



PO KL 3.4.3 „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim”

Al. Kombatantów 2, 59-800 Lubań, tel. (75) 64 55 349, fax: (75) 64 55 340, email: praktykipce@interia.pl  
NIP: 6131428256 / REGON: 230913449

**AUTORZY:** Maria Cybulska / Cecylia Gasz / dr Bogna Bartosz

## PROGRAM PRAKTYK ZAWODOWYCH W SPECJALNOŚCI

# TECHNIK ŻYWIENIA I GOSPODARSTWA DOMOWEGO

na potrzeby projektu:

**„Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim”**



**MINISTERSTWO  
EDUKACJI NARODOWEJ**



Projekt „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego i Ministerstwa Edukacji Narodowej w ramach Działania 3.4.3. Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki



PO KL 3.4.3 „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim”  
Al. Kombatantów 2, 59-800 Lubań, tel. (75) 64 55 349, fax: (75) 64 55 340, email: praktykipce@interia.pl / NIP: 6131428256, REGON: 230913449

---

# **PROGRAM PRAKTYK ZAWODOWYCH W SPECJALNOŚCI TECHNIK ŻYWIENIA I GOSPODARSTWA DOMOWEGO**

na potrzeby projektu:  
**„Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim”**

## **AUTORZY:**

Maria Cybulska

Cecylia Gasz

dr Bogna Bartosz



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**MINISTERSTWO  
EDUKACJI NARODOWEJ**

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego i Ministerstwa Edukacji Narodowej w ramach Działania 3.4.3. Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki



## Spis treści

PROGRAM I ORGANIZACJA PRAKTYKI W BRANŻY GASTRONOMICZNEJ	2
MODUŁ I – ORGANIZOWANIE DZIAŁALNOŚCI ZAKŁADU GASTRONOMICZNEGO	5
MODUŁ II – TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA	10
MODUŁ III – OBSŁUGA KONSUMENTA (GOŚCI)	15
METODYKA REALIZACJI PROGRAMU STAŻU SZKOLENIOWEGO NAUCZYCIELSKIEGO W ZAKŁADACH PRACY	19
Literatura	21



## Program i organizacja praktyki w branży gastronomicznej

- praktyki nauczycieli branży gastronomicznej organizowane w ramach projektu realizowane są w zakładach gastronomicznych,
- praktyki prowadzone są pod kierunkiem opiekunów stażu w przedsiębiorstwach, którymi są pracodawcy lub wyznaczeni przez nich pracownicy,
- praktyki szkoleniowe nauczycieli zawodu trwają 2 tygodnie – 80 godzin,
- wymiar czasu pracy nauczyciela realizującego praktyki wynosi 8 godzin dziennie,
- dopuszcza się dłuższy dzień praktyki pod warunkiem, że przedłużony czas pracy nauczyciela realizującego staż wynika z organizacji pracy zakładu,
- praktyka szkoleniowa ma na celu doskonalenie umiejętności praktycznych nauczycieli,
- praktyka ma za zadanie pokazanie „dobrych praktyk zawodowych”, a także zwrócenie uwagi na specyfikę wykonywanego zawodu w nowoczesnym przedsiębiorstwie branży gastronomicznej, przy wykorzystaniu najnowszych rozwiązań np. technologicznych, organizacyjnych itd. Bardzo dobrym przykładem jest nowoczesny Hotel Gołębiowski w Karpaczu. Do dyspozycji gości oddane są trzy restauracje w różnorodnym klimacie. Należą do nich:
  - Restauracja Czerwona, która poleca śniadania w formie bufetu szwedzkiego podawane codziennie w godzinach 7.00 – 11.00 oraz obiady w formie bufetu szwedzkiego podawane w godzinach 13.30 – 16.00.
  - Restauracja Zielona, oferująca serwuje dania à la carte kuchni polskiej i europejskiej. W restauracji znajduje się scena oraz parkiet taneczny co stanowi o jej idealnych warunkach do organizacji przyjęć oraz bankietów okolicznościowych. Ponadto, z restauracji roztacza się piękny widok na Śnieżkę. Restauracja jest ogólnodostępna dla Gości hotelowych, czynna w godzinach 14.00-23.00,
  - Restauracja Staropolska – urządzona w tradycyjnym stylu jest doskonałym miejscem dla organizacji biesiad. Wyposażona jest w kominek, i w razie potrzeby może być połączona z Restauracją Czerwoną. Restauracja ta jest udostępniana na wyłączność dla grup zorganizowanych.
- praktyka ma na celu podkreślenie znaczenia pracy zespołowej w zakładzie gastronomicznym oraz wskazanie konsekwencji związanych z uchybieniami pracowników przedsiębiorstwa w wypełnianiu swoich obowiązków,
- na podstawie dokonanej analizy potrzeb szkół w zakresie kształcenia w branży gastronomicznej



wymaga zwiększenia wiedzy i praktycznych umiejętności nauczycieli w rzeczywistych warunkach pracy,

