wiadomości i umiejętności powinny stanowić element obecnie niezbędny w wykształceniu pracownika gastronomii, a pozwalający mu sprawnie funkcjonować w warunkach gospodarki rynkowej. Powinny też

umożliwiać mu, a nawet stymulować do podejmowania działalności gospodarczej na własny rachunek.

Jeśli chodzi o korelacje „Marketingu w gastronomii” z innymi przedmiotami, to część pojęć omawianych w działach I, II i IV (np. rodzaje potrzeb, rynek, podaż, popyt, cena) powinna być już słuchaczowi znana z realizowanej wcześniej „Ekonomiki”. Natomiast omawiając niektóre zagadnienia działu VI - można posłużyć się wiadomościami, jakie powinny być nabyte poprzednio w ramach „Psychologii”. Dotyczy to np. odpowiednich predyspozycji psychicznych pracownika gastronomii, czy też - istotnych dla skuteczności reklamy - procesów pamięci i kształtowania się postaw. Ponadto zdobyta już wiedza o metodach badawczych psychologii okaże się przydatna przy projektowaniu badań marketingowych.

Omawiając w ramach działu III pojęcie produktu podmiotu gastronomicznego, należy pod tym terminem rozumieć zarówno pojedynczą potrawę lub zestaw potraw, jak również o wiele bardziej złożoną usługę - np. zorganizowanie przyjęcia lub bankietu.

Dział V jest przewidziany do realizacji w formie raczej skrótowej, gdyż z natury rzeczy w usługach (w tym także gastronomicznych) nie ma wielu wariantów rozwiązania problemu dystrybucji.

Podkreślając znaczenie niekonwencjonalnych metod aktywizacji sprzedaży (dział VI) i podając wybrane ich przykłady - warto starać się rozbudzić pomysłowość i inwencję słuchaczy.

Przy omawianiu większości działów - należałoby najpierw omawiać dane pojęcie czy zagadnienie na najbardziej wyrazistych przykładach z różnych sektorów gospodarki, a dopiero potem wskazywać na odniesienia i przykłady w branży usług gastronomicznych. Szczególnie należy zastosować tę metodę przy omawianiu (w dziale VI) problemów promocji i reklamy, które na wstępie można zilustrować przykładami powszechnie znanymi słuchaczom ze środków przekazu i z ich własnych doświadczeń.

Większy wymiar godzin przewidziany dla tego przedmiotu w technikum - pozwala na dokładniejsze wyjaśnienie omawianych pojęć, przeprowadzanie dyskusji dotyczących zagadnień niezbyt dobrze jeszcze uczniom znanych i opierających się na mniejszym zasobach osobistych doświadczeń oraz wykonanie ćwiczeń bardziej zbliżonych do sytuacji rzeczywistych.

Ocenianie stopnia opanowania wiadomości i umiejętności przez słuchacza powinno odbywać się na podstawie prac pisemnych i odpowiedzi ustnych, ze szczególnym uwzględnieniem wykazywanej aktywności, samodzielności i pomysłowości.

Proponuje się następujący podział godzin na realizację poszczególnych działów materiału nauczania:

L.p.	Nazwa działu	Orientacyjna liczba godzin	
		technikum	szkoła policealna
I.	Podstawowe informacje o marketingu	6	2
II.	Rynek zbytu i jego badanie	20	10
III.	Produkt	16	6
IV.	Cena	14	6
V.	Dystrybucja	8	4
VI.	Aktywizacja sprzedaży	20	10
VII.	Działalność marketingowa	18	8
	Do dyspozycji nauczyciela	10	6
	RAZEM	112	52

4. PODSTAWOWE ŚRODKI DYDAKTYCZNE

- Schematy ilustrujące np. segmentację rynku, cykl życia produktu, kanały dystrybucji;
- przykładowe cenniki zakładów gastronomicznych;
- strony ogłoszeniowo-reklamowe z prasy codziennej, tygodniowej i branżowej;
- foldery i ulotki reklamowe;
- ewentualnie dostępne filmy na kasetach video.

5. LITERATURA

1. Dębski S., Dębski D.: *Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw (cz. 2)*. WSiP, Warszawa 1999
2. Pietraszewski M.: *Marketing i analiza działalności gospodarczej*. Wydawnictwo eMPi², Poznań 1995
3. Werner U.: *Marketing*. Thaurus, Warszawa 1992
4. Werner U.: *Reklama*. Thaurus, Warszawa 1992
5. Wiśniewski A.: *Marketing*. WSiP, Warszawa 1997

Literatura powinna być na bieżąco aktualizowana.

ZASADY ŻYWIENIA

1. CELE KSZTAŁCENIA

W wyniku procesu edukacyjnego słuchacz powinien umieć:

- określić podstawowe pojęcia z zakresu nauki o żywieniu człowieka,
- wyjaśnić znaczenie i rolę składników pokarmowych w prawidłowym funkcjonowaniu organizmu człowieka,
- scharakteryzować poszczególne składniki pokarmowe
- wymienić źródła składników odżywczych w produktach spożywczych
- wyjaśnić proces trawienia i wchłaniania poszczególnych składników pokarmowych,
- określić zapotrzebowanie organizmu na podstawowe składniki odżywcze,
- wyjaśnić skutki nadmiaru lub niedoboru określonego składnika pokarmowego,
- posługiwać się tabelami norm żywienia i wyżywienia,
- wyjaśnić pojęcia norma żywienia i wyżywienia oraz wyjaśnić ich rolę
- scharakteryzować podstawowe grupy produktów spożywczych,
- scharakteryzować zasady układania jadłospisów,
- zaplanować jadłospisy dla różnych grup ludności i na różne okoliczności,
- posługiwać się tabelami zamienności produktów,
- wskazać czynniki wpływające na kształtowanie zwyczajów żywieniowych,
- wymienić cechy charakterystyczne dla kuchni wybranych narodów,
- wyjaśnić pojęcie diety oraz wymienić jej rodzaje,
- dobrać właściwe produkty spożywcze i techniki sporządzania dla określonego rodzaju diety
- wymienić rodzaje zatruc pokarmowych oraz scharakteryzować je,

2. MATERIAŁ NAUCZANIA

I. WIADOMOŚCI WSTĘPNE

Cel i zadania przedmiotu. Rola nauki o żywieniu człowieka i stan wiedzy społeczeństwa na temat prawidłowego odżywiania się. Wpływ sposobu odżywiania się człowieka na stan jego zdrowia. Choroby cywilizacyjne, kształtowanie właściwych nawyków żywieniowych. Organizacje zajmujące się sprawami wyżywienia ludności /FAO, WHO, UNICEF, /.

Podstawowe pojęcia: składniki odżywcze, racjonalne żywienie, nawyki i zwyczaje żywieniowe i inne.

II. SKŁADNIKI POKARMOWE

Podział składników pokarmowych i ich rola w żywieniu człowieka.

CUKROWCE. Budowa, podział, właściwości i znaczenie w żywieniu człowieka. Fotosynteza. Rola błonnika. Trawienie, przemiany i przyswajanie cukrowców. Normy spożycia i źródła cukrowców. Nadmiar spożycia i ryzyko chorób.

Ćwiczenia:

- opracowanie wykazu produktów zawierających błonnik,
- określenie wartości energetycznej produktów zawierających różne cukrowce.

TŁUSZCZE. Budowa, podział, właściwości. Rola w żywieniu. Zapotrzebowanie organizmu i źródła tłuszczów. Cholesterol – rola i skutki nadmiaru, główne źródła. Rola NNKT. Skutki nadmiaru tłuszczów w diecie. Proces trawienia i wchłaniania. Zmiany zachodzące w tłuszczach podczas przechowywania i ogrzewania. Zastosowanie tłuszczów w produkcji kulinarnej. Tłuszcze utwardzane.

Ćwiczenia:

- opracowanie wykazu produktów zawierających NNKT,
- sporządzanie wykazu produktów bogatych w cholesterol
- uszeregowanie produktów według zawartości tłuszczów

BIAŁKA. Budowa, podział, właściwości. Znaczenie białka dla organizmu człowieka. Wartość biologiczna białek. Uzupełnianie się białek. Źródła białka w produktach spożywczych.

Niedobór i nadmiar białek. Zapotrzebowanie. Trawienie i przyswajanie białek.

Ćwiczenia:

- opracowanie zestawu produktów białkowych pochodzenia zwierzęcego i roślinnego,
- obliczenie zawartości białka spożytego w ciągu dnia i porównanie z zalecaną normą,
- opracowanie zestawu potraw o wzajemnym uzupełnianiu się składu aminokwasowego białek

SKŁADNIKI MINERALNE. Pierwiastki wchodzące w skład organizmu człowieka. Podział na makro i mikroskładniki, ich rola budulcowa i regulująca, znaczenie. Źródła składników mineralnych, normy zapotrzebowania na wybrane składniki mineralne. Przyczyny i skutki niedoboru składników mineralnych. Równowaga kwasowo – zasadowa.

Ćwiczenia:

- ułożenie zestawu np. obiadowego lub kolacyjnego z uwzględnieniem produktów kwaso i zasadorwórczych.

WITAMINY. Pojęcie i podział witamin. Znaczenie i rola witamin w prawidłowym funkcjonowaniu organizmu. Charakterystyka poszczególnych witamin. Dienne normy zapotrzebowania na wybrane witaminy. Objawy niedoboru i nadmiaru witamin. Występowanie witamin w produktach spożywczych.

Ćwiczenia:

- obliczanie zawartości wybranej witaminy w określonym posiłku,
- obliczanie zawartości wybranej witaminy w całodziennym jadłospisie.
- sporządzanie zestawu produktów będących najlepszym źródłem danej witaminy,

GOSPODARKA WODNA ORGANIZMU. Występowanie i zawartość wody w organizmie człowieka. Rola wody w ustroju człowieka. Bilans gospodarki wodnej. Zaburzenia w gospodarce wodnej; przyczyny i skutki.

Ćwiczenia:

- analiza bilansu wodnego organizmu człowieka,
- określenie cech wody pitnej

III . GOSPODARKA ENERGETYCZNA ORGANIZMU

Przemiana materii - źródło energii dla organizmu. Podstawowe pojęcia – metabolizm, anabolizm, katabolizm. Podstawowa przemiana materii – czynniki wpływające na jej wielkość. Całkowita przemiana materii ,czynniki zwiększające zapotrzebowanie energetyczne ponad p.p.m. Bilans energetyczny, skutki dodatniego i ujemnego bilansu energetycznego. Wartość energetyczna produktów i potraw. Normy zapotrzebowania energetycznego.

Ćwiczenia:

- obliczanie własnej podstawowej przemiany materii
- obliczanie własnej całkowitej przemiany materii,
- obliczanie wartości energetycznej wybranych produktów

IV. NORMY ŻYWIENIA I WYŻYWIENIA

Definicja norm żywienia i wyżywienia. Podział ludności na grupy jako główna podstawa do zróżnicowania norm zapotrzebowania na składniki pokarmowe. Dienne racje pokarmowe jako praktyczna realizacja norm żywienia. Podział produktów na grupy – cel i kryteria . Charakterystyka wartości odżywczej poszczególnych grup. Zamiana produktów w grupie i między grupami – tabela zamienności produktów. Zasady układania jadłospisów. Metoda punktowa oceny jadłospisów.

Ćwiczenia:

- analizowanie wartości odżywczej produktów, zamiana produktów.
- układanie przykładowego jadłospisu zgodnie z zasadami,

V. PLANOWANIE WYŻYWIENIA DLA RÓŻNYCH GRUP LUDNOŚCI

Ogólne wiadomości o planowaniu żywienia. Rozkład i ilość posiłków w ciągu dnia. Procentowy udział poszczególnych posiłków w dobowym zapotrzebowaniu energetycznym. Charakterystyka poszczególnych posiłków. Zasady planowania posiłków dla różnych grup ludności. Planowanie żywienia w zakładach gastronomicznych zamkniętych i otwartych.

Ćwiczenia:

- zaplanowanie jadłospisu dla wybranej grupy ludności (np. dla młodzieży, ludzi ciężko pracujących itp.)
- zaplanowanie karty dań dla zakładu gastronomicznego,
- zaplanowanie zestawu potraw na przyjęcia okolicznościowe – zasiadane i po angielsku

VI. ZWYCZAJE ŻYWIENIOWE

Tradycje żywieniowe jako cechy charakterystyczne kultury danego kraju. Przyzwyczajenia żywieniowe, ich pozytywne i negatywne skutki. Charakterystyka kuchni staropolskiej, zmiany polskich zwyczajów żywieniowych. Charakterystyka kuchni innych narodów.

Ćwiczenia:

- omówienie receptur potraw kuchni staropolskiej i porównanie z aktualnymi przepisami,
- omówienie receptur kuchni innych narodów na podstawie literatury specjalistycznej,

VII. ZASADY ŻYWIENIA DIETETYCZNEGO

Pojęcie diety, znaczenie i rola w żywieniu ludzi chorych. Rodzaje diet i ich charakterystyka. Dobór surowców i technik sporządzania posiłków dietetycznych. Żywnienie dietetyczne w zakładach gastronomicznych. Choroby cywilizacyjne jako skutki nieprawidłowego żywienia. Profilaktyka żywieniowa.

Ćwiczenia:

- zaplanowanie jadłospisu dla wybranej diety,

VIII. ZATRUCIA POKARMOWE

Źródła zakażeń w żywieniu zbiorowym. Rodzaje zatruc pokarmowych. Warunki sprzyjające rozwojowi drobnoustrojów chorobotwórczych. Objawy zatruc pokarmowych. Higiena produkcji i przechowywania surowców oraz potraw.

3. UWAGI O REALIZACJI

Na pierwszej lekcji nauczyciel powinien zapoznać słuchaczy z podręcznikami i literaturą specjalistyczną. Przy realizacji materiału nauczania należy dążyć do zainteresowania słuchaczy problematyką żywieniową oraz rozbudzić zamiłowanie ucznia do zawodu.

Efektywność kształcenia uzależniona jest od stosowanych środków dydaktycznych. Do każdej lekcji należy więc przygotować wcześniej zestaw pomocy dydaktycznych jak tablice, schematy, plansze, foliogramy, specjalistyczna literatura.

Przy realizacji materiału nauczania należy przy określaniu roli składników pokarmowych zaprezentować słuchaczom obecne poglądy i wyniki badań związane z profilaktyką chorób cywilizacyjnych w powiązaniu ze zwyczajami żywieniowymi.

Przy realizacji tematyki dotyczącej zapotrzebowania energetycznego należy podać przyczyny i skutki przekroczenia bilansu energetycznego, wskazać wadliwe następstwa otyłości w profilaktyce choroby wieńcowej.

W części materiału dotyczącej planowania wyżywienia słuchacze powinni poznać zasady planowania i oceny jadłospisów oraz podjąć próby układania ich dla różnych grup ludności i na różne okoliczności. Część tematów może być realizowana w ramach prac domowych jako samodzielne opracowania np. kuchnie regionalne, diety w określonych schorzeniach, kuchnia wegetariańska itp.

Treści materiału nauczania należy korelować z wiadomościami z innych przedmiotów jak chemia, biologia, technologia, celem lepszego zrozumienia szeregu zjawisk i przemian.

Lp.	Nazwa działu	Orientacyjna liczba godzin	
		technikum	szkoła policealna
I	Wiadomości wstępne	4	2
II	Składniki pokarmowe	36	28
III	Gospodarka energetyczna organizmu	8	4
IV	Normy żywienia i wyżywienia	14	8
V	Planowanie wyżywienia dla różnych grup ludności	20	12
VI	Zwyczaje żywieniowe	14	6
VII	Zasady żywienia dietetycznego	12	4
VIII	Zatrucia pokarmowe	6	4
	RAZEM	114	68

4. PODSTAWOWE ŚRODKI DYDAKTYCZNE

Tablice, plansze, foliogramy:

- podział składników pokarmowych,
- podział cukrowców,
- trawienie cukrowców w układzie pokarmowym,
- podział tłuszczów,
- trawienie tłuszczów,
- podział białek,
- źródła produktów białkowych pochodzenia zwierzęcego i roślinnego,
- trawienie białek,
- występowanie składników mineralnych w organizmie człowieka,
- produkty kwasotwórcze i zasadowotwórcze,
- źródła witamin w produktach spożywczych,
- podział witamin,
- bilans wodny człowieka,
- bilans energetyczny organizmu,
- podział ludności na grupy,
- podział produktów na grupy,
- tablice wartości odżywczej produktów,
- tabele zamienności produktów

5. LITERATURA

1. Cybulska B., Łukaszewska T. Dietetyka. WSiP, Warszawa 1994
2. Flis K., Konaszewska W. Podstawy żywienia człowieka. WSiP, Warszawa 1995
3. Kunachowicz A. i in. /praca zbiorowa/ Podstawy życia człowieka. WSiP, Warszawa 1995
4. Piekarska J. i in. /praca zbiorowa/ Popularne tabele wartości odżywczych żywności. PZWL, Warszawa 1986
5. Czasopisma: Przegląd gastronomiczny, Kuchnia, Zdrowa żywność, Hotelarz

Literatura powinna być na bieżąco aktualizowana.

TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA

1. SZCZEGÓLOWE CELE KSZTAŁCENIA

W wyniku procesu nauczania uczeń powinien umieć:

- kształtować poczucie odpowiedzialności za zdrowie osobiste i współpracowników oraz przestrzegać na co dzień przepisy BHP,
- udzielić pierwszej pomocy w niektórych nagłych wypadkach przy pracy,
- korzystać z maszyn, urządzeń i sprzętu pomocniczego w zakładzie gastronomicznym zgodnie z instrukcją obsługi i zasadami BHP,
- planować wyposażenie zakładu gastronomicznego w maszyny, aparaty, urządzenia i sprzęt pomocniczy w zależności od rodzaju i charakteru produkcji,
- wykorzystywać nowe rozwiązania techniczne w celu poprawy mechanizacji i automatyzacji pracy,
- oceniać pod względem towaroznawczym produkty i ich zastosowanie,
- zdefiniować i odróżnić pojęcia: surowiec, półprodukt, potrawa, posiłek,
- wyjaśnić zasady przechowywania produktów stosowanych w gastronomii,
- przeprowadzić ocenę organoleptyczną surowców i potraw,
- wyjaśnić wpływ procesów technologicznych, warunków i czasu przechowywania gotowych potraw na właściwości organoleptyczne,
- omówić metody obróbki surowców,
- dobrać właściwe surowce do produkcji poszczególnych potraw,
- sporządzać podstawowe potrawy korzystając z norm i receptur gastronomicznych,
- zastosować odpowiednią metodę technologiczną, zapewniającą wysoką wartość odżywczą i jakość potraw,
- zdefiniować podstawowe założenia żywienia dietetycznego,
- dobierać właściwe surowce (wskazane lub zabronione) w zależności od rodzaju diet,
- zaplanować właściwe techniki sporządzania i doprawiania potraw dietetycznych,
- sporządzać podstawowe potrawy kuchni staropolskiej, kuchni regionalnych oraz „mojego” regionu i wybranych narodów,
- dobrać dodatki i właściwie podać potrawy kuchni innych narodów,
- zaplanować kolejność poszczególnych czynności, ich zakres i czas wykonania w całym procesie produkcyjnym,

- doprawić potrawy nadając im pożądane cechy organoleptyczne.
- ocenić organoleptycznie potrawy metodą 5-cio punktową,
- dobrać właściwy sposób podania i dekoracji potraw,
- gospodarować oszczędnie surowcami,
- przestrzegać zasad higieny w procesie produkcyjnym,
- stosować system bezpieczeństwa i jakości żywności „HACCP”,
- zorganizować stanowisko pracy oraz produkcję zgodnie z zasadami bhp,
- współpracować w zespole,
- organizować i nadzorować pracę zaplecza gastronomicznego.

2. MATERIAŁ NAUCZANIA

I. WIADOMOŚCI WSTĘPNE

Cel i zadania przedmiotu. Receptury, techniki sporządzania potraw oraz ich rola w technologii gastronomicznej. Urządzenia i wyposażenie pracowni technologicznej, ogólne zasady działania i instrukcja obsługi. Organizacja zajęć w pracowni.

Czynności porządkowe w pracowni i na stanowisku pracy. Przepisy bhp i wymogi sanitarno – epidemiologiczne (badania okresowe personelu). Odzież ochronna i robocza w zakładzie gastronomicznym.

Ochrona ppoż. w zakładzie gastronomicznym – rodzaje sprzętu gaśniczego i środków gaśniczych. Zasady używania gaśnic.

Ćwiczenia

- Zaprezentowanie ubioru ochronnego stosowanego przy produkcji gastronomicznej.
- Zaznajomienie z wyposażeniem pracowni w sprzęt kuchenny i urządzenia oraz właściwe ich zastosowanie.
- Uruchamianie urządzeń technologicznych zgodnie z instrukcją obsługi.
- Przegląd literatury i czasopism zawodowych.
- Wyszukiwanie i analizowanie określonych receptur gastronomicznych z dostępnych źródeł literatury.
- Przegląd sprzętu gaśniczego znajdującego się w pracowni technologicznej i na terenie szkoły.

II. ZASADY PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

Podział środków żywnościowych pod względem pochodzenia, właściwości, składu chemicznego i wartości odżywczej. Ogólne podstawy określające jakość produkcji i kryteria ich oceny. Wpływ składu chemicznego na trwałość produktów. Substancje obce w żywności. Substancje konserwujące dodawane do żywności – przegląd norm określających rodzaje i stężenie środków konserwujących. Czynniki wpływające na jakość produktów spożywczych (powietrze, temperatura, wilgotność, światło, czas przechowywania, drobnoustroje, rodzaj opakowań). Zasady przechowywania produktów spożywczych. Zmiany fizykochemiczne zachodzące w produktach żywnościowych podczas magazynowania oraz ich wpływ na jakość i wartość odżywczą produktów. Ubytki naturalne oraz sposoby ich obniżania. Dopuszczalny czas i temperatura przechowywania produktów. Urządzenia chłodnicze stosowane do przechowywania i zamrażania produktów żywnościowych (zamrażarki, komory, tunele). Podstawowe przepisy sanitarne dotyczące przechowywania produktów w urządzeniach chłodniczych.

Ćwiczenia

- Analizowanie danych zamieszczonych w tabeli ubytków naturalnych.
- Porównywanie produktów spożywczych w zależności od czasu i warunków przechowywania.
- Przegląd różnych typów urządzeń chłodniczych i aparatów zamrażalniczych.
- Prawidłowe rozmieszczenie produktów i potraw w szafie i komorze chłodniczej.
- Obliczanie powierzchni i pojemności składowej komory chłodniczej.

III. METODY OCENY PRODUKTÓW ŻYWNOSCIOWYCH

Pojęcie oceny organoleptycznej. Cel stosowania badań organoleptycznych produktów i potraw i warunki ich przeprowadzania. Ocena sensoryczna. Wymagania dotyczące wrażliwości i sprawności sensorycznej osób przeprowadzających ocenę. Stosowane metody oceny sensorycznej. Ocena jakości produktów i potraw metodą 5–cio punktową. Wpływ surowca, procesów technologicznych oraz warunków i czasu przechowywania, gotowych potraw na właściwości organoleptyczne.

Rola i znaczenie opakowań. Sposoby oznaczeń na opakowaniach. Przepisy i zasady odbioru jakościowego produktów.

Ćwiczenia

- Przeprowadzenie prób na wrażliwość smakową i zapachową.
- Przeprowadzenie oceny potraw metodą 5 – punktową.

- Przygotowanie i zabezpieczenie prób kontrolnych.
- Rozpoznawanie i odczytywanie oznaczeń na opakowaniach.

IV. METODY OBRÓBKI SUROWCÓW

Proces technologiczny i jego etapy. Obróbka wstępna (przygotowanie półproduktów)

- cele i wpływ na wartość odżywczą. Etapy obróbki wstępnej. Zjawisko osmozy. Zmiany zachodzące w produktach podczas obróbki wstępnej. Dobór metod obróbki w zależności od surowca. Sposoby wykorzystania odpadów surowcowych.

Urządzenia przeznaczone do mechanicznej obróbki surowców. Maszyny służące do płukania, mycia, obierania, rozdrabniania warzyw; zasady ich obsługi i przydatność w zakładzie. Wady i zalety poszczególnych urządzeń. Zasady bhp przy obsłudze. Obróbka cieplna – cel, metody, zmiany zachodzące podczas obróbki cieplnej, wpływ na wartość odżywczą. Stosowanie nowoczesnych metod obróbki cieplnej.

Urządzenia grzejne stosowane w gastronomii, Podział urządzeń grzejnych. Zasady działania i eksploatacji urządzeń znajdujących się w pracowni technologicznej. Możliwości wykorzystania poszczególnych urządzeń. Zasady bhp przy obsłudze. Wypadki przy pracy i udzielanie pierwszej pomocy.

Ćwiczenia

- Obróbka wstępna wybranych surowców sposobem ręcznym i maszynowym (ćwiczenie ruchów, kolejność czynności, zasady higieny).
- Ważenie i ocenianie ilości odpadków, porównywanie ubytków podczas obróbki wstępnej.
- Obserwowanie zmian fizykochemicznych zachodzących podczas obróbki wstępnej.
- Posługiwanie się narzędziami pracy i urządzeniami do obróbki wstępnej surowca.
- Obserwowanie zjawiska osmozy w procesach technologicznych.
- Przeprowadzenie obróbki cieplnej wybranych surowców; obserwowanie zmian fizykochemicznych zachodzących podczas obróbki cieplnej.
- Wykorzystanie urządzeń grzejnych znajdujących się w pracowni technologicznej do sporządzenia potraw.
- Ocena jakości i wartości odżywczej potraw sporządzonych w różnych urządzeniach grzejnych.
- Zwiedzanie części produkcyjnej wybranego zakładu gastronomicznego.

V. OCENA TOWAROWA I ZASTOSOWANIE W TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ WARZYW, OWOCÓW, GRZYBÓW

Ogólne wiadomości o budowie oraz składzie chemicznym warzyw, grzybów i owoców. Podział warzyw i owoców na grupy, ocena ich wartości odżywczej i jakości. Zasady przechowywania warzyw i owoców świeżych i mrożonych. Zmiany zachodzące w warzywach i owocach podczas przechowywania.

Obróbka wstępna warzyw, ziemniaków, owoców i grzybów, proces ciemnienia i sposoby zapobiegania.

Zasady sporządzania surówek i napojów – podział, sposoby doprawiania, podawania, wielkość porcji. Wykorzystanie odpowiednich urządzeń mechanicznych, zachowanie bezpieczeństwa i higieny produkcji.

Metody obróbki cieplnej warzyw, owoców, ziemniaków i grzybów. Zasady sporządzania warzyw gotowanych (z wody), duszonych, smażonych i zapiekanych. Wpływ środowiska na zachowanie barwy i witamin. Asortyment potraw i zakąsek. Sposób i estetyka podania. Zastosowanie ziemniaków i grzybów w potrawach.

Stosowanie nowoczesnego sprzętu do sporządzania potraw z warzyw.

Ćwiczenia

- Dobieranie surowca na poszczególne potrawy z uwzględnieniem ich przydatności kulinarnej.
- Przeprowadzenie obróbki wstępnej warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków zgodnie z zasadami higieny.
- Dobór surowca i sporządzanie surówek w oparciu o receptury.
- Wykonywanie elementów dekoracyjnych surówek i właściwe podanie.
- Gotowanie warzyw zabarwionych chlorofilem, karotenem, antocyjanami, kapustnych oraz strączkowych zgodnie z zasadami technologicznymi.
- Sporządzanie wybranych potraw z warzyw, owoców, grzybów z uwzględnieniem różnych metod obróbki cieplnej, nowych trendów oraz dostępnych maszyn i urządzeń.
- Sporządzanie deserów i napojów z owoców świeżych, sposób podania, ocena jakości.

VI. OCENA TOWAROZNAWCZA I ZASTOSOWANIE MĄKI ORAZ KASZ W SPORZĄDZANIU POTRAW

Budowa i skład chemiczny ziarna zbożowego. Wartość odżywcza różnych rodzajów zbóż.

Podstawowe rodzaje i typy mąki oraz jej skład chemiczny. Wykorzystanie właściwości mąki do zagęszczania potraw. Sposoby zagęszczania potraw mąką pszenną i ziemniaczaną.

Potrawy mączne: podział, składniki techniki sporządzania potraw mącznych wyrabianych na stolnicy i w naczyniu, normatywy surowca, waga porcji, zastosowanie. Sporządzanie ciasta ziemniaczanego, zastosowanie. Dodatki do potraw z mąki, uzupełniające ich wartość odżywczą. Sposób i estetyka podawania potraw z mąki.

Podział kasz ze względu na rodzaj ziarna, obróbkę i konsystencję. Ocena towaroznawcza wybranych rodzajów i gatunków kasz, porównanie wartości odżywczej. Obróbka wstępna i ciepła kasz. Normy surowca, techniki gotowania kasz na różne sposoby. Asortyment potraw z kasz. Dodatki do potraw z kasz podnoszące ich wartość odżywczą.

Ćwiczenia

- Sporządzanie zasmażek różnego stopnia.
- Rozpoznawanie i ocena towaroznawcza poszczególnych gatunków mąk i kasz.
- Sporządzanie zawiesin i kleju skrobiowego wykorzystując właściwości mąki pszennej i ziemniaczanej.
- Planowanie zapotrzebowania na surowce do produkcji potraw mącznych i kasz na podstawie receptur.
- Wykonywanie różnych potraw mącznych zarabianych na stolnicy i w naczyniu (wyrabianie sprawności manualnych podczas formowania).
- Sporządzanie potraw z ciasta ziemniaczanego.
- Planowanie i sporządzanie dodatków celem uzupełnienia wartości odżywczych potraw.
- Przeprowadzenie oceny organoleptycznej potraw ze wskazaniem błędów i czynników obniżających jakość.
- Ocena organoleptyczna półproduktów mącznych mrożonych po wykonaniu obróbki cieplnej.
- Sporządzanie potraw z kasz rozklejanych, sypkich i półsypkich – obliczanie wydajności.
- Wykorzystanie kasz jako dodatków do zup, drugich dań, jako danie samodzielne czy deser; normatywy porcji, sposób podania.

VII. SPORZĄDZANIE ZUP I SOSÓW

Ogólne wiadomości o rodzajach i składnikach zup. Przygotowywanie wywarów i głównych składników zup. Klasyfikacja zup, technika wykonania, sposoby podprawiania, stosowane dodatki.

Technika sporządzania zup czystych, podprawianych i kremów. Sposoby podawania zup, oraz stosowanie różnych dodatków.

Podział i klasyfikacja sosów. Składniki główne sosów, dodatki, sposoby zagęszczania i zastosowanie w żywieniu.

Urządzenia i maszyny do zmywania naczyń. Wyposażenie pomieszczeń w urządzenia i sprzęt do ręcznego zmywania naczyń: zmywalnie, wanny, stoły, wyparzacze, regały do suszenia – cechy użytkowe.

Mechaniczne urządzenia do zmywania naczyń – zasady obsługi i eksploatacji, dobór detergentów. Metody kontroli czystości naczyń umytych.

Ćwiczenia

- Sporządzanie wywaru jarskiego, z kości i mięsa oraz grzybów.
- Sporządzanie zup czystych z dodatkami.
- Planowanie i sporządzanie dodatków skrobiowych do zup czystych i podprawianych.
- Sporządzanie podstawowych rodzajów zup zagęszczanych mąką i własnym składnikiem skrobiowym.
- Wykonanie zupy – kremu z dodatkami.
- Wykonywanie sosów gorących zagęszczanych różnymi technikami i ich ocena organoleptyczna.
- Analiza schematu maszyny do mycia naczyń oraz modelowej zmywalni naczyń.
- Obsługa zmywarki do naczyń.

VIII. OCENA TOWAROZNAWCZA I ZASTOSOWANIE MLEKA I JEGO PRZETWORÓW W TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ

Ocena towaroznawcza mleka – skład chemiczny, wartość odżywcza, cechy organoleptyczne. Mikroflora mleka. Gatunki handlowe mleka. Zmiany fizykochemiczne zachodzące w mleku podczas przechowywania i obróbki termicznej. Zastosowanie mleka słodkiego i sfermentowanego w produkcji gastronomicznej (napoje, zupy, desery, dodatki do potraw).

Przetwory mleczne – rodzaje, wartość odżywcza, zastosowanie w produkcji potraw (przekąski, sosy, desery, dodatek do ciast, wypieków itp.).

Higiena produkcji i ekspedycji potraw z mleka i jego przetworów. Sposób i estetyka podania, gramatura porcji.

Ćwiczenia

- Ocena mleka i jego przetworów pod względem towaroznawczym.
- Sporządzanie potraw z mleka słodkiego, sfermentowanego (zupy, napoje, coctaille, desery).
- Ocena towaroznawcza serów podpuszczkowych i twarogowych.
- Przygotowanie wybranych potraw z przetworów mlecznych.
- Właściwe podawanie, dekoracja i ocena jakości potraw mlecznych.

IX. OCENA TOWAROZNAWCZA I ZASTOSOWANIE JAJ W TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ

Budowa jaja, skład chemiczny i wartość odżywcza. Ocena świeżości jaj. Asortyment potraw z jaj gotowanych i smażonych. Techniki sporządzania i sposoby podawania potraw z jaj. Dobór tłuszczu do smażenia jaj. Wpływ obróbki termicznej na wartość odżywczą i strawność potraw z jaj.

