



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

**WYŻSZA SZKOŁA
GOSPODARKI**
W BYDGOSZCZY
www.wsg.byd.pl

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Człowiek - najlepsza inwestycja!

materiały do zajęć z przedmiotu:

METODYKA NAUCZANIA PRZEDMIOTÓW GASTRONOMICZNYCH

realizowanego w ramach projektu 3.3.2.

*„Nowe kompetencje - nowe możliwości
nauczyciela przedmiotów zawodowych”*

studia podyplomowe: Przygotowanie Pedagogiczne
opracowała: *mgr inż. Dorota Łoboda*

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wyższa Szkoła Gospodarki w Bydgoszczy
85-229 Bydgoszcz, ul. Naruszewicza 11
tel. 52 567 07 07 : e-mail: pp@byd.pl : www.pp.wsg.byd.pl

„Słyszę i zapominam
Widzę i pamiętam
Robię i rozumiem”
Konfucjusz

**KSZTAŁCENIE W
ZAWODZIE**
– WYBRANE METODY

WYBRANE METODY W NAUCZANIU ZAWODU

Przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe powinno być procesem wielostronnym. Konieczne jest przede wszystkim:

- o zmodyfikowanie programów nauczania poprzez np. poprzez dodanie dodatkowych działów programowych, czy jednostek modułowych, w których przygotowywać będziemy uczniów do zdawania egzaminu,
- o przygotowywanie i organizowanie wszelkiego typu testów, egzaminów próbnych, które przygotowują uczniów do części pisemnej i praktycznej egzaminu,
- o wdrożenie metod nauczania, które pozwalają skuteczniej przygotować uczniów do egzaminu.

**POŻĄDANE UMIEJĘTNOŚCI
NAUCZYCIELI KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO
W ZAKRESIE REALIZACJI STANDARDÓW
WYMAGAŃ EGZAMINACYJNYCH**

**NAUCZYCIELE
TEORETYCZNYCH
PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH**



ZADANIA W ZAKRESIE PLANOWANIA ZAJĘĆ

- o szczegółowa analiza programu nauczania,
- o analiza treści nauczania z przedmiotów pokrewnych i wspierających,
- o opracowanie rozkładu materiału z wyszczególnieniem celów operacyjnych,
- o "inventaryzacja" bazy dydaktycznej postawionej do dyspozycji nauczyciela,
- o gromadzenie zasobów materialnych (środków dydaktycznych),
- o przygotowanie konspektów.

ZADANIA W ZAKRESIE SPRAWDZANIA I OCENIANIA

- o wewnętrzny system oceniania,
- o opracowanie przedmiotowego systemu oceniania,
- o sprawdzian ustny,
- o testy dydaktyczne,
- o pomiar dydaktyczny,
- o test pracowniany,
- o test "nalepkowy",
- o test pracy.

ZADANIA W ZAKRESIE METOD NAUCZANIA

- o mówienie do uczących się (informowanie uczących się),
- o rozmawianie z uczniami (konwersacja),
- o doprowadzenie do sytuacji, aby uczący się rozmawiali między sobą (praca uczących się w grupach),
- o demonstrowanie czynności i naśladownictwo tej czynności przez uczącego się z równoczesną kontrolą jej wykonania,
- o ukierunkowanie i kontrola pracy uczących się (konsultacja),
- o praktyczne wdrażanie zdobytej innymi metodami wiedzy (zastosowanie teorii do praktycznego działania).

ZADANIA W ZAKRESIE FORMY PRACY UCZNIÓW

- o zasada małych kroków,
- o zasada pełnej aktywizacji,
- o zasada indywidualizacji tempa ucznia,
- o zasada stopniowania trudności,
- o planowanie,
- o przyswajanie,
- o odkrywanie,
- o przeżywanie,
- o działanie.

**ZADANIA W ZAKRESIE WYNIKÓW EGZAMINU
ZEWNETRZNEGO**

- o umieć uczyć się "innowacyjnie",
- o być zdolnym do kształtowania umiejętności innowacyjnych u swoich uczniów,
- o mieć zamiłowanie do swojej pracy,
- o ustawicznie doskonalić swoje kompetencje zawodowe,
- o sprawować funkcję kształceniową, również wychowawczo-opiekuńczą, orientującą i koordynującą,
- o uczenia,
- o działania,
- o nauczanie wielu przedmiotów wykorzystując nowoczesne techniki i technologie.