- proponowany program praktyk wynika z w.w. dokonanej analizy,
- praktyka ma na celu podniesienie świadomości w zakresie ewentualnych zagrożeń, związanych z nie przestrzeganiem przepisów bhp, na poszczególnych stanowiskach pracy w przedsiębiorstwie/zakładzie gastronomicznym,
- praktyka ma na celu zapoznanie nauczyciela z najnowszymi maszynami i urządzeniami stosowanymi w zakładach gastronomicznych,
- praktyki powinny zapoznać nauczyciela ze stosowaniem w pracy zakładów gastronomicznych technologii informatycznej,
- określone wskaźniki celów szczegółowych praktyki wynikają bezpośrednio z rezultatów poszczególnych zadań w ramach modułów,
- program praktyk obejmuje zadania z trzech podstawowych modułów składających się na naukę zawodu:
  1. Organizowanie działalności zakładu gastronomicznego.
  2. Technologia gastronomiczna.
  3. Obsługa konsumenta (gości).

### 1.1 Wymiar praktyk:

Czas trwania praktyki nauczycielskiej to 10 dni roboczych po 8 godzin dziennie.

### 1.2 Plan praktyk

Termin Dzień / Dni praktyki	Działy, w których odbędzie się praktyka	Ilość godzin
I	Dział kadr Szkolenie bhp i p/poż. Struktura organizacyjna zakładu.	8
II	Dział magazynowy	8
III	Dział produkcyjny – kuchnia	8





Termin Dzień / Dni praktyki	Działy, w których odbędzie się praktyka	Ilość godzin
IV	Dział produkcyjny - garmazernia	8
V	Dział ekspedycyjny	8
VI	Dział konsumpcyjny	8
VII	Praca w gastronomii – restauracja	8
VIII	Praca w gastronomii – restauracja	8
IX	Praca w gastronomii – kawiarnia	8
X	Dział administracyjno – socjalny Podsumowanie praktyki	8



## Moduł I - organizowanie działalności zakładu gastronomicznego

### 2.1 Założenia organizacyjne i programowe

Zadania powinny być realizowane z jak największym wykorzystaniem nowoczesnej technologii informatycznej w procesie produkcyjnym i obsłudze gości. Rekomenduje się program typu Gastro Chef.

Gastro Chef jest nowoczesnym programem do prowadzenia sprzedaży, rozliczenia oraz kontroli utargów, magazynów i kalkulacji w gastronomii. Gastro Chef – pozwala kompleksowo zarządzać gospodarką magazynową firmy wraz z kontrolowaniem procesu produkcji. Gastro Chef wraz z kontrolą przepływu towaru od przyjęcia na magazyn do wydania w kuchni lub na barze, kontroluje jego ilości, eliminując możliwości nadużyć oraz pozwala na wydruk niezbędnych dokumentów magazynowych. Program działa w oparciu o moduły analizujące dokumenty magazynowe oraz sprzedaży, także tej realizowanej na stanowiskach kelnerskich i barmańskich. Na podstawie założonych kart kalkulacyjnych program wykonuje odpowiednie rozchody składników potraw, oblicza kalkulacje, marże oraz zapotrzebowanie surowcowe. Dane z programu są podstawą ewidencji materiałowej w cenach zakupu oraz gastronomicznych. Dużą zaletą programu jest możliwość podłączenia do komputera kas fiskalnych, na których rejestrują sprzedaż kelnerzy, co pozwala stworzyć całościowy system rozliczania gastronomii od dostaw surowców do sprzedaży potraw.

### 2.2. Cele edukacyjne

W trakcie odbywania stażu nauczyciel powinien (korzystając np. z „Charakterystyki przedsiębiorstwa”:

- zapoznać się ze strukturą organizacyjną zakładu i obiegiem dokumentacji ze szczególnym uwzględnieniem dokumentów uwidaczniających przychód zakładu,
- określić system zarządzania zakładem gastronomicznym,
- określić rodzaje stanowisk pracy w poszczególnych działach zakładu gastronomicznego,
- zorganizować pracę w zakładzie/przedsiębiorstwie gastronomicznym,
- opracować dokumentację organizacyjną zakładu gastronomicznego,
- opanować stosowanie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładzie,



- poznać system wdrażania HACCP w zakładzie,
- poznać i stosować programy komputerowe używane w zakładzie typu: Gastro Chef i Płatnik.