Zastosowanie jaj w produkcji gastronomicznej jako czynnika spulchniającego, zagęszczającego, wiążącego i emulgującego.

Ćwiczenia

- Ocena świeżości jaj.
- Przygotowywanie potraw z jaj gotowanych i smażonych uwzględniając normatywy surowcowe i sposoby podania.
- Metody utrwalania piany, ustalanie wpływu różnych czynników na trwałość piany.
- Sporządzanie przykładowych potraw wykorzystując właściwości spulchniające, zagęszczające i wiążące jaj.
- Sporządzanie majonezu oraz sosów zimnych na podstawie majonezu.
- Przeprowadzenie kalkulacji kosztów i oceny jakościowej wybranych potraw.

X. SPORZĄDZANIE POTRAW BEZMIĘSNYCH

Podział potraw bezmięsnych, wartość odżywcza, składniki. Sporządzanie potraw z warzyw gotowanych, smażonych, duszonych, pieczonych i zapiekanych. Uzupelnienie ich wartości dodatkami białka. Warzywa nadziewane i budynie. Aspekt ekonomiczny potraw bezmięsnych. Estetyka i sposób podania.

Urządzenia do pieczenia, ogrzewania, piece mikrofalowe; zasady działania; zastosowanie.

Ćwiczenia

- Sporządzanie potraw beźmięsnych z użyciem różnych surowców.
- Obliczanie wartości odżywczej przygotowanych potraw na podstawie tabel wartości odżywczych.
- Przegląd urządzeń grzejnych wykorzystujących różne źródła promieniowania.

XI. OCENA TOWAROZNAWCZA I ZASTOSOWANIE MIĘSA ZWIERZĄT RZEŻNYCH I PODROBÓW W TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ

Ogólna charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów. Kontrola weterynaryjna mięsa, zmiany poubojowe zachodzące w mięsie. Budowa, skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa i podrobów. Cechy jakościowe różnego rodzaju mięsa. Wymagania sanitarne związane z przechowywaniem i transportem mięsa i podrobów. Sposoby utrwalania mięsa.

Podział tusz na elementy kulinarne i gastronomiczne, ich przydatność dla różnych metod obróbki cieplnej. Etapy obróbki wstępnej, przygotowanie półproduktów, obróbka cieplna.

Klasyfikacja, charakterystyka asortymentu i zastosowanie w posiłkach potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów:

- a) potrawy z mięsa gotowanego;
- b) potrawy z mięsa smażonego – saute' i panierowanego;
- c) potrawy z mięsa duszonego;
- d) potrawy z mięsa pieczonego w piecu, na grilu i rożnie, inne;
- e) potrawy z mielonej masy mięsnej;
- f) potrawy z podrobów.

Normatywy surowca mięsnego oraz gotowych potraw. Typowe dodatki do potraw mięsnych oraz podrobów sporządzanych różnymi metodami obróbki termicznej.

Sposób i estetyka podania.

Ćwiczenia

- Przygotowanie i wykorzystanie różnych rodzajów zapraw do przechowywania i konserwacji mięsa.
- Przeprowadzenie oceny świeżości surowca mięsnego, dobieranie elementu gastronomicznego do odpowiedniej techniki kulinarnej.
- Przygotowanie, formowanie i wykańczanie półproduktów z mięsa.
- Sporządzanie, dobór dodatków i ocena organoleptyczna potraw z mięsa gotowanego.
- Przygotowanie, formowanie i smażenie mięs bitych saute' i panierowanych, dobór dodatków, układanie na talerzach i półmiskach.

- Sporządzanie dowolnych potraw z mięsa duszonego z dodatkami.
- Przygotowanie potraw z mięsa pieczonego w piecu, na grillu i rożnie, dobór dodatków.
- Sporządzanie mielonej masy mięsnej, przygotowanie i formowanie półproduktów do gotowania, duszenia, smażenia i pieczenia.
- Sporządzanie wybranych potraw z mielonej masy mięsnej z dodatkami.
- Przygotowanie i ocena organoleptyczna wybranych potraw z podrobów.
- Przygotowanie i dekoracja półmiska szwedzkiego.

XII. OCENA TOWAROZNAWCZA I ZASTOSOWANIE DROBIU W TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ

Ocena towaroznawcza drobiu, skład chemiczny, wartość odżywcza; porównanie z mięsem zwierząt rzeźnych. Przydatność kulinarna drobiu w zależności od gatunku i wieku. Obróbka wstępna drobiu, przygotowywanie półproduktów do wszystkich metod obróbki cieplnej.

Obróbka cieplna – potrawy gotowane, smażone, duszone i pieczone z drobiu.

Rodzaje nadzień do drobiu pieczonego. Potrawy z mielonej masy mięsa drobiu sporządzane wszystkimi metodami obróbki cieplnej. Dobór dodatków, porcjowanie, dekorowanie, sposób podania, zastosowanie w posiłkach.

Ćwiczenia

- Dzielenie tuszek drobiowych, przygotowywanie półproduktów.
- Formowanie i spinanie tuszek.
- Sporządzanie, porcjowanie, dekorowanie i wydawanie wybranych potraw z drobiu:
 - a) gotowanego;
 - b) smażonego – saute' i panierowanych;
 - c) duszonego;
 - d) pieczonego.
- Dobór dodatków do potraw z drobiu.
- Przygotowanie potraw z mielonej masy mięsa drobiu z dodatkami.

XIII. SPORZĄDZANIE POTRAW PÓLMIĘSNYCH

Klasyfikacja potraw półmięsnych: warzywno – mięsne, z kaszy i mięsa, z ciasta i mięsa. Asortyment potraw półmięsnych gotowanych, smażonych, duszonych i zapiekanych. Dobór i rola dodatków do potraw półmięsnych. Wartość odżywcza i znaczenie ekonomiczne stosowania potraw półmięsnych w żywieniu. Estetyka i sposób podania potraw.

Ćwiczenia

- Sporządzanie i ocena organoleptyczna potraw półmięśnych gotowanych, smażonych, duszonych i zapiekanych.
- Dobór dodatków i estetyka podania.
- Kalkulacja kosztów wybranych potraw.
- Przegląd asortymentu potraw półmięśnych w jadłospisach i kartach menu z wybranych zakładów gastronomicznych.

XIV. OCENA TOWAROZNAWCZA I ZASTOSOWANIE RYB I OWOCÓW MORZA W TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ

Ocena towaroznawcza ryb, skład chemiczny i wartość odżywcza. Ocena świeżości ryb, metody zapobiegania psuciu się ryb. Obróbka wstępna ryb żywych, śniętych, mrożonych i solonych.

Klasyfikacja potraw z ryb. Przygotowanie półproduktów z ryb do gotowania, smażenia, duszenia, pieczenia i zapiekania. Obróbka cieplna ryb. Zmiany fizykochemiczne zachodzące w mięsie ryb podczas obróbki cieplnej.

Przygotowanie mielonej masy rybnej, asortyment potraw. Typowe dodatki do potraw z ryb, sposoby podawania, zastosowanie w posiłkach.

Ogólne wiadomości o owocach morza. Obróbka wstępna i cieplna, zastosowanie w potrawach.

Ćwiczenia

- Ocena świeżości ryb
- Czyszczenie ryb, filetowanie, podział na „dzwonka”.
- Sporządzanie i ocena organoleptyczna wybranych potraw z ryb:
 - a) gotowanych;
 - b) smażonych saute', panierowanych;
 - c) duszonych;
 - d) pieczonych i zapiekanych;
 - e) z mielonej masy rybnej;
 - f) z owoców morza (krewetki, małże, kalmary itd.).
- Dobór dodatków do potraw z ryb, estetyka podania

XV. SPORZĄDZANIE PRZEKĄSEK ZIMNYCH I GORAĄCYCH

Charakterystyka i podział przekąsek. Technika sporządzania przekąsek zimnych z mięsa surowego, gotowanego, pieczonego. Przekąski z wędlin, galantyny, rolady. Galarety – sposób przygotowania, klarowanie. Porcjowanie, dekorowanie i wydawanie przekąsek zimnych z mięsa.

Przekąski z ryb, śledzi, owoców morza, galafety rybne. Dekoracja. sposób wydawania przekąsek.

Przekąski z drobiu, jaj, sera, warzyw; sposób podania.

Sosy zimne na podstawie: majonezu, śmietany, jogurtu i galaretki owocowej.

Kanapki – rodzaje, dekoracja, sposób podania.

Przekąski gorące z mięsa, ryb, drobiu, jaj, grzybów i ciasta. Dobór surowca, technika wykonania, sposób dekoracji i podania.

Asortyment przekąsek gorących podawanych na bankietach stojących i zasiadanych. Zasady sanitarno – higieniczne obowiązujące podczas produkcji, ekspedycji i przechowywania przekąsek.

Urządzenia chłodnicze stosowane w gastronomii do przechowywania przekąsek.

Trole kelnerskie – budowa, eksploatacja, zastosowanie.

Ćwiczenia

- Sporządzanie przekąsek zimnych ze szczególnym uwzględnieniem sposobu podania i dekoracji.
- Klarowanie galarety.
- Wykonywanie sosów zimnych.
- Sporządzanie różnego typu kanapek.
- Sporządzanie przekąsek gorących – estetyka i sposób podania, dobór dodatków.
- Przygotowanie zimnego bufetu; sposoby ustawienia przekąsek i dodatków.
- Przegląd urządzeń chłodniczych (lady, szafy, witryny, chłodziarki) wykorzystywanych w zakładach gastronomicznych do przechowywania przekąsek.
- Przegląd asortymentu przekąsek zimnych i gorących na podstawie kart menu i jadłospisów z wybranych zakładów gastronomicznych.
- Sporządzanie wybranej przekąski na troli.

XVI. TECHNOLOGIA SPORZĄDZANIA CIAST PIECZONYCH I ICH OCENA

Składniki ciasta – podstawowe i dodatkowe, środki spulchniające. Podział ciast i charakterystyka poszczególnych rodzajów ciast. Technika pieczenia ciasta.

Składniki, technika wykonania, asortyment wyrobów i zastosowanie ciast:

- a) kruchego i półkruchego;
- b) drożdżowego;
- c) biszkoptowego i biszkoptowo – tłuszczowego;
- d) francuskiego i półfrancuskiego;
- e) ptysiowego.

Glazury, syropy, lukry, masy i kremy tortowe – składniki, techniki wykonania, zastosowanie. Sposoby wykańczania i dekoracji ciast zależnie od zastosowania. Sposoby porcjowania i podawania.

Charakterystyka maszyn mieszających – ubijaczek do piany, kremów, maszyny do wyrabiania ciasta – zasady obsługi, zastosowanie. Maszyny wieloczynnościowe (uniwersalne) – rodzaje, zasady eksploatacji.

Piekarniki i piece cukiernicze – sposoby ogrzewania, przeznaczenie, zasady użytkowania.

Ćwiczenia

- Przegląd środków spulchniających i przypraw do ciast;
- Porównywanie receptur poszczególnych rodzajów ciast;
- Sporządzanie poszczególnych rodzajów ciast:
 - a) drożdżowego;
 - b) biszkoptowego;
 - c) francuskiego i półfrancuskiego;
 - d) kruchego i półkruchego;
 - e) ptysiowego.
- Sporządzanie mas, kremów, lukrów do przekładania i dekorowania ciast.
- Sposoby wykańczania, dekorowania, porcjowania i podawania ciast.
- Ocena organoleptyczna poszczególnych ciast.
- Obsługa maszyn i urządzeń wykorzystywanych przy produkcji ciast znajdujących się w pracowni technologicznej.
- Przegląd różnego typu pieców wykorzystywanych w pracowniach cukierniczych.

XVII. SPORZĄDZANIE DESERÓW ZIMNYCH I GORĄCYCH

Klasyfikacja deserów. Wartość odżywcza i znaczenie deserów w żywieniu. Rodzaje i technika sporządzania deserów zimnych niezestawianych, zestawianych, mrożonych. Normatyw surowcowy, gramatura porcji, sposób podania, dekoracja.

Asortyment i technika wykonania deserów gorących (budynie, suflety, naleśniki).

Desery pływające – asortyment, technika sporządzania, dodatki, zastosowanie.

Ogólne zasady obowiązujące przy dobieraniu deseru do zaplanowanego zestawu potraw.

Zasady sanitarno – higieniczne obowiązujące podczas produkcji, ekspedycji i przechowywania deserów.

Ćwiczenia

- Ułożenie różnych owoców na paterze.
- Sporządzanie deserów zimnych zestawianych różnymi metodami.
- Sporządzanie wybranych deserów gorących i pływających.
- Dekoracja, sposób podania i ocena organoleptyczna wybranych deserów.
- Dobieranie odpowiedniego deseru do zaplanowanego zestawu potraw.
- Przegląd asortymentu deserów na podstawie kart menu wybranych zakładów gastronomicznych.

XVIII. ZASTOSOWANIE I SPOSOBY PODAWANIA NAPOJÓW ZIMNYCH I GORĄCYCH

Ogólna charakterystyka używek. Rodzaje używek. Ocena towaroznawcza kawy, herbaty, kakao. Charakterystyka napojów gorących i ich podział. Sposoby parzenia i podawania kawy i herbaty. Normatyw surowca, stosowane dodatki.

Rodzaje i zasady działania ekspresów do kawy.

Napoje zimne bezalkoholowe i z dodatkiem alkoholu. Znaczenie napojów dla organizmu człowieka, w tym wpływ alkoholu.

Rodzaje, asortyment i ocena jakości zimnych napojów bezalkoholowych.

Asortyment, wartość odżywcza, sposób podania i zastosowanie napojów ziołowych, z owoców i warzyw, coctaili mleczno – owocowych i mleczno – warzywnych, napojów musujących i z koncentratów.

Urządzenia do ekspedycji napojów zimnych (saturatory, dozowniki, chłodziarki).

Ćwiczenia

- Przeprowadzenie ekstrakcji składników z kawy i herbaty różnymi metodami.
- Podawanie i ocena organoleptyczna napojów gorących z różnymi dodatkami.
- Sporządzanie i ocena napojów zimnych bezalkoholowych owocowych, warzywnych, coctaili i napojów z koncentratów.
- Przegląd wyposażenia baru w dostępnym zakładzie gastronomicznym.

XIX. POTRAWY KUCHNI STAROPOLSKIEJ, KUCHNI REGIONALNYCH ORAZ INNYCH NARODÓW

Ogólna charakterystyka kuchni staropolskiej – tradycje, zwyczaje, typowe potrawy. Receptury i technika sporządzania, sposoby podania typowych potraw staropolskich oraz z kuchni regionalnych, a także „mojego” regionu.

Cechy charakterystyczne kuchni innych narodów. Typowe potrawy, najczęściej stosowane surowce, przyprawy, techniki sporządzania i sposoby podawania potraw kuchni:

- a) francuskiej;
- b) włoskiej;
- c) węgierskiej;
- d) chińskiej;
- e) rosyjskiej;
- f) żydowskiej

Wpływ kuchni europejskich na polskie zwyczaje żywieniowe.

Ćwiczenia

- Przygotowanie wybranych, typowych potraw kuchni staropolskiej, regionalnej oraz „mojego” regionu.
- Sporządzanie charakterystycznych potraw kuchni innych narodów, uwzględniając różne techniki i specyficzny sprzęt (np. patelnie Vok, zestaw do fondue).
- Zapoznanie się z asortymentem potraw podawanych w zakładach gastronomicznych folklorystycznych oraz o charakterze narodowym.

XX. ZASADY SPORZĄDZANIA POTRAW DIETETYCZNYCH

Charakterystyka najczęściej stosowanych diet w zakładach gastronomicznych.

Organizacja pracy przy sporządzaniu potraw i posiłków dietetycznych. Zasady sporządzania potraw dietetycznych z uwzględnieniem doboru surowca, technik sporządzania, metod doprawiania i podawania potraw. Zachowanie wymogów technologicznych i higienicznych przy sporządzaniu potraw i napojów.

Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych.

Podział zakładu na grupy pomieszczeń i ich wzajemny układ decydujący o jednokierunkowości przebiegu procesów. Drogi technologiczne (kierunki ruchu) konsumentów, surowców, potraw, naczyń brudnych i czystych, odpadków i ich przebieg. Charakterystyka poszczególnych działów pomieszczeń (układ funkcjonalny, wyposażenie) – ich połączenia wewnątrzdziałowe i międzdziałowe w różnych rodzajach zakładów.

Ćwiczenia

- Zaplanowanie i sporządzanie posiłków dla określonych diet.
- Ocena organoleptyczna wykonywanych potraw i sposobu podania.
- Ocena prawidłowości układu funkcjonalnego pomieszczeń i rozmieszczenia wyposażenia na podstawie przedłożonego schematu.
- Wykonanie schematu pomieszczeń działu produkcyjnego z rozmieszczeniem wyposażenia technologicznego przy zachowaniu prawidłowej organizacji pracy i przepisów bhp.