NAUCZYCIELE PRAKTYCZNEJ NAUKI ZAWODU



ZADANIA W ZAKRESIE PLANOWANIA ZAJĘĆ

- o szczegółowa analiza programu nauczania,
- o analiza treści nauczania z przedmiotów pokrewnych i wspierających,
- o opracowanie rozkładu materiału z wyszczególnieniem celów operacyjnych,
- o „inventaryzacja” bazy dydaktycznej postawionej do dyspozycji nauczyciela,
- o gromadzenie zasobów materialnych (środków dydaktycznych),
- o przygotowanie konspektów.

ZADANIA W ZAKRESIE SPRAWDZANIA I OCENIANIA

- o opracowanie systemu oceniania na zajęciach praktycznych,
- o sprawdzian w sytuacji naturalnej,
- o sprawdzian w sytuacji częściowo naturalnej, w której częściowo zamiast np. eksponatów rzeczywistych używa się preparatów,
- o sprawdzian z użyciem aparatury i urządzeń symulacyjnych,
- o sprawdzian na modelach o różnym stopniu abstrakcji w stosunku do sytuacji naturalnej (np. szkice, rysunki, wykresy),
- o sprawdzian praktyczny,
- o test pracy.

ZADANIA W ZAKRESIE METOD NAUCZANIA

- o pokaz sposobów pracy,
- o wyjaśnienie uczącym się istoty metody pracy,
- o wybór odpowiedniej wielkości materiału,
- o wprowadzenie do tematu z sugestią zadań do rozwiązania,
- o konsultacje, w wyniku których dokonuje się weryfikacji sposobów wykonania treści,
- o wprowadzanie instruktażu,
- o ćwiczenie umiejętności zawodowych,
- o realizacja zadań wytwórczych.

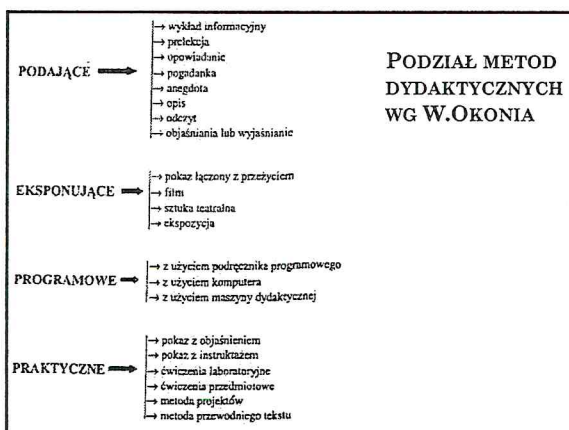
ZADANIA W ZAKRESIE FORMY PRACY UCZNIÓW

- o ćwiczenia wyrabiające umiejętności zastosowania przyswojonej wiedzy,
- o ćwiczenia służące kształtowaniu umiejętności twórczego wykorzystywania wiedzy w praktyce,
- o ćwiczenia o charakterze poszukiwawczym.

ZADANIA W ZAKRESIE WYNIKÓW EGZAMINU ZEWNĘTRZNEGO

- o umieć uczyć się "innowacyjnie",
- o być zdolnym do kształtowania umiejętności innowacyjnych u swoich uczniów,
- o mieć zamiłowanie do swojej pracy,
- o ustawicznie doskonalić swoje kompetencje zawodowe,
- o sprawować funkcję kształceniową, również wychowawczo-opiekuńczą, orientującą i koordynującą.

METODY DYDAKTYCZNE



RODZAJE METOD STOSOWANYCH W NAUCZANIU PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH

- **PODAJĄCA** – wykład informacyjny, pogadanka, opis - nowe zagadnienia o dużym stopniu trudności,
- **PROBLEMOWE** – wykład konwersatoryjny, dyskusja dydaktyczna panelowa – gdy zakłada, że uczniowie powinni sami poszukiwać informacji i rozwiązań zagadnień zawodowych,
- **EKSPONUJĄCE** – film dydaktyczny z omówieniem, **pokaz z objaśnieniem – kształci wrażliwość i system wartości u uczniów,**
- **PROGRAMOWE** – np. komputer, który zawiera oprogramowanie hotelowe – nauka obsługi,
- **PRAKTYCZNE** – pokaz, ćwiczenia przedmiotowe, laboratoryjne, produkcyjne – wdrażanie wiedzy teoretycznej.