## 2.3. Przykładowe zadania i rezultaty

2.3.1. Zadania wykonywane wspólnie: nauczyciel i pracownik/opiekun praktyk

### Zadanie 1.

Poznanie struktury organizacyjnej zakładu

*Sposób realizacji:*

Zapoznanie ze strukturą organizacyjną zakładu gastronomicznego.

Przeanalizowanie struktury funkcjonalnej zakładu gastronomicznego, przeanalizowanie struktury informacyjnej, zapoznanie się z dokumentacją bezpieczeństwa i higieny pracy oraz dokumentacją przeciwpożarową, zapoznanie się z obiegiem dokumentacji w zakładzie.

*Warunki pracy:*

- czas realizacji: 4 godz.,
- zadanie powinno być wykonane poprzez omówienie struktury funkcjonalnej zakładu gastronomicznego.

*Rezultaty pracy:*

- poznanie zakresu obowiązków na poszczególnych stanowiskach pracy,
- poznanie charakterystyki pomieszczeń w zakładzie,
- poznanie dokumentacji bezpieczeństwa i higieny pracy oraz dokumentacji przeciwpożarowej i sposobu ewakuacji na wypadek pożaru,
- zapoznanie z obiegiem dokumentacji wewnątrz zakładu.

### Zadanie 2.

Obsługa programu Płatnik ZUS

*Sposób realizacji:*

Zapoznanie z zasadami działania programu płatnik ZUS, zasadami podpisu elektronicznego na wysyłanej dokumentacji oraz wysyłką pakietu do centrum ZUS.

*Warunki pracy:*

- czas realizacji: 4 godz.,



- zadanie powinno być wykonane poprzez omówienie programu Płatnik.

*Rezultaty pracy:*

- rozróżnianie typów dokumentacji ZUS,
- umiejętność wypełniania elektronicznej deklaracji ZUS,
- umiejętność rejestracji elektronicznej oraz wyrejestrowania pracownika,
- umiejętność stosowania podpisu elektronicznego,
- umiejętność wysyłki elektronicznej pakietu deklaracji,
- samodzielne utworzenie pakietu deklaracji ZUS za bieżący okres rozliczeniowy oraz,
- przesłanie do centrum elektronicznego ZUS,
- odebranie informacji zwrotnej i zarejestrowanie przyjęcia przesyłki elektronicznej.

### Zadanie 3.

Zastosowanie programu typu Gastro SzeF w zakładzie gastronomicznym

*Sposób realizacji:*

Zapoznanie z kartami kalkulacyjnymi w programie, na podstawie których program wykonuje rozchody składników potraw, oblicza kalkulacje, marże, przyjętą dzienną stawkę żywieniową („wsad do kotła”) oraz zapotrzebowanie surowcowe, poznanie zasad współpracy programu z kasami fiskalnymi.

*Warunki pracy:*

- czas realizacji: 8 godz.,
- zadanie powinno być wykonane poprzez omówienie programu Gastro SzeF.

*Rezultaty pracy:*

- rozliczanie magazynów i zużycia surowców w lokalu gastronomicznym na podstawie danych zawartych w programie,
- umiejętność rozliczania produkcji w programie,
- umiejętność kontroli kosztów,
- wystawianie faktur on-line z programu,
- umiejętność dokonywania inwentaryzacji w zakładzie.





### 2.3.2. Zadania wykonywane przez nauczyciela pod nadzorem opiekuna praktyk

#### Zadanie 1.

Poznanie systemu wdrażania HACCP w zakładzie gastronomicznym na przykładzie wprowadzania nowej potrawy.

##### *Sposób realizacji:*

Przeprowadzenie analizy schematu procesu wdrażania HACCP w zakładzie, zapoznanie z istniejącymi zagrożeniami i sposobami monitorowania, zapoznać z działaniami korygującymi i procedurami weryfikacji systemu, przeanalizowanie schematów produkcyjnych potraw, formularzy do przeprowadzania analizy zagrożeń, formularzy do monitorowania punktów krytycznych, formularzy weryfikacji systemu. Przygotowanie schematu technologicznego nowej potrawy.

##### *Warunki pracy:*

- czas realizacji: 8 godz.,
- zadanie powinno być wykonane poprzez analizę procesu wdrażania HACCP.

##### *Rezultaty pracy:*

- umiejętność tworzenia schematów procesu dla nowych produktów,
- rozpoznawanie zagrożeń,
- umiejętność wdrażania czynności korygujących,
- umiejętność monitorowania wprowadzonych zmian.