XXI. PLANOWANIE I SPORZĄDZANIE ZESTAWÓW POSIŁKÓW CODZIENNYCH I OKOLICZNOŚCIOWYCH

Rodzaje i charakterystyka posiłków codziennych i okolicznościowych. Zasady doboru produktów, ustalenie zestawu potraw i napojów. Różnice w doborze potraw w zestawach zależnie od rodzaju posiłku i imprezy.

Charakterystyczne zestawy potraw na przyjęcia popularne i uroczyste; typu obiadowego, podwieczorkowego i kolacyjnego.

Charakterystyczne zestawy potraw i napojów na imprezy takie jak: konferencje, zjazdy, bałe, wesela, garden party, catering.

Urządzenia stosowane do transportu wewnętrznego i zewnętrznego potraw i produktów.

Wymagania sanitarno – higieniczne obowiązujące podczas transportu potraw.

Ćwiczenia

- Zaplanowanie i wykonanie potraw na przyjęcia okolicznościowe typu zasiadanego (uroczysty obiad, kolacja). Dobór dodatków oraz napojów alkoholowych i bezalkoholowych. Techniki obsługi.
- Zaplanowanie i wykonanie potraw na przyjęcia typu cocktail party, dobór dodatków oraz napojów alkoholowych oraz bezalkoholowych. Sposoby podawania.
- Przygotowanie stołu bufetowego.
- Zaplanowanie i wykonanie potraw na posiłki codzienne (śniadania, obiady, kolacje, podwieczorki).
- Planowanie potraw, posiłków i napoi na konferencje, zjazdy, imprezy wyjazdowe „outside catering”.
- Dekoracja potraw, stołów i pomieszczeń, oświetlenie, dobór bielizny i zastawy stołowej.

3. UWAGI O REALIZACJI

Program nauczania przedmiotu „Technologia gastronomiczna” obejmuje następujące zagadnienia:

- towaroznawstwo zajmujące się charakterystyką wszystkich produktów spożywczych, ich wartością odżywczą, metodami oceny jakości, sposobami przechowywania i zmianami zachodzącymi w czasie przechowywania;
- bezpieczeństwo i higiena pracy obejmujące zagadnienia dotyczące ochrony zdrowia i życia człowieka w czasie wykonywania pracy oraz higienicznych i bezpiecznych warunków pracy;
- wyposażenie techniczne zapoznające z maszynami, urządzeniami i sprzętem pomocniczym znajdującym się w zakładzie gastronomicznym, możliwościami ich wykorzystania oraz zasadami obsługi;
- technologię sporządzania potraw obejmującą obróbkę wstępną i ciepłą różnych grup surowców, wartość odżywczą i organoleptyczną gotowych potraw oraz sposoby podawania. W części tej uwzględniane są też zagadnienia związane z obsługą konsumenta dotyczące estetyki nakrywania stołów, dekoracji potraw i doboru odpowiednich naczyń i sztućców.

Taki układ umożliwia integrację wiedzy ze wszystkich tych przedmiotów, co pozwala na lepsze przygotowanie do zawodu organizacja i obsługa usług gastronomicznych.

Zajęcia powinny być podzielone na teoretyczne i praktyczne z podziałem na grupy. Zajęcia teoretyczne z wyposażenia technicznego, towaroznawstwa i bhp należy prowadzić w klasopracowni posiadającej odpowiednie pomoce naukowe, a część technologiczną w pracowni gastronomicznej. Na pierwszej lekcji nauczyciel powinien zapoznać uczniów (słuchaczy) z podstawowymi podręcznikami oraz szeroką literaturą specjalistyczną i czasopismami zawodowymi. Należy również uświadomić uczniom (słuchaczom), że wymagania stawiane w zawodzie technik organizacji usług gastronomicznych są wysokie, co wymaga nieustannego podnoszenia kwalifikacji i wdrażania ich do samodzielnej pracy, rozwijania umiejętności samokształceniowych. Nauczyciel, posługując się aktywnymi metodami pracy, powinien dążyć do zainteresowania problematyką i rozbudzić zamiłowanie ucznia do zawodu. Efektywność kształcenia w dużym stopniu jest uzależniona od stosowanych środków dydaktycznych.

Konieczne jest zaplanowanie i wcześniejsze przygotowanie do każdej lekcji odpowiednich pomocy dydaktycznych, jak: specjalistyczna literatura, tablice, plansze, foliogramy, schematy, instrukcje obsługi maszyn i urządzeń. Materiał nauczania dotyczący wyposażenia tech-

nicznego powinien być realizowany w dwóch etapach. Na lekcjach teoretycznych należy zapoznać uczniów (słuchaczy) z rodzajami maszyn i urządzeń, parametrami technicznymi, możliwościami ich zastosowania w gastronomii, korzystając z odpowiednich schematów, plansz, rysunków technicznych, foliogramów czy katalogów firm. Podczas zajęć praktycznych należy wykorzystywać zdobytą przez uczniów (słuchaczy) wiedzę, stosując omawiane urządzenia czy sprzęt w czasie ćwiczeń. W związku z tym, że zakres materiału z wyposażenia technicznego jest bardzo szeroki, można te same grupy maszyn i urządzeń omawiać przy różnych tematach z technologii gastronomicznej (np. urządzenia grzejne czy chłodnicze). Wskazane jest także, aby w czasie realizacji programu współpracować z zakładami gastronomicznymi wyposażonymi w nowoczesny sprzęt.

Materiał nauczania obejmujący część technologiczną, wymaga prowadzenia zajęć w dobrze wyposażonej (w nowoczesny sprzęt kuchenny i stołowy) pracowni technologicznej, w której uczniowie (słuchacze) muszą bezwzględnie przestrzegać obowiązującego ubioru ochronnego oraz przepisów bhp (książeczki zdrowia).

Zajęcia powinny odbywać się z podziałem na grupy, nie większe niż 15-osobowe, co zapewni zrealizowanie wszystkich etapów lekcji, właściwą organizacją i bezpieczeństwo procesu technologicznego. Proponuje się zorganizowanie 1-2 osobowych stanowisk pracy i zachowania podziału na grupy. Ćwiczenia powinny być wykonywane indywidualnie, z wyjątkiem ćwiczeń bardziej pracochłonnych, czasochłonnych lub o podwyższonym koszcie. Samodzielne wykonanie ćwiczenia, ułatwia zdobycie podstawowych umiejętności w zakresie technologii kulinarnej. Ćwiczenia trudniejsze należy wprowadzać stopniowo oraz wyrabiać odpowiedzialność za jakość sporządzanej potrawy. Nauczyciel na bieżąco powinien zwracać uwagę na prawidłowość wykonywanych czynności i korygować błędy popełniane przez ucznia (słuchacza).

Istotnym etapem zajęć z technologii gastronomicznej jest degustacja, która ma na celu ocenę jakości potrawy i całości kształtu pracy. Najtrudniejsze do opanowania przez uczniów (słuchaczy) są następujące elementy: zachowanie właściwej kolejności poszczególnych czynności, właściwa organizacja pracy, osiągnięcie sprawności manualnej, doprawianie i dekoracja potraw.

W celu efektywnego wykorzystania czasu podczas sporządzania potraw należy egzekwować wcześniej zdobytą wiedzę z zakresu wartości odżywczej produktu, zasad przechowywania, właściwości (np. tłuszczów), zatruć pokarmowych, charakterystyki żywienia innych narodów, itp. Przy bardziej skomplikowanych technikach np. produkcji ciast, można skorzystać z półfabrykatów, skupiając uwagę na wykończeniu i podawanie wypieków.

Realizując dział XIX – Potrawy kuchni regionalnych i innych narodów, należy sporządzać typowe potrawy, przy czym nie można dopuścić do zatarcia ich specyfiki przez zmianę potraw, dodatków lub sposobu podawania. W celu podnoszenia stanu zdrowotnego i zapobiegania chorobom cywilizacyjnym, należy zwracać uwagę na złe nawyki żywieniowe i technologiczne.

W procesie nauczania tego przedmiotu należy stosować efektywne metody nauczania oraz odpowiednio je dobierać w zależności od tematyki lekcji, np. wykład, pogadanka, dyskusja, praca w grupach, z podręcznikiem, nauczanie problemowe itp. Część technologiczna wymaga zarówno wykładu, instruktażu podczas wykonywania ćwiczeń oraz posługiwania się literaturą np. wyszukiwanie receptur. Ćwiczenia technologiczne muszą być zawsze poprzedzone pokazem, demonstracją techniki sporządzania, obsługi sprzętu, sposobów dekoracji, podawania. Wskazane jest zastosowanie filmu instruktażowego jako środka dydaktycznego.

Godziny do dyspozycji nauczyciela należy przeznaczyć na pogłębianie zainteresowań uczniów (słuchaczy) wybraną tematyką, uaktualnienia wiedzy, realizację treści kształcenia nie objętych programem jak również zorganizowanie wycieczki przedmiotowej lub spotkań z mistrzami gastronomii itp.

W procesie kształcenia należy zwrócić uwagę na kształtowanie cech osobowości niezbędnych w zawodzie takich jak: uczciwość, uprzejmość, gościnność oraz wyrabianie postawy społecznej przyszłego pracownika usługowego w zakresie odpowiedzialności za:

- zdrowie konsumenta poprzez przestrzeganie zasad higieny osobistej, higieny produkcji i miejsca pracy,
- jakość produkcji i poziom świadczonych usług gastronomicznych,
- racjonalne planowanie i oszczędne gospodarowanie surowcami,
- powierzone mienie społeczne i wykonywaną pracę

Sprawdzanie osiągnięć ucznia (słuchacza) z zakresu wiadomości teoretycznych powinno odbywać się poprzez: odpowiedzi ustne, prace pisemne, testy. Na ocenę zajęć w pracowni technologicznej składa się zdobyta wiedza teoretyczna, stopień opanowania umiejętności praktycznych w zakresie sporządzania potraw, podawania, oceny organoleptycznej oraz ocena postawy społecznej i zachowania ucznia (słuchacza) podczas wykonywania zadań.

Proponuje się następujący podział godzin na realizację poszczególnych działów materiału nauczania w szkole dla młodzieży:

Lp.	Nazwa działu	Orientacyjna liczba godzin	
		technikum	Szkoła policealna
I.	Wiadomości wstępne	10	6
II.	Zasady przechowywania produktów spożywczych	15	12
III.	Metody oceny produktów żywnościowych	10	6
IV.	Metody obróbki surowców	30	24
V.	Ocena towaroznawcza i zastosowanie w technologii gastronomicznej warzyw, owoców, grzybów	52	36
VI.	Ocena towaroznawcza i zastosowanie mąki oraz kasz w sporządzaniu potraw	22,5	18
VII.	Sporządzanie zup i sosów	13,5	12
VIII.	Ocena towaroznawcza i zastosowanie mleka i jego przetworów w technologii gastronomicznej	18	12
IX.	Ocena towaroznawcza i zastosowanie jaj w technologii gastronomicznej	18	12
X.	Sporządzanie potraw bezmięśnych	9	6
XI.	Ocena towaroznawcza i zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów w technologii gastronomicznej	36	30
XII.	Ocena towaroznawcza i zastosowanie drobiu w technologii gastronomicznej	27	24
XIII.	Sporządzanie potraw półmięśnych	9	6
XIV.	Ocena towaroznawcza i zastosowanie ryb i owoców morza w technologii gastronomicznej	27	18
XV.	Sporządzanie przekąsek zimnych i gorących	18	18
XVI.	Technologia sporządzania ciast pieczonych i ich ocena	45	30
XVII.	Sporządzanie deserów zimnych i gorących	18	12
XVIII.	Zastosowanie i sposoby podawania napojów zimnych i gorących	18	12
XIX.	Potrawy kuchni staropolskiej, kuchni regionalnych oraz innych narodów	27	24
XX.	Zasady sporządzania potraw dietetycznych	18	12
XXI.	Planowanie i sporządzanie zestawów posiłków codziennych i okolicznościowych	27	18
Godziny do dyspozycji nauczyciela		32	12
RAZEM		500	360

4. PODSTAWOWE ŚRODKI DYDAKTYCZNE

I. Tablice, plansze, foliogramy:

- schematy budowy maszyn i urządzeń gastronomicznych;
- schematy automatów o działaniu ciągłym;
- różne układy funkcjonalne pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym;
- dane techniczne maszyn i urządzeń;
- schematy urządzeń transportowych;

- rysunki elementów maszyn i urządzeń gastronomicznych;
- cykl mycia naczyń;
- stężenia różnych detergentów warunkujące czystość mikrobiologiczną naczyń;
- wydajność pracy i surowca przy obróbce ręcznej i mechanicznej;
- skład chemiczny warzyw, owoców, grzybów;
- budowa grzyba;
- podział warzyw;
- podział owoców;
- sposoby rozdrabniania warzyw, owoców, grzybów;
- klasyfikacja zup;
- skład chemiczny mąki, kasz;
- podział potraw z kasz;
- podział potraw mącznych;
- skład chemiczny mleka;
- budowa i skład chemiczny jaja;
- skład chemiczny mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb;
- podział tusz na elementy;
- podział potraw z masy mięsnej mielonej;
- formowanie i wykańczanie mięs smażonych;
- owoce morza;
- obróbka wstępna, dzielenie ryb;
- sposoby formowania drobiu;
- skład chemiczny używek;
- podział napojów, sposoby podania;
- podział deserów;
- elementy dekoracyjne zakąsek.
- karty dań zakładów gastronomicznych;
- podział diet;
- produkty wskazane i zabronione w różnych dietach;

II. Filmy instruktażowe

- skutki wadliwej instalacji i nieprawidłowej obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych;
- sposoby rozdrabniania warzyw, owoców, grzybów;

- sposoby formowania półfabrykatów z ciasta zarobionego na stolnicy;
- sposoby podawania zup czystych;
- porcjowanie, formowanie, wykańczanie mięs bitych;
- sporządzanie napojów z dodatkiem alkoholu;
- sporządzanie ciasta i wykańczanie.

III. Modele i atrapy

- maszyn i urządzeń gastronomicznych;
- półtusze zwierząt rzeźnych, tuszki drobiowej;
- owoce morza.

IV. Próbki i kolekcje: herbaty, kawy, kasz, mąki, przypraw.

V. Zestaw receptur gastronomicznych.

- karty dań zakładów gastronomicznych;
- karty oceny organoleptycznej potraw.

VI. Katalogi:

- katalogi, prospekty, przepisy BHP przy obsłudze maszyn i urządzeń produkowanych w Polsce i na świecie;
- instrukcje obsługi maszyn i urządzeń.

5. LITERATURA

1. Arens – Azevedo U. i in. (praca zbiorowa): Technologia gastronomiczna cz. 1 i 2. REA, Warszawa 1998
2. Arens – Azevedo U. i in. (praca zbiorowa): Technologia gastronomiczna z obsługą gości cz. 3. REA, Warszawa 1998
3. Berger S. i in. (praca zbiorowa): Kuchnia Polska. PWE, Warszawa 1990
4. Cybulska B., Łukaszewska T.: Dietetyka. WSiP, Warszawa 1994
5. Frączak M.: Towaroznawstwo. WSiP, Warszawa 1989
6. Gawędzki J.: Nowe trendy w edukacji żywieniowej, zeszyt nr 6. CODN, Warszawa 1994
7. Halbański M.: Potrawy z różnych stron świata. Watra, Warszawa 1986
8. Hansen A.: Bezpieczeństwo i higiena pracy. WSiP Warszawa 1993
9. Jastrzębski W.: Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych. WSiP, Warszawa 1993
10. Jargoń R.: Organizacja i technika usług gastronomicznych. WSiP. Warszawa 1987

11. Kaczmarek R.: Rodzaje substancji dodatkowych w żywności, zeszyt nr 4. CODN, Warszawa 1994
12. Kopta A., Luszczki B.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, cz. 1-3. WSiP, Warszawa 1997
13. Leitner H.: Poradnik dla kelnera. WSiP, Warszawa 1993
14. Lempka A. i in. (praca zbiorowa): Towaroznawstwo artykułów spożywczych. PWE, Warszawa 1985
15. Leszczyński H.: Aparatura i urządzenia chłodnicze. WSiP, Warszawa 1990
16. Łabońska E.: Śląska kuchnia doskonała. Edytor, Katowice 1996
17. Nowicki Z. T.: Vademecum barmana. Oficyna „Galion”, Gdynia 1996
18. Michalik M., Lebkowski M.: Mała encyklopedia sztuki kulinarnej. Tenten, Warszawa 1996
19. Piekarska J. i in. (praca zbiorowa): Popularne tabele wartości odżywczych żywności. PZWL, Warszawa 1986
20. Pokorska P.: Najsylniejsze potrawy świata. Watra, Warszawa 1992
21. Prochner A., Flis K.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, cz. 1-3. WSiP, Warszawa 1996
22. Rączkowski B.: BHP w praktyce. Wyd. ODDK, Gdańsk 1996
23. Słomczyńska O., Sochacka S.: Nowa kuchnia śląska. Wyd. Instytutu Śląskiego, Opole 1988
24. Valentin H.: Medycyna pracy. PZWL, Warszawa 1985

Literatura powinna być na bieżąco aktualizowana.