METODY STOSOWANE W PRAKTYCZNYM NAUCZANIU ZAWODU

- o Dydaktyka ostatnich lat wykazuje wyraźnie tendencje rozwojowe zarówno dzięki wymianie doświadczeń pedagogicznych, jak i wprowadzeniu komputera do procesu kształcenia.
- o Pojawiło się kilka nowych metod nauczania, takich jak: gry psychologiczne, metoda przewodniego tekstu, metaplan itp.
- o Zmieniają się funkcje i rola nauczyciela: „dydaktyka pamięci jest zastępowana dydaktyką myślenia”.
- o Największy postęp nastąpił w zakresie metod problemowych.



METODY AKTYWIZUJĄCE

Zajęcia prowadzone z wykorzystaniem aktywizujących metod nauczania spełniają dwa podstawowe warunki:

- o uczący się jest postawiony w sytuacji problemowej,
- o aktywność uczącego się, jest większa aniżeli aktywność podmiotu nauczającego.

Nauczyciel występuje w roli doradcy, partnera, który organizuje i kieruje przebiegiem procesu dydaktycznego oraz dostarcza informacji zwrotnej o postępach uczącego się.

METODA PANELOWA – DYSKUSJA PANELOWA, DYSKUSJA OBSERWOWANA

- o Przykładowym tematem takiej dyskusji może stać się nietypowe rozwiązanie problemu zawodowego wraz z jego oceną, znalezienie rozwiązania zadania skomplikowanego lub nietypowego, w którym należało wykorzystać wiedzę z różnych dziedzin.
- o np. brak ciepłej wody w hotelu – Jak recepcjonista powinien zareagować na skargi gości?
- o Tematem dyskusji panelowej może stać się znalezienie rozwiązania zadania nietypowego, w którym należy wykorzystać wiedzę z różnych dziedzin. W warunkach szkolnych brak ekspertów może być przeszkodą.

METODA „KULI ŚNIEGOWEJ”

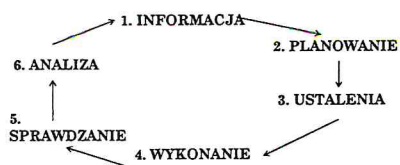
- o Umożliwia ona szybkie zebranie, porównanie i uzupełnienie informacji na określony temat.
- o Powinna być zastosowana wtedy, gdy nauczyciel w krótkim czasie chce zaktywizować uczniów do zajęcia stanowiska w określonej kwestii bądź zachęcić ich do wyciągnięcia wniosków z obserwowanych zjawisk, zdefiniowania pewnych procesów.

METODA PRZEWODNIEGO TEKSTU

- o Metoda sprzyja uczeniu zaradności w samodzielnym rozwiązywaniu problemów, umiejętności korzystania z różnorodnych źródeł informacji i gotowości do przystosowania się do zmieniających się technologii i warunków pracy.
- o Uczeń lub grupa uczniów otrzymuje zadanie praktyczne, ale ma dostęp do wszystkich danych dotyczących możliwości wytwórczych warsztatu, informacji o wyrobie, który ma wykonać, katalogów, instrukcji, dokumentacji technicznych, specyfikacji.

METODA PRZEWODNIEGO TEKSTU

- o Zadanie uczniowie wykonują samodzielnie mając do dyspozycji tzw. „teksty przewodnie”, tj. „pytania prowadzące” oraz przygotowane do wypełnienia formularze (np. karty meldunkowe, foldery hoteli lub receptury do przygotowania potraw)
- o Praca przebiega w 6 fazach:



FAZA 1. INFORMACJA

- o Uczniowie zapoznają się z treścią zadania i odpowiadają na przygotowane przez nauczyciela „pytania prowadzące”.
- o Np. zadanie: Zaparzyć i podać herbatę z cukrem i cytryną dla 10 osób.
- o Pytania prowadzące:
 1. Jakie są rodzaje herbaty?
 2. W jakich postaciach występuje herbata?
 3. W jakiej temperaturze wrze woda? itd.

FAZA 2. PLANOWANIE

- o Jest to przygotowany i przemyślany sposób działania. Uczniowie przygotowują kolejne operacje zmierzające do wykonania zadania. Dobierają materiały, narzędzia, sprzęt, parametry wykonania.
- o W tej fazie również występują „pytania prowadzące”.
- o Pytania prowadzące:
 1. Ile wody potrzeba na 10 szklanek?
 2. Ile kostek cukru należy przygotować?
 3. Jak należy przygotować cytrynę? itd.