#### Zadanie 2

Organizowanie przyjęcia okolicznościowego

##### *Sposób realizacji:*

Zapoznanie z dokumentami oraz materiałami pomocniczymi stosowanymi przez zakład podczas prowadzenia rozmów wstępnych dotyczących organizacji przyjęć okolicznościowych, gromadzenie wszystkich dokumentów, dokonanie wyboru miejsca rozmowy, ustalenie terminu rozmowy wstępnej, uczestniczenie w rozmowie wstępnej przeprowadzanej przez prowadzącego, sporządzenie wstępnego protokołu rozmowy, zaprezentowanie podczas rozmowy oferty kulinarnej zakładu, przedstawienie zamawiającemu kompletnej oferty dokonanie ostatecznych ustaleń organizacyjnych.



##### *Warunki pracy:*

- czas realizacji: 8 godz.,
- zadanie powinno być wykonane pod nadzorem opiekuna praktyk.

##### *Rezultaty pracy:*

- podpisana umowa o organizację przyjęcia okolicznościowego,
- właściwie zorganizowane i przeprowadzone przyjęcie,
- usatysfakcjonowany i wyrażający chęć ponownego skorzystania z usług zakładu klient,
- satysfakcja właściciela zakładu gastronomicznego.

### 2.3.3. Zadania wykonywane samodzielnie przez nauczyciela

#### Zadanie 1

Organizowanie i przeprowadzenie zaopatrzenia i magazynowania.

##### *Sposób realizacji:*

Zapoznanie z przepisami bhp i ppoż. oraz ochrony środowiska w magazynach, zapoznanie z wymogami HACCP podczas transportu, dostawy i magazynowania surowców i półproduktów, dokonanie analizy zapasów w magazynach żywnościowych, dokonanie porównania stanu magazynowego ze stanem w programie Gastro Szeff, sporządzenie zapotrzebowania na zakup surowców i półproduktów.

##### *Warunki pracy:*

- czas realizacji: 4 godz.,
- zadanie powinno być wykonane w programie Gastro Szeff.

##### *Rezultaty pracy:*

- uzupełnienie zapasów magazynowych zgodnych z normatywem zapasów,
- zakupione surowce/półprodukty odpowiedniej jakości,
- poprawnie wypełniona dokumentacja zaopatrzeniowa oraz magazynowa.





## Moduł II - technologia gastronomiczna

### 3.1 Założenia organizacyjne i programowe

Nauczyciel zapoznaje się z poszczególnymi stanowiskami pracy w gastronomii, obsługuje maszyny i urządzenia stanowiące wyposażenie zakładu, sporządza i dekoruje zakąski z różnych surowców, sporządza różne rodzaje zup i sosów, wykonuje wybrane potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, ryb i owoców morza, sporządza potrawy półmięsne i jarskie, podaje i dekoruje potrawy zgodnie z aktualnymi trendami. Nauczyciel wykonuje zapotrzebowanie surowcowe do magazynu z wykorzystaniem właściwych dla zakładu dokumentów oraz rozlicza produkcję.

### 3.2. Cele edukacyjne

W trakcie odbywania stażu nauczyciel powinien:

- opanować umiejętność stosowania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy na danym,
- stanowisku pracy, zasad ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowisk,
- obsługiwać maszyny i urządzenia stanowiące wyposażenie zakładu,
- sporządzać i dekorować zakąski z różnych surowców,
- sporządzać różne rodzaje zup i sosów,
- wykonywać wybrane potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, dziczyzny, drobiu, ryb i owoców morza,
- sporządzać potrawy półmięsne i jarskie,
- podawać i dekorować potrawy zgodnie z aktualnymi trendami,
- sporządzać i dekorować desery,
- wykonywać zapotrzebowanie surowcowe do magazynu z wykorzystaniem właściwych dla zakładu dokumentów,
- rozliczać produkcję.

### 3.3. Przykładowe zadania i rezultaty

3.3.1. Zadania wykonywane wspólnie: nauczyciel i pracownik/opiekun praktyk

#### Zadanie 1.

Obsługa pieca konwekcyjnego/kuchni indukcyjnej



#### Sposób realizacji:

Zapoznanie z przepisami bhp i ppoż. obowiązującymi na stanowisku pracy oraz z zasadami działania i instrukcją obsługi pieca konwekcyjnego/kuchni indukcyjnej. Ustalenie wspólnie z prowadzącym/opiekunem asortymentu potraw, które będą poddawane obróbce termicznej z użyciem powyższych urządzeń. Wykonanie zamówienia na surowce potrzebne do sporządzania wybranych potraw. Pobranie surowców z magazynu. Przygotowanie zgodnie z recepturami półproduktów do obróbki w piecu konwekcyjnym/kuchni indukcyjnej. Przeprowadzenie obróbki cieplnej półproduktów zgodnie z instrukcjami. Przeprowadzenie oceny walorów smakowych sporządzonych potraw. Dokonanie porównania walorów smakowych sporządzonych potraw.

#### Warunki pracy:

- czas realizacji: 8 godz.,
- zadanie powinno być wykonane pod nadzorem opiekuna praktyk w kuchni zakładu gastronomicznego odpowiednio wyposażonej.