OBŚLUGA KONSUMENTA

1. SZCZEGÓŁOWE CELE KSZTAŁCENIA

W wyniku zorganizowanego procesu nauczania uczniów (słuchacz) powinien umieć:

- określić zakres świadczonych usług przez gastronomię otwartą i zamkniętą,
- określić rodzaje stanowisk pracy, kwalifikacje i obowiązki pracowników w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego,
- projektować aranżację sal i pomieszczeń konsumpcyjnych oraz ich wyposażenie,
- przygotować salę konsumencką do obsługi zarówno gości indywidualnych, jak i imprez okolicznościowych,
- sporządzić karty menu typu klasycznego i okolicznościowego,
- podawać i serwować różne potrawy i napoje z uwzględnieniem współczesnych tendencji;
- obsłużyć gościa w pokoju hotelowym,
- fachowo i kompleksowo organizować i obsłużyć różnego rodzaju przyjęcia okolicznościowe jak konferencje, spotkania, targi, wystawy, bale itp., w tym również obsługiwać urządzenia techniczno-audiowizualne,
- podawać i serwować potrawy różnych narodów,
- zastosować różne systemy rozliczeń kelnerskich,
- przygotować potrawy i napoje w obecności gościa,
- sporządzać napoje mieszane różnego typu,
- fachowo i kompleksowo organizować i obsługiwać imprezy cateringowe,
- przestrzegać przepisów: bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przeciwpożarowych,
- dbać o jakość świadczonych usług,
- określać rodzaje nowoczesnego sprzętu i urządzeń służących do produkcji gastronomicznej i obsługi konsumenta,
- posługiwać się wyrażeniami fachowymi stosowanymi w gastronomii międzynarodowej i porozumiewać się w języku obcym z konsumentem/kontrahentem.

2. MATERIAŁ NAUCZANIA

I. DZIAŁALNOŚĆ USŁUGOWA GASTRONOMII

Podział zakładów gastronomicznych i ich charakterystyka. Zakres usług świadczonych przez gastronomię otwartą i zamkniętą. Podział funkcjonalny zakładu gastronomicznego. Powiązania poszczególnych pomieszczeń w zakładzie. Drogi produktów, potraw, brudnych naczyń oraz personelu zatrudnionego w części produkcyjnej i handlowej

Ćwiczenia:

- Wyznaczenie na planie zakładu gastronomicznego drogi produktów, potraw, brudnych naczyń, odpadków oraz personelu zatrudnionego w części produkcyjnej i handlowej.

II. STANOWISKA PRACY WYSTĘPUJĄCE W CZĘŚCI HANDLOWO-USŁUGOWEJ

Podział pracowników zakładu gastronomicznego na grupy zawodowe. Wymagane kwalifikacje i zakres pracy na poszczególnych stanowiskach.

Cechy osobowe, klasyczne ubiory wymagane od pracowników zatrudnionych bezpośrednio przy obsłudze gości.

Ćwiczenia:

- Omówienie cech dobrego kelnera i kierownika zakładu gastronomicznego, ich prawidłowego wyglądu oraz przeprowadzenie ćwiczeń symulacyjnych, dotyczących kontaktu z gościem.
- Porównanie zakresu obowiązków i zadań stawianych przed kelnerem i jego zwierzchnikiem (brygadzysta, kierownik sali).

III. WYPOSAŻENIE ORAZ PRZYGOTOWANIE SALI KONSUMENCKIEJ

Wyposażenie techniczne sali konsumenckiej: stoły, krzesła, pomocniki kelnerskie, wózki kelnerskie, podgrzewacze, chłodziarki, drobny sprzęt itp.

Rodzaje i zastosowanie bielizny stołowej. Sposoby nakrywania (nakładania na stoły i składania obrusów). Składanie serwetek indywidualnego użytku (płóciennych i papierowych). Kolorystyka. Zasady kompozycji stołu. Elementy dekoracji stołu, w zależności od rodzaju imprezy. Zastawa stołowa, rodzaje, zastosowanie i konserwacja (szkło, porcelana, plater, kamionka).

Prace przygotowawcze w rozdzielni kelnerskiej. Prace przygotowawcze w rozdzielni. Przygotowanie stolika pomocniczego. Nakrywanie stołów zastawą stołową.

Ćwiczenia:

- Polerowanie i czyszczenie różnej zastawy stołowej.
- Rozmieszczenie na sali konsumenckiej stolików i krzeseł z określeniem przejść i kierunku obsługi gości
- Nakrywanie stołu obrusami bez konsumenta i w jego obecności
- Składanie serwetek indywidualnego użytku w różnych formach
- Przygotowanie nakrycia stołu do określonego menu
- Przygotowanie stolika pomocniczego przed śniadaniem, lunchem, obiadem, kolacją.

IV. KARTY MENU

Literactwo. Reguły sporządzania kart menu. Struktura i zawartość informacyjna w karcie menu. Podział kart menu według ich przeznaczenia. Układanie menu na specjalne okazje. Menu dla określonych grup osób. Klasyczny i nowoczesny układ kart menu.

Ćwiczenia:

- Układanie i sporządzanie kart menu typu okolicznościowego, np. przyjęcie weselne, kolacja wigilijna, lunch dla uczestników konferencji itp.

V. TECHNIKA PRZENOSZENIA TAC I NACZYŃ STOŁOWYCH

Podział tac według form, wielkości i zastosowania. Zasady i technika noszenia tac oraz ustawiania naczyń na tacy. Przenoszenie talerzy płytkich, czystych, z daniami ciepłymi i zimnymi. Noszenie talerzy głębokich na podstawie talerzy płytkich. Noszenie półmisek małych i dużych. Noszenie szkła, sztućców, waz itp. Sposoby zbierania zastawy po konsumpcji. Sprzątanie talerzy bez resztek. Sprzątanie talerzy z resztkami. Sprzątanie bulionówek, szta-powanie.

Ćwiczenia:

- Ustawianie i przenoszenie na tacy różnego rodzaju naczyń, sztućców, szkła;
- Ustawianie na tacy zastawy koniecznej do realizacji określonego zamówienia;
- Noszenie talerzy płytkich chwytem dolnym i górnym;
- Sprzątanie talerzy bez resztek
- Sprzątanie talerzy z resztkami
- Zbieranie po konsumpcji talerzy, sztućców, szkła i innej zastawy: bez tacy i z pomocą tacy.

VI. ORGANIZACJA I TECHNIKA ORAZ ZASADY PODAWANIA

I SERWOWANIA POTRAW ORAZ NAPOJÓW

Kolejność podawania potraw i napojów. Czynności wykonywane z prawej i z lewej strony konsumenta. Przyjmowanie zamówień przez kelnera, kierunek obsługi gości. Technika podawania *śniadań*: rodzaje *śniadań*, nakrycie stołu do *śniadania*. Technika podawania i serwowania przekąsek zimnych, gorących i stosowanych dodatków.

Technika podawania i serwowania zup. Sposoby podawania różnych zup i stosowanych dodatków.

Serwowanie i podawanie dań zasadniczych: serwis amerykański, francuski, angielski, niemiecki, rosyjski.

Asortyment deserów oferowany w zakładach gastronomicznych.

Przygotowanie stołu przed podaniem deseru.

Dobór naczyń i sztućców do poszczególnych deserów.

Serwowanie i podawanie napojów bezalkoholowych.

Asortyment napojów bezalkoholowych. Zasady serwowania różnego rodzaju napojów zimnych.

Sposoby przygotowania napojów gorących: kawy i herbaty oraz metody ich podawania. Dodatki do napojów gorących (*śmietanka*, mleko, cukier, cytryna, rum, czekoladki, ciasteczka itp.).

Serwowanie i podawanie napojów alkoholowych.

Charakterystyka różnego rodzaju napojów alkoholowych.

Zasady podawania win, wódek, piwa, miodu pitnego itd.

Dobór napojów alkoholowych do potraw.

Ćwiczenia:

- Obsługa gościa ze zwróceniem uwagi na czynności wykonywane w prawej i z lewej strony gościa.
- Ćwiczenia sytuacyjne, dotyczące prawidłowego zachowania i postawy kelnera (sposób chodzenia, podawania karty menu, przyjmowanie zamówienia, rozmowa z gościem, pomoc w wyborze dań itp.).
- Nakrywanie stolów i podawanie różnego typu *śniadań*.
- Przygotowanie *śniadania bufetowego typu „stół szwedzki”*.
- Przygotowanie i podawanie *śniadania na tacy i wózku kelnerskim*.

- Podawanie różnego asortymentu przystawek zimnych oraz stosowanych do nich dodatków.
- Podawanie różnego asortymentu przystawek gorących.
- Podawanie zup wyporcjowanych (talerz, bulionówka, filiżanka).
- Serwowanie zup z wazy.
- Dobieranie typu zastawy stołowej do poszczególnych rodzajów zup.
- Podawanie dań zasadniczych, z zastosowaniem serwisu francuskiego.
- Podawanie dań zasadniczych z wózka kelnerskiego.
- Przygotowanie stołu do podania deseru.
- Podawanie i serwowanie różnych deserów.
- Podawanie napojów bezalkoholowych zimnych: wieloporcjowo i jednoporcjowo.
- Podawanie różnymi sposobami napojów gorących: kawa, herbata, czekolada itp.
- Nalewanie i podawanie piwa.
- Analiza informacji zamieszczonych na etykietach napojów alkoholowych.
- Otwieranie i serwowanie wina białego, wina czerwonego i win musujących.
- Dobór i podawanie alkoholi do wskazanego menu.
- Dobór i podawanie odpowiednich alkoholi do deseru.
- Dobór i podawanie odpowiednich alkoholi przed przyjęciem i na jego zakończenie.

VII. ORGANIZACJA OBSŁUGI GOŚCIA W POKOJU HOTELOWYM „ROOM SERVICE”

Zasady współpracy recepcji z gastronomią hotelową. Zamawianie potraw i napojów do pokoju. Zasady obsługi gości hotelowych w pokoju. Zasady podawania różnego rodzaju potraw i napojów do pokoju hotelowego. Zasady rozliczania się kelnera z gośćmi hotelowymi

Ćwiczenia:

- Przeprowadzenie scenki sytuacyjnej, dotyczącej zamówienia potraw do pokoju, w której jeden z uczniów jest gościem, drugi recepcjonistą, trzeci kelnerem „room service”.
- Przygotowanie na tacy i wózku kelnerskim śniadania zamówionego do pokoju hotelowego.
- Przygotowanie wózka kelnerskiego z uroczystą kolacją dla dwóch osób.
- Przeprowadzenie scenek sytuacyjnych, dotyczących obsługi gości w pokoju hotelowym.

VIII. ZASADY PODAWANIA I SERWOWANIA POTRAW KUCHNI RÓŻNYCH NARODÓW

Zasady nakrywania stołów, ustawiania zastawy.

Zasady podawania potraw kuchni staropolskiej, francuskiej, włoskiej, amerykańskiej, angielskiej itd.

Ćwiczenia:

- Analiza kart menu różnych zakładów narodowościowych.
- Ułożenie menu na określonej okoliczność i obsługa gości zagranicznych z uwzględnieniem ich zwyczajów.

IX. PRZYGOTOWANIE POTRAW I NAPOJÓW W OBECNOŚCI GOŚCIA

— SERWIS SPECJALNY

Asortyment potraw, które mogą być przygotowane w obecności gościa. Sprzęt oraz dodatki, które potrzebne są do przygotowywania potraw w obecności gościa. Organizacja pracy kelnera przy przygotowaniu serwisu specjalnego (filetowanie ryb, tranżerowanie mięs, dzielenie owoców, sporządzanie sosów do sałatek, flambirowanie dań itp.).

Ćwiczenia:

- Filetowanie wybranej ryby w obecności gościa, a następnie podanie przygotowanej potrawy.
- Tranżerowanie mięsa na stole pomocniczym, a następnie podanie przygotowanych porcji.
- Dzielenie owoców w obecności gościa.
- Przygotowanie potrawy lub napoju flambirowanego.
- Przygotowanie w obecności gościa sosów do sałat.

X. ORGANIZACJA I TECHNIKA PRACY W BARZE

Sylwetka barmana. Organizacja baru i jego wyposażenie. Asortyment alkoholi w barze. Klasyfikacja napojów mieszanych. Ingredencje napojów mieszanych. Miary barowe. Sprzęt barowy. Charakterystyka napojów mieszanych. Technika mieszania napojów. Kultura spożywania napojów alkoholowych.

Ćwiczenia:

- Przygotowanie elementów dekoracyjnych dla poszczególnych rodzajów napojów mieszanych.
- Sporządzanie napojów mieszanych z zastosowaniem różnych technik.

XI. ORGANIZACJA I TECHNIKA OBSŁUGI PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH

Rodzaje przyjęć okolicznościowych. Przyjmowanie zamówień na organizację przyjęć okolicznościowych. Zasady organizacji przyjęć zasiadanych, na stojąco, typu mieszanego. Ustalanie menu na poszczególne przyjęcia. Ustawianie stołów w zależności od rodzaju przyjęcia. Nakrycie i dekoracja stołów oraz przebieg obsługi gości. Zasady rozmieszczenia gości przy stołach. Zasady rozliczenia przyjęcia okolicznościowego. Organizacja obsługi gastronomicznej kongresów, targów, wystaw, konferencji itp.

Obsługa imprez na zewnątrz zakładu gastronomicznego — catering.

Ćwiczenia:

- Przyjęcie zamówienia na określone rodzaje bankietów.
- Zaplanowanie menu na przyjęcie zasiadane, przygotowanie fragmentu stołu, obsługa gości.
- Rozmieszczenie gości przy stołach przy różnych formach ustawienia stołów.
- Zaplanowanie menu na cocktail-party, przygotowanie sali, potraw i napojów, obsługa gości.
- Przygotowanie stołów (bufetów) na przyjęcie typu angielskiego, obsługa gości.
- Przygotowanie i obsługa bankietu mieszanego (amerykańskiego).
- Kompleksowe przygotowanie przebiegu dowolnej imprezy.
- Zaplanowanie obsługi dowolnej imprezy typu catering.
- Przekazanie zadań pracownikom działu produkcyjnego i handlowego odnośnie organizacji dowolnego przyjęcia.

XII. SYSTEM ROZLICZEŃ KELNERSKICH

Rodzaje bonów i ich wystawianie. Wystawianie rachunku gościom. Formy płatności. Rozliczenie z zakładem.

Ćwiczenia:

- Przyjęcie zamówienia, pobranie bonów z kasy.
- Sporządzenie rachunku dla gościa, przyjęcie należności, wydanie reszty.
- Przyjęcie należności w formie bezgotówkowej.
- Rozliczenie dziennego utargu z kierownikiem sali.

3. UWAGI O REALIZACJI

Zajęcia powinny odbywać się w odpowiednio wyposażonej pracowni obsługi konsumenta z zachowaniem podziału na grupy około 15-osobowe.

W trakcie realizacji materiału nauczania należy zwrócić szczególną uwagę na:

- a) kształtowanie prawidłowej postawy i nawyków ucznia (słuchacza);
- b) kształtowanie w uczniach (słuchaczach) tzw. „dyskretnej komunikatywności” w stosunku do gościa;
- c) prawidłowe przygotowanie miejsca pracy, tzn. odpowiedni dobór sprzętu, estetyka nakrycia stołu;
- d) wprowadzanie nowych zasad nakrywania stołów, obsługi gościa;
- e) kulturę osobistą i sposób zachowania, zarówno w stosunku do gościa, jak również innych pracowników;
- f) konieczność ciągłego doskonalenia zawodowego.

Zaleca się realizację programu (w dużej mierze) metodą ćwiczeń, gdyż uczeń (słuchacz) musi zdobyć umiejętności manualne, związane z obsługą gości, wyrobić pewne nawyki, a jest to możliwe jedynie przez systematyczne ćwiczenia.

W przypadku braku możliwości realizacji w szkole określonego zagadnienia, wykonania ćwiczenia, należy skorzystać z pomocy odpowiednio wyposażonego zakładu gastronomicznego.

W rozdziale I należy zapoznać uczniów (słuchaczy) z pracą obiektu gastronomicznego.

W tym celu wskazane jest zwiedzenie obiektu gastronomicznego i zwrócenie uwagi na powiązanie poszczególnych pomieszczeń.

