**Wymagania edukacyjne**

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

**SYMBOL CYFROWY ZAWODU 343404**

 **Usługi gastronomiczne i cateringowe**

 **Klasa 4**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dział programowy** | **Tematy jednostek metodycznych** | **Wymagania programowe** | **Uwagi o realizacji** |
|  |  | **Podstawowe****Uczeń potrafi:** | **Ponadpodstawowe****Uczeń potrafi:** | **Etap realizacji** |
| Charakterystyka usług gastronomicznych | 1.Metody i techniki obsługi gości w gastronomii | * wymienić metody i techniki obsługi konsumentów
* rozróżniać metody i techniki obsługi konsumentów
 | * analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi metodami i technikami
* dobierać metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych
 | IV |
| 2.Systemy obsługi gości w zakładach gastronomicznych | * wymienić systemy obsługi gości(systemy obsługi kelnerskiej gości, systemy samoobsługi)
* rozróżniać systemy obsługi gości ( systemy obsługi kelnerskiej gości, systemy samoobsługi)
 | * dobrać system obsługi do świadczonej usługi
* oceniać przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii
 | IV |
| 3.Wyposażenie do obsługi gości w gastronomii | * wymienić bieliznę stołową
* wymienić zastawę stołową
* wymienić sztućce podstawowe, specjalne, pomocnicze
* wymienić rodzaje tac kelnerskich
* wymienić zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej
* wymienić zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej
 | * rozróżniać bieliznę stołową
* rozróżniać zastawę stołową
* opisać zastawę stołową
* rozróżniać sztućce podstawowe, specjalne, pomocnicze
* rozróżniać rodzaje tac kelnerskich i wskazać ich zastosowanie
* określić miejsce i sposób przechowywania bielizny i zastawy stołowej
* opisać zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej
* dobierać opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos
 | IV |
| 4.Przygotowanie personelu do obsługi gości | * wymienić techniki przenoszenia tac kelnerskich,
* wymienić techniki przenoszenia talerzy, bulionówek, półmisków, szkła, sztućców, filiżanek
* rozróżniać techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisków, szkła, sztućców, filiżanek
 | * scharakteryzować techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisków, szkła, sztućców, filiżanek
* (chwyt górny, chwyt dolny, chwyt płaski, w serwetce kelnerskiej, na tacy kelnerskiej)
* scharakteryzować techniki zbierania brudnej zastawy stołowej, szkła, sztućców
 | IV |
| 5.Rodzaje posiłków  | * rozróżnić posiłki dnia w kulturze różnych narodów
* określić godziny podawania posiłków
* wymienić rodzaje śniadań stosownych w gastronomii hotelowej
 | * rozróżnić rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu
* scharakteryzować rodzaje śniadań
* scharakteryzować lunch i brunch
* ustalić kolejność podawania potraw zestawionych w posiłkach
* dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji
 | IV |
| 6.Napoje zimne i gorące bezalkoholowe  | * klasyfikować napoje zimne bezalkoholowe
* klasyfikować napoje gorące
* wymienić naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady
* określać kolejność podawania napojów zimnych i gorących bezalkoholowych
* wymienić dodatki do napojów zimnych i gorących
 | * opisać bufet/bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych (sprawdzać zaopatrzenie w surowce, gotowość urządzeń, sprzętu oraz zastawy stołowej i serwisowej do sporządzania, nalewania i serwowania napojów bezalkoholowych)
* scharakteryzować warunki podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych (temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych)
* dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki)
* scharakteryzować podawanie kawy, herbaty różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków (np. lód, owoce, cukier, śmietanka, mleko itp.), okoliczności i życzeń gości
 | IV |
| 7.Napoje alkoholowe | * wymienić wódki czyste, gatunkowe, naturalne i aromatyzowane
* wymienić wina stołowe, deserowe, specjalne
* dobierać naczynia do podawania win, wódek, piwa
* wymienić sposoby podawania wina, wódki, piwa
 | * rozróżniać wódki czyste, gatunkowe, naturalne i aromatyzowane
* rozróżniać wina stołowe, deserowe, specjalne
* klasyfikować piwo
* rozróżniać rodzaje piwa
* opisać sposoby podawania wina, wódki, piwa
* dobierać wina, wódki, piwa(np.: jako aperitify, do potraw, deserów, jako digestify, itp.)
 | IV |
| 8.Napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe zgodnie z zasadami miksologii | * wymienić sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe
* umieć opisać wykorzystanie sprzętu barmańskiego (np.; shaker klasyczny, shaker bostoński, szklanica barmańska, łyżeczka barmańska, sitko barmańskie itp.)
* wymienić urządzenia niezbędne w obsłudze baru
* klasyfikować napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe zgodnie z zasadami miksologii
* wymienić techniki sporządzania napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych zgodnie z zasadami miksologii
 | * dobierać sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe
* opisać posługiwanie się urządzeniami barmańskimi (np.: kostkarki, blendera, itp.)
* charakteryzować napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe zgodnie z zasadami miksologii
 | IV |
| 9.Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcie gości (do obsługi indywidualnej) | * wymienić zasady nakrywania stołów bielizną stołową
* wymienić zasady nakrywania zastawą stołową przed przyjęciem gości (nakrycie podstawowe, nakrycie rozszerzone)
* wymienić zasady nakrywania stołów do śniadań obiadów, kolacji
 | * scharakteryzować przygotowanie sal w części handlowo-