#### Rezultaty pracy:

- umiejętność wykonania różnych potraw z użyciem pieca konwekcyjnego/kuchni indukcyjnej,
- otrzymane potrawy o pożądanym walorach smakowych.

#### Zadanie 2.

Sporządzanie potraw zasadniczych z mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu na przykładzie pieczeni i drobiu faszzerowanego

#### Sposób realizacji:

Zapoznanie się z przepisami bhp i ppoż. podczas pracy w kuchni. Zapoznanie się z zasadami działania i instrukcją obsługi pieca konwekcyjnego/kuchni indukcyjnej. Zapoznanie się z recepturami potraw. Dobór surowca na potrawę z mięsa pieczonego. Dobór surowca na faszzerowanie. Przeprowadzenie obróbki wstępnej mięsa przeznaczonego na pieczeń, tj. umycie, usunięcie powięzi i błony, wycięcie nadmiaru tłuszczu, natarcie zaprawą i ziołami, związanie. Przeprowadzenie obróbki wstępnej drobiu do faszzerowania i wyluzowanie kości z drobiu. Przygotowanie farszu zgodnie z recepturą. Faszzerowanie drobiu. Spięcie tuszki metodą angielską. Poddanie przygotowanych półproduktów obróbce termicznej.

#### Warunki pracy:

- czas realizacji: 4 godz.,







• zadanie powinno być wykonane pod nadzorem opiekuna praktyk w kuchni zakładu gastronomicznego odpowiednio wyposażonej.

*Rezultaty pracy:*

- prawidłowo przeprowadzona obróbka wstępna mięsa,
- właściwie przeprowadzona obróbka wstępna mięsa,
- prawidłowo przygotowany półprodukt do obróbki termicznej,
- otrzymana potrawa o pożądanym walorach smakowych.

3.3.2. Zadania wykonywane przez nauczyciela pod nadzorem opiekuna praktyk

**Zadanie 1**

Sporządzanie zakąsek z wybranych surowców

*Sposób realizacji:*

Zapoznanie się z asortymentem dań garmażeryjnych produkowanych w zakładzie. Dokonanie przeglądu receptur tych potraw. Wybranie (wraz z opiekunem/prowadzącym) receptury zakąsek, które będą sporządzane. Ustalenie ilości porcji ww. potraw do wykonania w danym dniu. Dokonanie analizy receptur wybranych dań garmażeryjnych. Wykonanie zapotrzebowań surowcowych i przekazanie ich do magazynu. Pobranie surowców z magazynu. Sporządzenie dania zgodnie z recepturami. Zwrócenie szczególnej uwagi na higienę podczas produkcji. Przeprowadzenie oceny organoleptycznej sporządzonych potraw. Udekorowanie gotowych potraw. Przechowywanie potraw w chłodni do momentu wydania.

*Warunki pracy:*

- czas realizacji: 4 godz.,
- zadanie wykonane w odpowiednio wyposażonej kuchni zakładu gastronomicznego.

*Rezultaty pracy:*

- otrzymane zakąski o wymaganych walorach smakowych,
- zakąski udekorowane estetycznie i zgodnie z najnowszymi trendami.

**Zadanie 2**

Sporządzanie deserów

*Sposób realizacji:*



Zapoznanie się z asortymentem deserów produkowanych w zakładzie. Wybranie (wraz z opiekunem/prowadzącym) receptury deserów, które będą sporządzane. Ustalenie liczby porcji deserów do wykonania w danym dniu. Dokonanie analizy receptur wybranych deserów. Wykonanie zapotrzebowania na surowcowe i pobranie surowców z magazynu. Zapoznanie się z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska obowiązującymi w deserowni. Sporządzanie deserów zgodnie z recepturami, zwracając szczególną uwagę na przestrzeganie higieny produkcji. Przeprowadzenie oceny walorów smakowych sporządzonych deserów. Udekorowanie gotowych deserów i podanie do konsumpcji zgodnie z wymogami zakładu.

*Warunki pracy:*

- czas realizacji: 8 godz.,
- zadanie wykonane w odpowiednio wyposażonej deserowni zakładu gastronomicznego.

*Rezultaty pracy:*

- otrzymane desery o wymaganych walorach smakowych,
- udekorowanie i podanie deserów zgodnie z aktualnymi trendami.