W realizacji rozdziału II należy omówić zakresy obowiązków i wymaganych kwalifikacji na poszczególnych stanowiskach w części handlowej zakładu gastronomicznego, wykorzystując film szkoleniowy, metodę dyskusji, pracę w zespole. Należy zwrócić uwagę na uształtowanie prawidłowej postawy i sylwetki wzorowego pracownika gastronomii. Można to uzyskać wieloma sposobami: scenki rodzajowe, film szkoleniowy, kamera video (prawidłowa postawa kelnera idącego, stojącego i obsługującego gościa). Ważnym elementem jest również ustalenie, jakie stroje służbowe powinien mieć uczeń (słuchacz) na zajęciach.

W rozdziale III należy zapoznać słuchaczy (uczniów) ze wszystkimi rodzajami bielizny i zastawy stołowej, techniką polerowania zastawy oraz nakrywaniem stołów do określonego menu.

Realizację tego rozdziału należy wykonać, stosując ćwiczenia z zakresu polerowania zastawy i nakrywania stołów.

W rozdziale IV należy zapoznać uczniów (słuchaczy) z różnymi rodzajami kart menu. Umiejętności uczniów (słuchaczy) w tym zakresie powinny dotyczyć sporządzania różnego typu kart menu.

W wyniku realizacji rozdziału V uczeń powinien prawidłowo posługiwać się tacą, trzymać i przenosić: talerze płytkie, głębokie, sztucze i szkło podczas podawania i sprzątania.

Realizacja poprzez ćwiczenia, użycie kamery video (w celu eliminacji błędów).

Rozdział VI dotyczy (w szerokim zakresie) prawidłowego podawania potraw i napojów różnymi metodami. Ważne jest, aby uczeń (słuchacz) umiał doradzić i wskazać menu z karty, zgodnie z zasadami i w zależności od upodobań gościa.

Realizując program rozdziału VI należy stosować ćwiczenia, scenki rodzajowe oraz obsługę gościa w warunkach rzeczywistych.

W rozdziale VII należy zwrócić uwagę na formy obsługi gości w pokoju hotelowym. Przy realizacji tego tematu można wykorzystać filmy na kasetach video, zapoznać się z pracą room service w hotelach.

Rozdział VIII obejmuje zasady podawania i serwowania typowych potraw kuchni różnych narodów. Gość wybierający potrawy z danej kuchni, powinien być obsługiwany zgodnie z zasadami obowiązującymi w kraju, z którego pochodzi potrawa.

W wyniku realizacji rozdziału IX uczeń (słuchacz) powinien prawidłowo przygotowywać potrawy i napoje w obecności gościa.

W wyniku realizacji rozdziału X uczeń (słuchacz) powinien posiadać umiejętności sporządzania różnego rodzaju napojów mieszanych.

Realizując rozdział XI wskazane byłoby, aby uczniowie (słuchacze) brali czynny udział w organizacji i obsłudze przyjęć okolicznościowych: w hotelach, zakładach gastronomicznych, w środowisku oraz na terenie własnej szkoły.

W rozdziale XII należy zapoznać uczniów (słuchaczy) z najnowszymi systemami rozliczeń kelnerskich. Realizując ten rozdział, należy skorzystać z pomocy hoteli, zakładów gastronomicznych, wyposażonych w nowoczesne rozliczeniowe systemy komputerowe.

Proponuje się następujący podział godzin na realizację poszczególnych działów materiału nauczania:

Lp.	Nazwa działu	Orientacyjna liczba godzin	
		technikum	szkoła policealna
I	Działalność usługowa gastronomii	18	12
II	Stanowiska pracy występujące w części, handlowo-usługowej	24	18
III	Wyposażenie oraz przygotowanie sali konsumenckiej	36	24
IV	Karty menu	36	18
V	Technika przenoszenia tac i naczyń stołowych	36	18
VI	Organizacja i technika oraz zasady podawania i serwowania potraw oraz napojów	96	84
VII	Organizacja obsługi gości w pokoju hotelowym — „room service”	18	12
VIII	Zasady podawania i serwowania potraw kuchni różnych narodów	24	18
IX	Przygotowanie potraw, napojów w obecności gościa — serwis specjalny	30	24
X	Organizacja i technika pracy w barze	48	42
XI	Organizacja i technika obsługi przyjęć okolicznościowych	60	54
XII	Systemy rozliczeń kelnerskich	24	12
XIII	Godziny do dyspozycji nauczyciela	24	24
	RAZEM	474	360

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów (słuchaczy) powinno odbywać się w ciągu całego procesu kształcenia.

Proponuje się następujące metody kontroli wyników kształcenia:

1. sprawdzian testowy, obejmujący zadania zróżnicowane taksonomicznie;
2. sprawdzian praktyczny i rozwiązywanie konkretnych zadań, np. w formie ćwiczeń wykonywanych w warunkach symulowanych, które pozwolą ocenić stopień opanowania umiejętności zawodowych i ich wykorzystanie w sytuacjach typowych i problemowych;
3. obserwację postaw i zachowań ucznia (słuchacza) podczas wykonywania powierzonych zadań.

Uczeń (słuchacz) powinien wiedzieć jaki zakres wiedzy musi opanować na ocenę dopuszczającą, dobrą, bardzo dobrą lub celującą.

Nauczyciel powinien określić, w jaki sposób uczeń (słuchacz) musi wykonać zadania, aby otrzymać ocenę najwyższą, a jakie umiejętności musi posiadać, aby otrzymać ocenę dopuszczającą.

4. PODSTAWOWE ŚRODKI DYDAKTYCZNE

Wyposażenie pracowni obsługi konsumenta:

1. Meble:

- profesjonalne stoły (różnej wielkości, różnych kształtów), dające możliwości łączenia w dowolne formy;
- krzesła;
- pomocniki kelnerskie.

2. Sprzęt serwisowy:

- wózki kelnerskie,
- tace,
- podgrzewacze do naczyń,
- sprzęt do flambirowania.

3. Bielizna stołowa:

- moltony,
- obrusy różnej wielkości, kształtu,
- serwetki nakrywające i nakładki,
- serwetki indywidualnego użytku,
- serwetki kelnerskie,
- przywieszki do stołów bankietowych (skirtingi)

4. Zastawa stołowa

- sztućce (przekąskowe, do dania zasadniczego, zup, do ryb, skorupiaków, salatkowe, do szparagów, tranżerowania, deserowe, serwisowe).

5. Szkło — w szerokim asortymencie

- do napojów alkoholowych,
- do napojów bezalkoholowych,
- do deserów.

6. Porcelana stołowa:

- talerze w szerokim asortymencie, zgodnie z zastosowaniem,
- półmiski różnej wielkości i kształtu,
- zastawa do podawania zup,
- zastawa do podawania napojów gorących,
- inny sprzęt wg potrzeb.

7. Plater:

- półmiski klasyczne i bankietowe,
- pałery,
- inny sprzęt wg potrzeb.

8. Pomoce:

- Zestaw środków audiowizualnych (telewizor, magnetowid).
- kamera video,
- rzutniki do slajdów.
- kasety wideo z dziedziny usług gastronomicznych.

W sali obsługi konsumenta powinien być zorganizowany profesjonalny bar, wyposażony w urządzenie chłodnicze, dystrybutory, szkło, sprzęt barmański.

Sala powinna mieć odpowiedni wystrój. Obok niej powinna znajdować się część ekspedycyjna.

Ćwiczenia na zajęciach z obsługi konsumenta powinny odbywać się bez użycia atrap, z możliwością podawania potraw, przygotowanych przez inną grupę na zajęciach z technologii gastronomicznej.

5. LITERATURA

1. Arens-Azerédo: Technologia gastronomiczna z obsługą gości, Wydawnictwo Rea, Warszawa 1999
2. Barański, J. Chnitko: Coctaille nie tylko alkoholowe, WNT, Warszawa 1990
3. Cording: O zachowaniu się przy stole, Wydawnictwo Marba Crown Ltd., Warszawa 1991
4. Jargoń: Obsługa konsumenta, WSiP, Warszawa 1992
5. Jargoń: Organizacja i technika usług gastronomicznych, WSiP, Warszawa 1989
6. Leitner: Poradnik dla kelnera, WSiP, Warszawa 1993
7. Müller, O. Mikolasek: Składanie serwetek, WDW, Warszawa 1991
8. Murfitt: Co podać na przyjęciu, J. Kobyliński „Astley” Warszawa 1991
9. Nowicki: Coctaille, Coctaille. Coctaille, Warta, Warszawa 1992
10. Nowicki: Vademecum barmana, Wydawnictwo „Galion”, Gdynia 1996
11. Tapper: Pięknie nakryty stół, Kaliopa, Warszawa 1992
12. Zygmuntowicz: Coctaille, Wydawnictwo Tenten, Warszawa 1991

Literatura powinna być na bieżąco aktualizowana.

TECHNIKA PRACY BIUROWEJ

1. SZCZEGÓŁOWE CELE KSZTAŁCENIA

W wyniku zorganizowanego procesu nauczania uczniów (słuchacz) powinien umieć:

- pisać na komputerze,
- розміścić teksty w znanych układach graficznych,
- sporządzić tabele,
- redagować różne pisma,
- sporządzić curriculum vitae, list motywacyjny,
- przygotować korespondencję do wysyłki,
- przechowywać pisma,
- obsłużyć sprzęt biurowy (fax, kpiarkę, dyktafon itp.),
- korzystać z systemu operacyjnego WINDOWS,
- posłużyć się edytorem tekstu (np. WORD),
- zastosować arkusz kalkulacyjny do wykonywania operacji na liczbach,
- utworzyć bazę danych i z niej korzystać,
- obsłużyć programy gastronomiczne.
- korzystać z sieci INTERNET.

2. MATERIAŁ NAUCZANIA

I. PISANIE NA KOMPUPERZE

Zastosowanie edytora tekstu. Budowa klawiatury. Klawisze funkcyjne i piszące. Metoda dziesięciopalcowa, bezwzrokowa. Postawa piszącego i układ palców na klawiaturze. Znaki przestankowe. Skróty powszechnie używane.

Sposoby wyróżniania poszczególnych elementów tekstu: podkreślanie, pogrubianie, kursywa, pismo rozstawne. Pośrodkowanie, justowanie. Formatowanie tekstu, poprawianie błędów, korzystanie ze sprawdzania pisowni. Układ blokowy i układ z wcięciami. Tytuły i śródtytuły. Podpunkty, numeracja stron, nagłówki, przypisy. Znaki korektorskie. Tabulatory, tabele tekstowe, cyfrowe i tekstowo-cyfrowe. Tworzenie elementów „image” zakładu gastronomicznego takich jak: znak firmowy, karta dań, wizytówki, zaproszenia.

Poprawność pisania, biegłość.

Ćwiczenia:

- Gimnastyka rąk i palców.
- Przepisywanie tekstów mających na celu opanowanie klawiatury.
- Pisanie tekstów zawierających cyfry rzymskie i arabskie.
- Przepisywanie tekstów zawierających znaki przestankowe.
- Wyróżnianie poszczególnych elementów tekstu przy wykorzystaniu odpowiednich funkcji komputera.
- Przepisywanie tekstów w językach obcych.
- Sprawdzanie pisowni.
- Wstawianie symboli i znaków specjalnych.
- Przepisywanie tekstów wzorcowych w układach graficznych.
- Przepisywanie tekstów: z łatwego maszynopisu, z trudnego maszynopisu, z rękopisu z poprawkami.
- Formatowanie tekstu, korzystanie z dostępnych funkcji.
- Ustawianie i kasowanie tabulatorów.
- Pisanie kolumn tekstowych i liczbowych.
- Przepisywanie tekstów polsko- i obcojęzycznych służących poprawianiu jakości.
- Zapisywanie tekstów na dysku i dyskietce.
- Drukowanie wybranych tekstów.
- Usuwanie tekstów z pamięci.

II. KORESPONDENCJA BIUROWA

Rodzaje dokumentów biurowych. Części składowe pisma. Zasady redagowania pism. Forma i układ pisma. Adresowanie kopert. Przygotowanie korespondencji do wysyłki. Protokoły - rodzaje i formy.

Korespondencja w sprawach osobowych: zasady pisania curriculum vitae, listu motywacyjnego.

Obieg i przechowywanie dokumentów. Nowoczesny sprzęt biurowy: fax, kserokopiarka, telefon z automatyczną sekretarką. Zasady prowadzenia rozmów przez telefon.

Ćwiczenia:

- Redagowanie pism.
- Przepisywanie pism w odpowiednim układzie na komputerze.
- Adresowanie kopert,

- Korzystanie z cenników pocztowych. Sporządzenie protokołu, notatki, sprawozdania np. z zebrania klasowego, posiedzenia, narady itp. oraz nadanie im właściwej formy.
- Przepisywanie wzorcowego protokołu kontroli.
- Sporządzanie swojego c.v.
- Sporządzanie listu motywacyjnego.
- Zapoznanie się z instrukcją obsługi: faxu, kserokopiarki, telefonu z automatyczną sekretarką.
- Obsługiwanie sprzętu będącego w sekretariacie szkoły.

III. OBSŁUGA KOMPUTERA

PODSTAWY OBSIUGI KOMPUTERA

Wprowadzenie do informatyki a postępowanie informatyczne. Ogólna budowa sprzętu komputerowego: jednostka centralna, urządzenia peryferyjne, nośniki danych. Oprogramowanie komputerowe: system operacyjny i programy aplikacyjne. Tekstowy system operacyjny DOS (podstawowe pojęcia); plik, katalog, ścieżka dostępu; nazwa pliku i katalogu; polecenia systemu operacyjnego: FORMAT, MD, CD, DIR, TREE, EDIT, COPY, DEL, RD. Praca z dyskietką. Graficzny system operacyjny WINDOWS, elementy pulpitu oraz podstawowe programy w nim zawarte. Sieć INTERNET.

Ćwiczenia:

- Zastosowanie podstawowych poleceń systemu operacyjnego DOS: FORMAT, MD, CD, DIR, TREE, EDIT, COPY, DEL, RD.
- Utworzenie drzewa katalogów wykorzystując system operacyjny DOS.
- Modyfikacja rozmiaru i przesuwanie okna, używanie okna dialogowego (System WINDOWS).
- Zmiana ustawień systemu WINDOWS - panel sterowania.
- Zarządzanie plikami i folderami - program Eksplorator (Menedżer plików).
- Zastosowanie klawiszy funkcyjnych na pulpicie w celu ułatwienia dostępu do najczęściej używanych dokumentów i programów.
- Uruchamianie programów i otwieranie dokumentów.
- Zapisywanie utworzonych dokumentów we właściwych folderach, praca z programami: Word Pad, Paint, Kalkulator.
- Osadzanie i łączenie informacji między plikami.
- Jednoczesna praca z wieloma aplikacjami (wielozadaniowość systemu); przełączanie się między otwartymi oknami (pasek zadań).

- Wykorzystanie sieci INTERNET jako narzędzia do uzyskiwania i wymiany informacji ze światem.
- Tworzenie i umieszczanie w sieci INTERNET własnych stron WWW.

EDYTOR TEKSTU - WORD

Podstawowe informacje o programie: wygląd ekranu, menu, ikony, paski przewijania, system podpowiedzi. Pisanie tekstu i jego edycja. Formatowanie czcionek i akapitów. Plan i układ strony. Grafika (gotowe rysunki zawarte w programie oraz wykonane własnoręcznie, tabele, ramki, pola tekstowe. Metody przyspieszające efektywność pracy z edytorem. Drukowanie dokumentów.

Ćwiczenia:

- Pisanie tekstu.
- Przenoszenie punktu wstawiania, przewijanie dokumentu, przejście do określonego miejsca.
- Zaznaczanie wybranych elementów (znak, wyraz, wiersz, akapit, dokument).
- Poprawianie i usuwanie błędów opcje „cofnij”, „ponów”.
- Wycinanie, kopiowanie i wklejanie zaznaczonego fragmentu dokumentu.
- Szukanie i zastępowanie fragmentu dokumentu.
- Wykorzystanie słownika ortograficznego oraz wyrazów bliskoznacznych.
- Zastosowanie funkcji formatowania znaków (czcionki).
- Wykorzystanie funkcji formatowania akapitów: wyrównanie, wcięcie, ustawianie nowych tabulatorów, zmiana odstępu wierszowego, zastosowanie krawędzi i cieniowania, wstawianie inicjału.
- Tworzenie wylizania (numerowania) oraz listy wielopoziomowej.
- Przeprowadzenie sortowania tabeli lub listy.
- Zmianienie zorientowania strony (poziomo lub pionowo).
- Modyfikowanie ustawienia wielkości marginesów.
- Wstawianie nagłówka i stopki,
- Zastosowanie funkcji numerowania stron.
- Podzielenie dokumentu na sekcje.
- Utworzenie skorowidza, spisu treści i przypisów.
- Wykorzystanie gotowych rysunków
- Samodzielne rysowanie obiektów graficznych.