 usługowej do przyjęcia gości (rozstawienie stołów, zachowanie przejść komunikacyjnych, ustawiania i wykładania zastawy stołowej i serwisowej na stole)* wymienić sprzęt i urządzenia do przygotowania sali konsumenckiej do obsługi indywidualnej
 | IV |
| 10.Obsługa indywidualna gości / z karty menu | * wymienić czynności związane z przyjmowaniem gości (witać, odnotowywać usługę dla gości hotelowych, zapisywać zamówienie,
* przekazywać zamówienie do realizacji)
* wymienić czynności obsługi gości przy zastosowaniu różnych metod, technik podawania potraw, napojów i posiłków (np.: ruch prawo i lewostronny, czynności obsługi gości z prawej i z lewej strony, odpowiedni chwyt sztućców serwisowych, itp.)
* wymienić zwroty grzecznościowe stosowane podczas obsługi gości
 | * omówić zasadę uznania gości
* rozpoznawać czynności związane z przyjęciem zamówienia (podawać kartę, doradzać przy wyborze potraw, dań, napojów, przyjmować

zamówienie)* omówić zasady sprzedaży sugerowanej
* omówić zasady Up-sellingu w poszerzaniu zamówienia
* określać zasady Cross – hellingu w poszerzaniu zamówienia
* określać zasady rozwiązywania sytuacji konfliktowych
* określać procedury reklamacji usługi
* określać zasady obsługi różnych typów gości
* stosować formy grzecznościowe w mowie i piśmie
 | IV |
| 11.Rodzaje przyjęć okolicznościowych | * rozróżniać przyjęcia okolicznościowe (np.: na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne)
* opisywać przyjęcia okolicznościowe (np.: na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne)
* dobierać formy, metody i style obsługi przyjęć do rodzaju menu przyjęcia i zachowań gości
* wymienić reguły protokołu dyplomatycznego
 | * dobierać dokumentację niezbędną do realizacji przyjęć okolicznościowych np.: umowa wstępna, harmonogram prac kelnerskich podczas przyjęcia, schematy ustawienia stołów itp
* omówić przebieg przyjęcia na stojąco, zasiadanego, mieszanego
* scharakteryzować menu na przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe
* rozpoznawać przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe itp. po asortymencie serwowanych potraw i napojów, normach ilości i wielkości porcji potraw i napojów w menu
* charakteryzować zachowania gości podczas różnych przyjęć okolicznościowych
 | IV |
|  | 12.Normy techniczne, technologiczne i osobowe do organizacji przyjęć okolicznościowych, kongresów, konferencji i imprez | * określać zależność ilości i wielkości pomieszczeń od rodzaju realizowanej usługi gastronomicznej
* stosować normy techniczne / wskaźniki do obliczania powierzchni organizowanych przyjęć okolicznościowych, konferencji, imprez (powierzchni podłoża, przejść, parkietu do tańca, stołów, bufetów itp.)
* dobierać bieliznę, urządzenia, zastawę stołową, serwisową i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych

na podstawie zamówienia i norm/ wskaźników | * obliczać wielkość stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi
* obliczać wielkość i ilość obrusów do wielkości stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi
* sporządzać listę kontrolną planu(co? kiedy?, kto?) przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy
 | IV |
|  | 13.Czynności związane z przygotowaniem i obsługą przyjęć i bankietów | * dobierać bieliznę, zastawę stołową, sprzęt do rodzaju usługi, menu oraz wybranej metody obsługi przyjęcia okolicznościowego
* wymienić elementy dekoracji stołów i sal konsumenckich
 | * omówić przygotowanie miejsc obsługi przyjęć okolicznościowych (np.: dekoracje stołów, nakrywanie stołów bankietowych zasiadanych, nakrywanie stołów bufetowych, itp.)
* omówić zasady obsługiwania gości przyjęć zasiadanych i organizowanych na stojąco
* dobierać metody i techniki do obsługi gości przyjęć zasiadanych, dyplomatycznych
* omówić harmonogram obsługi przyjęcia
 | IV |
| 14.Karta menu –forma prezentacji oferty gastronomicznej | * omówić zadania karty menu
* rozróżniać rodzaje kart menu
* grupować informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi
* rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu
* podawać kartę menu/napojów gościowi
* wyjaśniać pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty menu
 | * oceniać karty menu i napojów pod względem budowy, klasycznego układu spisu potraw,

według zasad kuchniśrodkowoeuropejskiej i napojów dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości itp. | IV |