3.3.3. Zadania wykonywane samodzielnie przez nauczyciela

**Zadanie 1**

Sporządzanie różnych rodzajów zup/sosów

*Sposób realizacji:*

Zapoznanie się z asortymentem zup/sosów produkowanych w zakładzie. Zapoznanie się z asortymentem dodatków do zup stosowanych w zakładzie. Wybranie (wraz z opiekunem/prowadzącym) receptury zup/sosów, które będą sporządzane. Ustalenie ilości porcji zup/sosów do wykonania. Dokonanie analizy receptur wybranych zup/sosów. Zapoznanie się z przepisami bhp i ppoż. obowiązującymi na stanowisku pracy. Wykonanie zapotrzebowania surowcowego i pobranie surowców z magazynu. Sporządzenie wybranych zup/sosów zgodnie z recepturami. Podanie wykonanych zup/sosów zgodnie z zamówieniami.

*Warunki pracy:*

- czas realizacji: 8 godz.,
- zadanie powinno być wykonane w kuchni zakładu gastronomicznego odpowiednio wyposażonej.



#### Rezultaty pracy:

- otrzymane zupy/sosy i dodatki do zup o wymaganych walorach smakowych,
- prawidłowo podane zupy/sosy wraz z dodatkami.



## Moduł III - obsługa konsumenta (gości)

### 4.1 Założenia organizacyjne i programowe

Nauczyciel przygotowuje salę konsumencką do obsługi gości, obsługuje gości zgodnie z zasadami i z zastosowaniem różnych metod obsługi (niemieckiej, francuskiej, angielskiej i rosyjskiej). Organizuje pracę kelnerów na sali konsumenckiej i w barze.

### 4.2. Cele edukacyjne

W trakcie odbywania stażu nauczyciel powinien:

- przygotować salę konsumencką do obsługi gości,
- obsługiwać gości zgodnie z zasadami i z zastosowaniem różnych metod obsługi (niemieckiej, francuskiej, angielskiej i rosyjskiej),
- przynosić naczynia i sztucce zgodnie z zasadami,
- obsługiwać gości podczas przyjęć zasiadanych i stojących,
- tranżerować (kroić/dzielić na kawałki) mięso i/lub drób w obecności konsumenta,
- projektować, przygotowywać i obsługiwać stoły bufetowe na różne posiłki (śniadania, lunch, obiady, kolacje, przerwy kawowe na konferencjach i szkoleniach),
- organizować pracę kelnerów na sali konsumenckiej i w barze,
- obsługiwać ekspres do kawy oraz zaparzać i podawać kawę różnymi sposobami,
- sporządzać różne rodzaje napojów mieszanych (drinków),
- podawać posiłki gościom do pokoju hotelowego/pensjonatowego,
- posługiwać się programem komputerowym stosowanym w zakładzie,
- obsługiwać kasę fiskalną lub kasę fiskalną włączoną w komputerowy system rozliczeń,
- rozliczać się z konsumentem,
- rozliczać się z utargu.

### 4.3. Przykładowe zadania i rezultaty

4.3.1. Zadania wykonywane wspólnie: nauczyciel i pracownik/opiekun praktyk

#### Zadanie 1

Organizowanie pracy kelnerów na sali konsumenckiej





#### *Sposób realizacji:*

Zapoznanie z przepisami bhp i ppoż. obowiązującymi w sali konsumenckiej oraz zapoznanie z zasadami pracy kelnerów na sali.

Przed otwarciem zakładu należy:

- przygotować rewir zgodnie z zasadami obowiązującymi w zakładzie (mieć na względzie nakrycie stołów obrusami, wyłożenie pierwszego nakrycia),
- przygotować pomocnik kelnerski,
- sprawdzić i w razie potrzeby uaktualnić kartę menu.

W czasie działalności zakładu:

- witać gości i wskazywać miejsca,
- podawać karty menu,
- doradzać w wyborze potraw i napojów,
- przyjmować zamówienia,
- wykładać sztucze i szkło zgodnie z zamówieniem,
- bonować na bieżąco na kasie fiskalnej lub wprowadzać dane do terminalu,
- realizować zamówienia w kuchni i/lub w bufecie,
- podawać potrawy i napoje zgodnie z zasadami obsługi,
- sukcesywnie prowadzić prace porządkowe na stole konsumenckim,
- wystawiać rachunki i inkasować należności.

Po zamknięciu zakładu:

- uporządkować rewir i pomocnik kelnerski,
- rozliczyć się z utargu.

#### *Warunki pracy:*

- czas realizacji: 8 godz.,
- zadanie powinno być wykonane w sali konsumenckiej zakładu gastronomicznego.

#### *Rezultaty pracy:*

- sala konsumencka (rewir) należycie przygotowana do przyjęcia gości,
- sprawnie obsłużeni goście,
- prawidłowo podane wszystkie potrawy zgodnie z zamówieniem,



- bezbłędnie wykonane rozliczenie z konsumentami,
- zadowoleni i wyrażający chęć ponownego skorzystania z usług restauracji goście.