- Zastosowanie ramki i pola tekstowego (operacje kopiowania i przenoszenia).
- Wykorzystanie aplikacji WordArt.
- Utworzenie tabel.
- Zastosowanie szablonów (wykorzystanie istniejących oraz tworzenie własnych).
- Skonstruowanie autotekstu, autokorekty i makropolecenia.
- Zaprojektowanie stylów znaku i akapitu.

TWORZENIE WIZERUNKU ZAKŁADU GASTRONOMICZNEGO

Wykorzystanie programów gastronomicznych i edytorów tekstu w tworzeniu elementów „image” zakładu gastronomicznego takich jak: znak firmowy, karta dań, wizytówki, zaproszenia. Reklama firmy. Korzystanie z opcji programów i palety barw do wykonania rysunków. Łączenie tekstu z rysunkiem. Łączenie gotowych rysunków. Tekst artystyczny. Korespondencja seryjna. Zapisywanie wykonanych projektów i wydruk. Korzystanie z programów istniejących i własnych.

Ćwiczenia:

- Projektowanie znaku firmowego (logo) zakładu gastronomicznego.
- Sporządzanie karty dań (menu).
- Sporządzanie pism informacyjnych i reklamowych z rysunkami.
- Redagowanie telegramów i telefonogramów.
- Wykorzystanie korespondencji seryjnej np. przy wysyłaniu ofert, zaproszeń, zamówień.
- Zastosowanie kroju i czcionki oraz operacji powiększeń do tworzenia reklam.
- Wykonywanie wywieszek informacyjnych.
- Sporządzanie oferty zakładu.
- Projektowanie dekoracji potraw i nakrywania stołu.
- Wykonywanie wizytówek: zakładu, pracowników i gości.
- Pisanie oferty reklamowej w językach obcych.
- Przechowywanie i wydruk gotowych prac.

ARKUSZ KALKULACYJNY - EXCEL

Podstawowe informacje o programie: wygląd ekranu, menu, ikony, pasek formuły, paski przewijania, system podpowiedzi. Pojęcie komórki, arkusza i skoroszytu. Wprowadzania danych i ich edycja. Pojęcie bloku komórek. Adres względny, bezwzględny i mieszany. Kopio-

wanie, wycinanie i wklejanie komórek. Charakterystyka formuły i funkcji. Formatowanie komórki i arkusza. Kreator wykresów. Baza danych, tworzenie i zarządzanie.

Ćwiczenia:

- Wprowadzanie danych do komórek.
- Poruszanie się po arkuszu i skoroszytcie.
- Wstawianie i usuwanie arkuszy, zmiana nazwy, przesuwanie i kopiowanie arkuszy.
- Zaznaczanie komórek i obszaru.
- Tworzenie serii danych.
- Edytowanie komórki.
- Kopiowanie i przesuwanie komórek, korzystanie z myszy, ikony, paski narzędzi, podręcznego menu.
- Wstawianie, usuwanie i czyszczenie komórek, wierszy i kolumn.
- Sposoby podawania adresu komórki (adres: względny, bezwzględny i mieszany).
- Tworzenie formuł oraz ich kopiowanie i przesuwanie.
- Stosowanie operatorów arytmetycznych, logicznych i tekstowych.
- Wykorzystanie kreatora funkcji.
- Tworzenie dynamicznych połączeń pomiędzy komórkami, arkuszami, plikami.
- Formatowanie czcionki i komórki.
- Zmiana szerokości kolumn i wysokości wierszy.
- Stosowanie różnych formatów liczbowych.
- Ilustrowanie grupowania kolumn i wierszy.
- Wykonanie różnych typów wykresów używając kreatora wykresów.
- Uaktywnianie wykresu w celu jego modyfikacji, formatowanie wykresu.
- Tworzenie tabeli (listy).
- Wykorzystanie formularza do zarządzania listą.
- Sortowanie tabeli.
- Filtrowanie tabeli poprzez zastosowanie autofiltru i filtru zaawansowanego.
- Rysowanie obiektów graficznych, zmiana ich wielkości, przesuwanie i kopiowanie.

PLANOWANIE, ORGANIZACJA I OCENA WYŻYWIENIA

Wykorzystanie opcji edytora tekstów i arkusza kalkulacyjnego do projektowania jadłospisów zgodnie z normami żywienia i wyżywienia z uwzględnieniem podziału ludności na grupy. Zastosowanie arkusza kalkulacyjnego i programów „Sonda”, „Żywność” lub „Food” do wy-

znaczenia wartości odżywczej dziennych posiłków. Obliczanie wartości odżywczej różnych zestawów żywieniowych. Planowanie wyżywienia dla poszczególnych grup ludności. Praca porównawcza z arkuszem kalkulacyjnym i pakietem programowym „Żywnie”, „Sonda” oraz „Food”.

Ćwiczenia:

- Obliczanie dziennego zapotrzebowania na energię i składniki pokarmowe dla wybranych grup żywieniowych.
- Układanie jadłospisów dekadowych dla różnych grup ludności.
- Obliczanie ilości dostarczonych składników pokarmowych na podstawie ułożonych jadłospisów.
- Projektowanie uniwersalnych modeli do obliczania jadłospisów.

PLANOWANIE PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

Wykorzystanie opcji edytora tekstów oraz programów prezentacyjnych do budowy schematu organizacyjnego i technologicznego zakładu gastronomicznego. Wykorzystanie arkusza kalkulacyjnego do obliczania zdolności produkcyjnej zakładu oraz planowania produkcji dziennej, tygodniowej i dekadowej. Sporządzanie zapotrzebowania na surowce. Kalkulacja potraw. Obliczanie normatywu surowcowego.

Ćwiczenia:

- Tworzenie schematu organizacyjnego i technologicznego zakładu gastronomicznego.
- Sporządzanie tygodniowego planu produkcji dla zakładu zamkniętego.
- Sporządzanie zapotrzebowania na surowce.
- Kalkulacja potraw z różnych grup asortymentowych.
- Kalkulacja jednodniowego jadłospisu - porównanie ze stawką żywieniową.
- Obliczanie normatywów surowcowych.

ORGANIZOWANIE PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

Zastosowanie programu „Gastro” do kompleksowej obsługi i współpracy wszystkich odcinków nowoczesnego zakładu gastronomicznego oraz centralnego sterowania nimi. Współpraca kuchni z magazynami surowców i produktów, restauracją, kawiarnią, barem, itp. Powiązania z kasami kelnerskimi. Obieg dokumentacji magazynowej i technologicznej. Wykorzystanie funkcji programu: Dokumenty, Sprzedaż/Wyrób, Transmisja, Słowniki i zestawie-

nia. Sporządzanie receptur własnych i ich rozliczanie. Przeliczanie jednostek masy towarów zakupionych oraz produktów.

Ćwiczenia:

- Rozpoznanie opcji i możliwości programu „Gastro”.
- Wprowadzanie danych i zmian w stanach magazynowych surowców jak rozchody, przychody, inwentaryzacja.
- Programowanie receptur własnych.
- Stosowanie zamienników surowców.
- Kalkulacja ceny, marże.
- Przeprowadzanie operacji komunikacji z kasami rejestrującymi.
- Sporządzanie zestawień obrotów, stanów magazynowych, sald itp.
- Wykorzystanie funkcji pomocniczych programu.

ROZLICZANIE KOSZTÓW CAŁKOWITYCH PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

Zastosowanie arkusza kalkulacyjnego do obliczania kosztów całkowitych produkcji gastronomicznej i kosztów jednostkowych.

Ćwiczenia:

- Obliczanie kosztów pośrednich i bezpośrednich.
- Rozliczanie składników kosztów pośrednich.

TWORZENIE WŁASNYCH BAZ DANYCH

Zastosowanie aplikacji baz danych do prowadzenia kartoteki magazynowej, kartotek pracowników i kontrahentów, receptur potraw, itp.

Ćwiczenia:

- Prowadzenie kartoteki w magazynie surowców.
- Tworzenie własnej książki kucharskiej.

GOSPODARKA MAGAZYNOWA W ZAKŁADZIE GASTRONOMICZNYM

Wykorzystanie możliwości programów: „Mała firma”, „F++”, „Stółówka”, „Firma 2” do prowadzenia gospodarki magazynowej, do rozliczania stanów magazynowych oraz przepływu surowców i produktów. Adaptacja programów magazynowych do potrzeb określonego zakładu gastronomicznego. Obsługa wszystkich dokumentów magazynowo-zaopatrzeniowych. Przygotowanie raportów i zestawień.

Ćwiczenia:

- Wprowadzanie danych o dostawcach, dostawach i towarach.
- Sporządzanie dokumentów magazynowych: PZ, WZ, PW, RW, MM.
- Ustalanie stanu magazynów w różnych przekrojach w wybranym okresie.
- Tworzenie archiwum danych.

WYKORZYSTANIE INTERNETU

Wykorzystanie możliwości Internetu do wyszukiwania informacji związanych z branżą gastronomiczną i żywieniem ludności. Obsługa przeglądarek internetowych.

Ćwiczenia:

Wyszukiwanie danych związanych z:

- perspektywami wyżywienia ludności świata,
- zasobami żywieniowymi poszczególnych regionów Ziemi,
- rozwojem nauki o żywieniu,
- nowymi technologiami w przetwórstwie żywności, itp.

3. UWAGI DO REALIZACJI

Przedmiot Technika pracy biurowej obejmuje następujące bloki tematyczne:

- naukę pisania na komputerze,
- prowadzenie korespondencji biurowej,
- obsługę komputera,
- posługiwanie się programami używanymi w zakładach gastronomicznych.

Zadaniem tego przedmiotu jest ukształtowanie umiejętności sprawnego posługiwania się komputerem i wykorzystanie systemów informatycznych do wykonywania zadań związanych z pracą na różnych stanowiskach w zakładach gastronomicznych, jak: technologia, dietetyka, planowanie produkcji, rozliczanie produkcji, kalkulacja kosztów, prowadzenia magazynów, prowadzenia małej firmy gastronomicznej.

Zajęcia powinny odbywać się z pracowni komputerowej. Każdy słuchacz powinien mieć samodzielne stanowisko pracy. Realizując poszczególne hasła programowe należy zwrócić uwagę na 10-palcowe, bezwzrokowe opanowanie klawiatury komputera i umiejętność redagowania pism. Zajęcia powinny odbywać się w blokach minimum dwugodzinnych.

Podczas realizacji działu dotyczącego obsługi komputera należy zwrócić szczególną uwagę na pracę z arkuszem kalkulacyjnym Excel. Zajęcia z tego działu powinny kształtować u-

miejomości praktycznego wykorzystania komputera w przyszłej pracy zawodowej. Zajęcia powinny być poprzedzane wyjaśnieniami dotyczącymi wykonania ćwiczeń. W trakcie ich wykonywania nauczyciel udziela pomocy i na bieżąco kontroluje poprawność wykonywanych ćwiczeń. *Bardzo ważnym zadaniem dla nauczyciela jest przyzwyczajanie uczniów (słuchaczy) do dokładności i sumienności w wykonywaniu zadań. Należy przyzwyczajając uczniów do wykorzystywania systemów informatycznych przy wykonywaniu zadań związanych z pracą na różnych stanowiskach w zakładach gastronomicznych.*

Realizacja programu nauczania wymaga bieżącej korelacji i aktualizacji wiedzy oraz odpowiedniego doboru ćwiczeń i programów użytkowych, które na bieżąco powinny być aktualizowane. Nakłada to na nauczyciela konieczność ciągłego dokształcania się i aktualizowania swojej wiedzy, np. wobec zmieniających się norm i trendów żywieniowych oraz modyfikacji programów komputerowych. Nauczyciel powinien na bieżąco eliminować wersje programów komputerowych, które stały się już nieaktualne i zastępować je nowymi.

Przedmiot ma charakter zajęć praktycznych i jego realizacja winna być skorelowana z realizacją przedmiotów zawodowych takich jak: Podstawy żywienia człowieka, Technologia gastronomiczna, Ekonomika i organizacja zakładów gastronomicznych. Zaproponowane wykorzystanie użytkowych programów branżowych należy stosować alternatywnie.

Nauczanie oprzeć na jednym z wybranych programów z danej grupy, np. z programów żywieniowych wybrać „Żywienie” lub „Food” lub „Diety”. Do nauki pozostałych programów grupy można używać wersji demonstracyjnych (bezpłatnych). To samo dotyczy programów magazynowych lub gastronomicznych. Dobór tematów należy dostosowywać do aktualnie przerabianego materiału z innych przedmiotów zawodowych

Specyfika przedmiotu narzuca konieczność wykonywania dużej ilości praktycznych ćwiczeń w celu opanowania niezbędnych umiejętności, bowiem sprawność, szybkość i bezbłędne wykonanie zadania oraz właściwe wykorzystanie systemów informatycznych, powinno być najwyżej oceniane przez nauczyciela.

Podstawą uzyskania przez ucznia pozytywnej oceny jest opanowanie wszystkich umiejętności określonych celami kształcenia tego przedmiotu - czyli wykonanie konkretnych zadań, które występują w zakładzie gastronomicznym, przy czym zadania te muszą być wykonane poprawnie.

Ważne w tym przedmiocie jest ukształtowanie umiejętności operatorskich przy obsłudze programów użytkowych. Stopień ich opanowania powinien być sprawdzany na podstawie poprawnego wykonania zadań na komputerze.

Proponuje się następujący podział godzin na realizację poszczególnych działów materiału nauczania w szkole dla młodzieży:

Lp.	Nazwa działu	Orientacyjna liczba godzin	
		Szkoła policealna	Technikum
I.	Pisanie na komputerze	40	50
II.	Korespondencja biurowa	20	30
III.	Obsługa komputera	50	80
	Do dyspozycji nauczyciela	10	20
	RAZEM	120	180

4. PODSTAWOWE ŚRODKI DYDAKTYCZNE

- Sprzęt komputerowy: jednostka centralna z procesorem Pentium lub 486, monitory, klawiatury, myszy, drukarki.
- Oprogramowanie system operacyjny DOS i WINDOWS 95, pakiet Microsoft Office 97, programy użytkowe żywieniowe Food, Diety, Sonda, Żywnienie.
- Programy użytkowe gastronomiczne np. Stołówka.
- Techniczny sprzęt biurowy: fax, kserokopiarka, centralka telefoniczna.
- Tabele wartości odżywczej produktów.
- Tabele norm produktów i składników pokarmowych.
- Programy do prowadzenia gospodarki magazynowej: Firma 2, F++, Mała Firma, inne.
- Zestawy zadań, instrukcji, ćwiczeń.

5. LITERATURA

1. Bułhak A.: Obsługa komputera. Help, Warszawa 1997
 2. Karczmarewicz A.: Pracujemy w Word 6.0 dla Windows. LYNX-SFT, Warszawa 1994
 3. Kinel K.: Piszę na klawiaturze komputera. Ethos, 1999
 4. Łoś-Kuczera M.: Produkty spożywcze - skład i wartość odżywcza. Instytut Żywności i żywienia, Warszawa 1990
 5. Machowski J.: Windows 95 krok po kroku. Read Me, Warszawa 1996
 6. Masłowski K.: Pierwsze kroki w Windows 95. Help, Warszawa 1995
 7. Tatarkiewicz L.: Excel 5.0 opis działania. Exit, Warszawa 1996
 8. Urbański A.: MS DOS 6.0. Intersoftland, Warszawa 1993
 9. Wiśniewski M., Żero A.: Word 7.0 dla Windows 95. Exit, Warszawa 1996
- Literaturę należy na bieżąco aktualizować.

PODSTAWY PSYCHOLOGII

1. SZCZEGÓŁOWE CELE KSZTAŁCENIA

W wyniku zorganizowanego procesu nauczania słuchacz powinien umieć:

- określić najważniejsze psychologiczne cechy człowieka i metody ich badania,
- dostrzegać działanie psychologicznych zjawisk i mechanizmów w zachowaniu ludzi, w ich kontaktach interpersonalnych i w subiektywnym interpretowaniu przez nich rzeczywistości,
- stosować właściwie komunikację werbalną i niewerbalną w kontaktach interpersonalnych,
- rozumieć najważniejsze zjawiska psychologiczne związane z uczestnictwem jednostki w grupie oraz z funkcjonowaniem całych grup i zbiorowości,
- określić problem do negocjowania w sytuacji konfliktu interesów i możliwe do zastosowania techniki negocjacyjne,
- stosować odpowiednie metody wywierania wpływu na klienta w procesie sprzedaży,
- oceniać użyteczność możliwych skutków decyzji (spodziewanych sytuacji, możliwych do osiągnięcia celów itp.) i wybierać najkorzystniejszy wariant działania w prostych sytuacjach decyzyjnych.
- dostrzegać ewentualne działanie mechanizmów negatywnie wpływających na podejmowanie decyzji.

2. MATERIAŁ NAUCZANIA

I. WPROWADZENIE

Przedmiot psychologii i jej główne kierunki (psychologiczne koncepcje człowieka). Działy psychologii. Metody badawcze psychologii. Schemat prostego eksperymentu.

Ćwiczenia:

- Omawianie schematu typowego eksperymentu laboratoryjnego badającego związek między dwiema zmiennymi.

II. PSYCHOLOGICZNE CECHY JEDNOSTKI

Psychologiczne różnice indywidualne. Zdolności (ich podstawowe rodzaje i czynniki rozwoju). Inteligencja. Temperament (wybrane typologie i koncepcja reaktywności). Osobowość (struktura i czynniki kształtujące).

Ćwiczenia:

- Ustalanie profilu zdolności dla pracownika gastronomii (kucharza, kelnera itp.)
- Analizowanie przydatności cech zachowania osób o różnym poziomie reaktywności do pracy w zakładzie gastronomicznym.
- Badanie testowe osobowości (lub wybranego jej wymiaru).

III. WYBRANE ZJAWISKA I PROCESY PSYCHOLOGICZNE

Uczenie się (jego formy i przebieg). Wpływ wzmocnienia (nagrody lub kary). Procesy pamięci (zapamiętywanie, przechowywanie i odtwarzanie).

Procesy motywacyjne. Potrzeby i ich rodzaje (wg. A. Masłowa).

Procesy emocjonalne. Mechanizmy obronne i zjawisko dysonansu poznawczego.

Rodzaje sytuacji trudnych. Model sytuacji konfliktowej. Zjawisko stresu (jego fazy, następstwa i czynniki odporności na stres). Frustracja i jej następstwa.

Ćwiczenia:

Omawianie przykładów sytuacji konfliktowych.

Analizowanie działania mechanizmów obronnych w przykładowej sytuacji wzbudzającej negatywne emocje (niepokój, wstyd, rozczarowanie itp.).

IV. PSYCHOLOGIA SPOŁECZNA JEDNOSTKI

Pojęcie postawy. Kształtowanie się i zmiany postaw. Spostrzeganie społeczne - cechy innej osoby a postawa wobec niej. Upředzenia i stereotypy (ich negatywne skutki i przyczyny trwałości).

Interakcje i ich znaczenie dla jednostki. Motywacje egocentryczne i prospołeczne działań człowieka. Komunikacja interpersonalna (werbalna i niewerbalna).

Pojęcie asertywności. Metody rozwijania asertywności.

Ćwiczenia:

- Analizowanie aktualnych reklam (np z TV) pod kątem użycia w nich czynników sprzyjających zmianom postaw.
- Omawianie mechanizmów spostrzegania społecznego na przykładzie rozmowy kwalifikacyjnej.

- Inscenizacja dotycząca pożądaných elementów komunikacji niewerbalnej (mowy ciała).
- Badanie testowe asertywności.

V. ZBIOROWOŚCI SPOŁECZNE

Zbiorowości i grupy. Pojęcie roli społecznej. Rodzaje struktur grupowych. Warunki sprawnej komunikacji w grupie zadaniowej.

Normy społeczne i mechanizmy stosowania się do nich. Naruszanie norm i skuteczność sankcji.

Kierowanie grupami. Podstawowe style kierowania i warunki ich skuteczności.

Ćwiczenia:

- Omawianie przykładów ról społecznych.
- Omawianie typowych przypadków naruszania norm przez pracowników.
- Wskazywanie różnic między kierowaniem demokratycznym a autokratycznym (np. w sytuacji przydziału zadań do wykonania, podejmowania niepopularnej decyzji itp.).

VI. PSYCHOLOGIA NEGOCJACJI

Konflikty interpersonalne i metody ich rozwiązywania. Style zachowań w sytuacjach konfliktowych.

Pojęcie negocjacji i ich podstawowe zasady. Przygotowanie negocjacji i ich strategię. Techniki negocjacyjne (w zakresie kształtowania sytuacji, autoprezentacji, sterowania przebiegiem). Skuteczność argumentacji. Możliwości manipulacji.

Ćwiczenia:

- Badanie testowe stylu rozwiązywania konfliktów.
- Omawianie przykładów konfliktu interesów i formułowanie problemów do negocjowania.

VII. PSYCHOLOGIA PROCESU SPRZEDAŻY

Relacja: klient - osoba obsługująca (ich prawa, oczekiwania, obowiązki). Psychologiczne typy klientów. Metody wywierania wpływu na klienta. Prawidłowe prowadzenie rozmów telefonicznych.

Ćwiczenia:

- Inscenizacja obsługi klienta (konsumenta) z zastosowaniem różnych metod wywierania na niego wpływu.

VIII. PSYCHOLOGIA PODEJMOWANIA DECYZJI

Decyzje nieryzykowne i ryzykowne. Model sytuacji decyzyjnej i jej podstawowe parametry: użyteczności i prawdopodobieństwa.

Pojęcie użyteczności i jej subiektywna ocena. Użyteczność wielowymiarowa (użyteczności cząstkowe i użyteczność globalna). Strategia maksymalizacji subiektywnie oczekiwanej użyteczności (SEU). Subiektywna ocena prawdopodobieństwa i występujące w niej zjawiska.

Grupowe podejmowanie decyzji (stwierdzone prawidłowości i zalecenia)

Ćwiczenia:

- Omawianie przykładów decyzji ryzykownych.
- *Oszacowanie użyteczności wielowymiarowej przykładowego „obiektu”, po uprzednim określeniu jego cech i ich ważności (wag).*
- Analiza metodą SEU najprostszych decyzji ryzykownych.

3. UWAGI O REALIZACJI

Materiał omawiany w działach od I do V ma charakter bardziej teoretyczny i obejmuje wiedzę z zakresu psychologii ogólnej i społecznej. Jego realizacja powinna jednak wskazywać słuchaczowi na praktyczne wykorzystywanie przekazywanych wiadomości. Dostrzeganie w rzeczywistych sytuacjach i rozpoznawanie różnych psychologicznych zjawisk czy mechanizmów w zachowaniach innych ludzi (ich postawach, wzajemnych stosunkach itp.) - pozwoli je lepiej rozumieć i wyjaśniać, a także przewidywać dalszy rozwój lub skutki obserwowanych zachowań. Chodzi tu zresztą nie tylko o zachowania innych, bo psychologiczne „samopoznanie” jest chyba równie ważne.

Działy VI, VII i VIII reprezentują w większym stopniu psychologię stosowaną i ich materiał w oczywisty sposób „przekłada” się na sytuacje praktyczne. W tej części materiału należałoby ograniczyć tradycyjny wykład do niezbędnego minimum, a oprzeć się na omawianiu czy rozwiązywaniu przykładów oraz na przeprowadzaniu inscenizacji i ich analizowaniu. Metoda dyskusji jest zresztą wskazana przy realizacji wszystkich działów materiału.

Wersja programu dla technikum - ze względu na większą ilość godzin - stwarza dogodną możliwość omawiania przykładów bardziej zbliżonych do rzeczywistości, a także lepszej aktywizacji uczniów poprzez rozbudowanie dyskusji. Można także w ich ramach dokonywać wymiany uwag i spostrzeżeń dotyczących przeprowadzonych inscenizacji.

W badaniach testowych przeprowadzanych na zajęciach, ze względów ekonomicznych (w tym również z uwagi na oszczędność czasu) można posłużyć się wersjami skróconymi testów. Można je zresztą przygotować samodzielnie, wybierając w danym kwestionariuszu po

kilka pozycji (maksimum 10) z zestawu pytań mierzących daną cechę (wymiar). Wybór taki może być oczywiście dosyć przypadkowy, jednak nie chodzi tu przecież o szczególną wartość diagnostyczną, czy rzetelność badania. W zamian zyskujemy mniejszą objętość ankiety, której pytania można nawet podyktować oraz łatwiejsze opracowanie wyników, a wręcz możliwość zlecenia każdemu badanemu samodzielnej ich analizy (po omówieniu klucza odpowiedzi czy metody interpretacji wyników).

Ocenianie stopnia opanowania wiadomości i umiejętności przez słuchacza powinno odbywać się na podstawie prac pisemnych (mogą to być również prace domowe) i odpowiedzi ustnych, ze szczególnym uwzględnieniem aktywności, samodzielności i pomysłowości.

Proponuje się następujący podział godzin na realizację poszczególnych działów materiału nauczania:

L.p.	Nazwa działu	Orientacyjna liczba godzin	
		technikum	szkoła policealna
I.	Wprowadzenie	6	4
II.	Psychologiczne cechy jednostki	10	6
III.	Wybrane zjawiska i procesy psychologiczne	16	8
IV.	Psychologia społeczna jednostki	18	8
V.	Zbiorowości społeczne	14	8
VI.	Psychologia negocjacji	12	6
VII.	Psychologia procesu sprzedaży	8	4
VIII.	Psychologia podejmowania decyzji	10	6
	Do dyspozycji nauczyciela	8	2
	RAZEM	102	52

4. PODSTAWOWE ŚRODKI DYDAKTYCZNE

- Schematy ilustrujące omawiane zjawiska i występujące w nich prawidłowości (np. krzywe uczenia się, model sytuacji konfliktowej);
- ankiety lub testy.

5. LITERATURA

1. Aronson E.: Człowiek - istota społeczna. PWN, Warszawa 1999
2. Dąbrowski P. J.: Praktyczna teoria negocjacji. Sorbog, Warszawa 1991
3. Koziński J.: Psychologiczna teoria decyzji. PWN, Warszawa 1977
4. Lewicka M. (red.): Psychologia spostrzegania społecznego. K i W, Warszawa 1985
5. Reykowski J.: Motywacja, postawy prospołeczne a osobowość. PWN, Warszawa 1986

6. Sobczak-Matysiak J.: Psychologia kontaktu z klientem. Wydawnictwo Wyższej Szkoły Bankowej, Poznań 1998
7. Strelau J.: Psychologia temperamentu. PWN, Warszawa 1998
8. Tomaszewski T. (red.): Psychologia ogólna. PWN, Warszawa 1992
9. Townend A.: Jak doskonalić asertywność. Zysk i S-ka, Poznań 1996
10. Winch A., Winch S.: Techniki sprzedaży i negocjacji. Difin, Warszawa 1999

Literatura powinna być na bieżąco aktualizowana.

PRAKTYKA ZAWODOWA

I. CELE KSZTAŁCENIA

W wyniku procesu nauczania słuchacz powinien umieć:

- określić zakres świadczonych usług przez gastronomię otwartą i zamkniętą,
- określić funkcje i obowiązki na poszczególnych stanowiskach pracy.
- przygotować salę konsumencką do obsługi gości indywidualnych i imprez okolicznościowych,
- podawać i serwować potrawy i napoje.
- fachowo i kompleksowo organizować i obsługiwać różnego rodzaju imprezy gastronomiczne,
- znać receptury i przepisy kulinarne,
- sporządzić podstawowe potrawy korzystając z norm i receptur gastronomicznych
- rozliczyć usługę gastronomiczną i przyjąć należność
- sporządzić kalkulację potraw, napojów i używek,
- sporządzić kartę menu.
- zaplanować zakupy surowców
- sporządzić dokumentację finansowo-księgową,
- ewidencjonować składniki aktywów i pasywów
- dbać o jakość świadczonych usług
- przestrzegać przepisów z zakresu bhp, ppoż i higieniczno-sanitarnych,

2. MATERIAŁ NAUCZANIA

I. WPROWADZENIE SŁUCHACZA DO ZAKŁADU GASTRONOMICZNEGO

Zapoznanie słuchacza ze strukturą organizacyjną zakładu, z regulaminami, zarządzeniami, instrukcjami i przepisami bhp i ppoż. Zapoznanie z układem funkcjonalno – komunikacyjnym, zakresem czynności, uprawnieniami i odpowiedzialnością na poszczególnych stanowiskach pracy.

II. PRAKTYKA W CZĘŚCI GASTRONOMICZNEJ

I. Zajęcia w części produkcyjnej obejmują przygotowalnię, kuchnię gorącą i garmazeryjną, deserownię, ekspedycję potraw. (4 tyg.)

- przygotowanie stanowisk pracy,
- obsługę urządzeń gastronomicznych,
- przygotowanie potraw zgodnie z recepturą,
- wydawanie potraw,
- sprzątanie stanowisk pracy,

2. Obsługa konsumenta (8 tyg.)

- aranżacja sal konsumpcyjnych zgodnie ze zleceniem,
- system rozliczeń kelnerskich,
- zajęcia na sali konsumpcyjnej, w cocktail barze, w grill barze, kawiarni, room service.

III. PRAKTYKA W CZĘŚCI ADMINISTRACYJNO-GOSPODARCZEJ.

Obieg dokumentów finansowo-księgowych. Oferta handlowa, zawieranie umów z kontrahentami, załatwianie reklamacji. Wybrane zagadnienia z prawa pracy. Kierowanie i zarządzanie zakładem. Struktura organizacyjna zakładu.

3. UWAGI O REALIZACJI

Praktyka zawodowa ma na celu umożliwić słuchaczowi poszerzenie i utrwalenie wiadomości teoretycznych uzyskanych na zajęciach w szkole oraz nabycie umiejętności praktycznych koniecznych w zawodzie technik usług gastronomicznych.

W czasie odbywania praktyki słuchacz powinien zapoznać się z działalnością zakładu gastronomicznego, zrozumieć i uświadomić sobie usługowy charakter zawodu, wyrobić w sobie właściwy stosunek do gości, podjąć próbę samodzielnego wykonywania prac produkcyjnych i usługowych jak również prac związanych z administracją i organizacją zakładów gastronomicznych, zdobyć umiejętności pracy w zespole.

Słuchacz powinien posługiwać się swobodnie językiem obcym w zakresie pełnej obsługi gościa zakładu gastronomicznego.

Słuchacz powinien uzyskać umiejętności zgodnie z przewidywanymi w szczegółowych celach kształcenia.

Praktyka obejmuje część produkcyjną zakładu, obsługę konsumenta, dział administracyjno-gospodarczy. Praktyka zawodowa powinna odbywać się w dobrze zorganizowanych zakładach gastronomicznych, a więc w gastronomii hotelowej oraz otwartej, jak również w domach wczasowych, pensjonatach czy firmach cateringowych.

Organizację i terminy praktyk zawodowych szkoły mogą realizować zgodnie ze swoimi możliwościami.

W czasie praktyki zawodowej słuchacz powinien prowadzić dzienniczek praktyki. Nad przebiegiem praktyki zawodowej i jej realizacją czuwa opiekun praktyk. Przy ocenianiu słuchacza należy brać pod uwagę następujące kryteria ;

- stopień umiejętności zdobytych w czasie praktyki,
- sposób wykonywania czynności i poleceń.
- sposób prowadzenia dzienniczka praktyk.
- samodzielność i pracowitość.
- zainteresowanie wykonywaną pracą.
- przestrzeganie dyscypliny pracy,
- kulturę osobistą i kulturę obsługi gościa.
- umiejętność pracy w zespole.
- znajomość języka obcego.

Ocena końcowa z praktyki zawodowej obejmuje ocenę opiekuna praktyk, ocenę z egzaminu przeprowadzonego w szkole, ocenę z prowadzonego dzienniczka praktyk oraz wnioski zawarte w protokołach kontroli praktyki.

W czasie realizacji programu praktycznej nauki zawodu słuchacz powinien poznać pracę na następujących stanowiskach i umieć:

CZĘŚĆ GASTRONOMICZNA (4 tyg. + 8 tyg.)

Kuchnia	Przygotować ofertę handlową – kartę menu i kalkulację potraw	z
	Planować zakupy surowców	
	Przechowywać zakupione i wytworzone produkty	
	Produkować potrawy zgodnie z recepturą	
	Utrzymać porządek w miejscu pracy	
Sale konsumpcyjne	Aranżować sale konsumpcyjne zgodnie ze zleceniem	
	Przywitać gości , zaproponować miejsce, ofertę handlową oraz przyjąć zamówienie	
	Właściwie obsłużyć gości	
	Reagować na wszelkie uwagi , skargi i opinie gości	
	Przygotować rachunek dla gościa oraz przyjąć wpłatę należności	
	Pożegnać gości	
	Przygotować napoje w barze	
Utrzymać porządek na stanowisku pracy		
Room service	Przyjąć zamówienie, zrealizować, rozliczyć	

CZĘŚĆ ADMINISTRACYJNO-GOSPODARCZA (4 tyg.)

Dział finansowo-księgowy	Sporządzać dokumentację finansowo-księgową
	Rejestrować majątek zakładu
Dział sprzedaży	Rozpoznawać potrzeby gości i sporządzać oferty handlowe
	Słusować odpowiednie formy promocji
	Organizować i rozliczać zleczone imprezy