#### 4.3.2. Zadania wykonywane przez nauczyciela pod nadzorem opiekuna praktyk

##### **Zadanie 1**

Przygotowanie sali do obsługi. Obsługiwanie gości różnymi metodami

#### *Sposób realizacji:*

Zapoznanie z przepisami bhp i ppoż. obowiązującymi w sali konsumenckiej, sporządzenie zapotrzebowania na bieliznę stołową oraz na nakrycia i sztucze. Zaplanowanie ustawienia stołów, biorąc pod uwagę miejsce w sali i formę ustawienia. Ustawienie i nakrycie obrusami stolików z miejscami siedzącymi. Przygotowanie stołów na przyjęcie gości: nakrycie obrusami, ustawienie nakryć do serwisu a'la carte, ustawienie sprzętu pomocniczego oraz dekoracji. Kontrola wraz z opiekunem prawidłowości nakrycia stołów. Powitanie gości. Podanie karty menu. Przyjęcie zamówienia od gości. Zabanowanie zamówienia na kasie fiskalnej. Złożenie zamówienia na potrawy w kuchni. Uzupełnienie nakrycia zgodnie z zamówieniem – wyłożenie sztuczków i potrzebnych elementów zastawy stołowej. Serwowanie gościom potraw zgodnie z ustalonym wcześniej z opiekunem rodzajem serwisu (niemiecki, francuski, angielski). Po konsumpcji zebranie brudnych naczyń i sztuczków. Podanie rachunku i rozliczenie się z gośćmi.

#### *Warunki pracy:*

- czas realizacji: 8 godz.,
- zadanie powinno być wykonane w sali konsumenckiej lub jadalni zakładu gastronomicznego.

#### *Rezultaty pracy:*

- prawidłowo i estetycznie nakryte stoliki z miejscami siedzącymi,
- sprawnie obsłużeni goście,
- prawidłowo podane wszystkie potrawy zgodnie z zamówieniem,
- prawidłowo przenoszona zastawa stołowa i sztucze,
- bezbłędnie wykonane rozliczenie z konsumentami,
- zadowoleni i wyrażający chęć ponownego skorzystania z usług restauracji goście.





#### 4.3.3. Zadania wykonywane samodzielnie przez nauczyciela

##### Zadanie 1

Parzenie i podawanie kawy różnymi sposobami

*Sposób realizacji:*

Zapoznanie się z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, przeciwpożarowymi i ochrony środowiska. Zapoznanie się z instrukcją obsługi i działaniem oraz możliwościami zastosowania ekspresu do kawy. Uczestniczenie w pokazie parzenia kawy przeprowadzonym przez baristę. Zapoznanie się z asortymentem kaw parzonych i podawanych w zakładzie. Zapoznanie się z naczyniami do podawania kaw – stosowanymi w zakładzie. Przygotowanie naczyń do podawania kawy. Przygotowanie dodatków do kaw podawanych/parzonych różnymi sposobami. Zaparzenie kawy w ekspresie. Serwowanie kawy gościom.

*Warunki pracy:*

- czas realizacji: 8 godz.,
- zadanie powinno być wykonane w sali konsumenckiej, w barze lub pubie.

*Rezultaty pracy:*

- prawidłowo zaparzona różnymi sposobami kawa przy użyciu ekspresu do kawy,
- właściwe danemu rodzajowi kawy walory smakowe,
- zadowolony klient – gość.



## Metodyka realizacji programu stażu szkoleniowego nauczycielskiego w zakładach pracy

Zakłady gastronomiczne to bardzo specyficzne przedsiębiorstwa. Współcześnie, biorąc pod uwagę konkurencję w branży gastronomicznej, zmieniające się „trendy” oraz rozwój nowoczesnych technologii i rozwiązań, konieczne jest poznawanie przez nauczycieli zawodu przedsiębiorstw wiodących w branży oraz wykorzystujących nowoczesne rozwiązania. Należy też podkreślić, że zakłady gastronomiczne świadczą unikalne usługi o charakterze osobistym. Niezbędne jest zatem zaspokojenie na jak najwyższym poziomie indywidualnych potrzeb gości/klientów. Opinia o jakości usług gastronomicznych powstaje natychmiast, gość formułuje ją w trakcie i bezpośrednio po skorzystaniu z usługi. Dlatego też niezbędna jest wysoka jakość i kultura obsługi klientów tej branży. Mamy zatem do czynienia z wieloma dynamicznymi sytuacjami, do których sprawnie funkcjonujący pracownik branży gastronomicznej musi się dostosować. Wybór prezentowanych w programie treści stażu zawodowego nauczycieli wynika z wymagań zawodowych stawianych przyszłym młodym pracownikom zakładów gastronomicznych. Zawarte w programie stażu propozycje zadań należy potraktować nie tyle jako konkretny program ale jako inspirację dla nauczyciela i opiekuna stażu w przedsiębiorstwie do opracowania nowych zadań wynikających z aktualnych możliwości ich przeprowadzenia w określonym przedsiębiorstwie. Zatem podczas realizacji stażu nauczyciel powinien zwrócić uwagę na korelację pomiędzy programem, zadaniami a specyfiką przedsiębiorstwa. Oczywiście jest, że nauczyciel może korzystać z proponowanych treści i zadań w dowolny sposób, ustalony z opiekunem stażu. Wynikać to będzie przede wszystkim z bieżących potrzeb przedsiębiorstwa. W trakcie realizacji stażu zawodowego nauczyciele powinni obserwować czynności zawodowe pracowników zakładu gastronomicznego, następnie wykonywać zadania zawodowe pod kierunkiem opiekuna stażu, a po uzyskaniu doświadczenia zawodowego, nauczyciele wykonują określone zadania samodzielnie na poszczególnych stanowiskach pracy w zakładzie gastronomicznym. Warto także skorzystać z „Regulaminu stażu”.

Dwutygodniowy okres stażu szkoleniowego dla nauczycieli zawodu, obejmujący 80 godzin, przy rozległości, złożoności i różnorodności problematyki funkcjonowania przedsiębiorstwa





tej branży koncentruje się na programie, w ramach którego proponowane zadania nastawione są na nowoczesne rozwiązania oraz technologie.

Opiekun stażu powinien też elastycznie wykorzystywać jednostki godzinowe na realizację zadań w ramach poszczególnych modułów. Rozpoczynając staż nauczyciele powinni zostać zapoznani ze strukturą organizacyjną zakładu, regulaminem pracy oraz przepisami bhp i p-poż, np. wypełniając tabelę: „Charakterystyka przedsiębiorstwa” oraz analizując informacje uzyskane od przedsiębiorców np. z wykorzystaniem „Ankiety dla przedsiębiorców”. Po każdym dniu stażu powinno zostać przeprowadzone z opiekunem podsumowanie i określenie wniosków do następnych działań doskonalących, w ramach „Karty stażu”.

Oceny efektów kształcenia i realizacji wyznaczonych celów w projekcie można dokonać:

- na podstawie przebiegu ćwiczeń i opisu rezultatów pracy, które potwierdzone są odpowiednimi wpisami w „Dzienniku praktyk”,
- na podstawie „Analizy dziennika praktyk”,
- na podstawie „Audytu jakości praktyk”.

Dodatkowo nadmienimy, że „Karta praktyk” może być dobrym wzorem do „konspektowania” stażu, pozwalającym wykorzystać zawarte w niej treści na kursach doskonalących i dalszej pracy dydaktycznej z młodzieżą. Równolegle, w ramach samokształcenia, powinna być wykorzystywana aktualna literatura przedmiotu i wewnętrzne instrukcje, którymi objęci są pracownicy przedsiębiorstwa.



## LITERATURA

1. Górecka D., Limanówka H.: Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta, cz. 1,2,3, Wydawnictwo Format – AB, Warszawa 2006
2. Jargoń R., Obsługa konsumenta cz.1, WSiP, W-wa 2000r.
3. Jargoń R., Obsługa konsumenta cz.2, WSiP, W-wa 2000r
4. Konarzewska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, cz1,2, Wydawnictwo REA, Warszawa 2007,
5. Szajna R., Ławniczak D.: Obsługa gości, cz 1, 2, Wydawnictwo REA, Warszawa 2008





PO KL 3.4.3 „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim”

Al. Kombatantów 2, 59-800 Lubań, tel. (75) 64 55 349, fax: (75) 64 55 340, email: praktykipce@interia.pl / NIP: 6131428256, REGON: 230913449

---



**Wydawca:**

VEGA Studio Adv. Tomasz Müller  
82-500 Kwidzyn, ul. Grudziądzka 22/3A  
www.grupavega.pl, e-mail: biuro@grupavega.pl

**Opracowanie graficzne i przygotowanie do druku:**

Agnieszka Zdaniewicz

**Wydano na zlecenie:**

Powiatowego Centrum Edukacyjnego w Lubaniu  
59-800 Lubań, Aleja Kombatantów 2

VEGA Studio Adv.

Wszelkie prawa zastrzeżone / All rights reserved

Printed in Poland – Kwidzyn 2012

Przedruk i powielanie w jakiegokolwiek formie jest zabronione

ISBN 978-83-63926-20-5



**MINISTERSTWO  
EDUKACJI NARODOWEJ**



Projekt „Praktyki nauczycieli szansą na poprawę jakości edukacji zawodowej w powiecie lubańskim” jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego i Ministerstwa Edukacji Narodowej w ramach Działania 3.4.3. Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