FAZA 2. PLANOWANIE – ARKUSZ PLANOWANIA

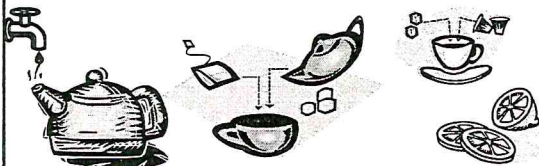
ARKUSZ PLANOWANIA	ODPOWIEDZI UCZNIÓW
PYT. 1. Ile wody potrzeba na 10 szklanek?	
PYT. 2. Ile cukru należy przygotować?	
PYT. 3. Ile herbaty należy przygotować?	
PYT. 4. Jak należy przygotować cytrynę?	
ZESTAWIENIE SUROWCÓW	
PLAN CZYNNOŚCI	
ZESTAWIENIE SPRZĘTU	

FAZA 3. USTALENIA

- o Plan jest gruntownie omawiany z nauczycielem.
- o Dyskutuje się kolejność wykonania, właściwy dobór surowców, narzędzi.
- o Omawia inne, alternatywne sposoby wykonania zadania.
- o Następnie uczniowie wypełniają druki zamówienia na surowce, przeprowadzana jest analiza kosztów wykonania.

FAZA 4. REALIZACJA

- o Uczniowie samodzielnie wykonują zadanie.
- o Nauczyciel czuwa nad realizacją, a także nad przestrzeganiem przepisów i stosowaniem zasad BHP.



FAZA 5. SPRAWDZANIE

- o Uczniowie przeprowadzają kontrole wykonania zadania.
- o Wypełniają arkusz kontroli jakości.



FAZA 6. ANALIZA

- o Może być przeprowadzona w formie pogadanki, dyskusji itp. Nauczyciel zadaje pytania lub wywołuje dyskusję. Podsumowuje.
- o Uczniowie mówią o tym co sprawiło im kłopoty.



METODA PROJEKTÓW

- o Projekt opracowywany w metodzie projektów polega na kompleksowym opracowaniu tematu zagadnienia, poprzez zbieranie informacji na dany temat, kompletną realizację praktyczną, do zaprezentowania swojej pracy.
- o Wynikiem jest pisemny raport sporządzony przez uczniów.



METODA PROJEKTÓW

- o Praca metodą projektów składa się z następujących etapów:
 - Etap I. Wybór tematu.
 - Etap II. Opracowanie planu pracy.
 - Etap III. Realizacja.
 - Etap IV. Opracowanie sprawozdania.
 - Etap V. Prezentacja projektu.

STRUKTURA PROJEKTU

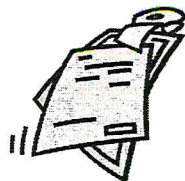
- o Struktura projektu:
 - I. Konspekt.
 - II. Plan pracy.
 - III. Sprawozdanie.
 - IV. Prezentacja.
 - V. Ocena.

KONSPEKT

- o Pisemnie przedstawione zadanie do wykonania.
- o Zawartość konspektu:
 - temat projektu,
 - terminy (rozpoczęcia, zakończenia, prezentacji, czas realizacji),
 - zakres projektu,
 - kryteria i sposób oceny.

PLAN PRACY

- o Opracowany przez uczniów harmonogram realizacji zadań.
- o Podpisany przez uczniów i nauczyciela konspekt z załączonym planem pracy staje się kontraktem.



SPRAWOZDANIE

Sprawozdanie może zawierać:

1. Stronę tytułową.
2. Spis treści.
3. Streszczenie.
5. Wstęp.
6. Część główną.
7. Wnioski.
8. Bibliografię.
9. Załączniki.

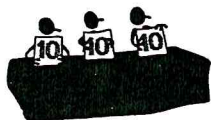


PREZENTACJA

- o Przedstawienie przed publicznością opracowanego projektu.
- o Przygotowując prezentację należy wziąć pod uwagę:
 1. Cel wystąpienia.
 2. Słuchaczy.
 3. Treść.
 4. Formę.

OCENA

- o Dokonana przez nauczyciela lub innych uczniów.
- o Ocena może uwzględniać:
 - ocenę za opracowany plan,
 - ocenę proces realizacji,
 - ocenę za sprawozdanie,
 - ocenę za prezentację.



ZALETY METODY PROJEKTÓW

- o integruje wiedzę z różnych dziedzin,
- o wyzwala działania i rozwija myślenie twórcze,
- o uczy współpracy i partnerstwa,
- o stymuluje samodzielność i samorządność,
- o stymuluje rozwój poznawczy, emocjonalny i motoryczny,
- o uwzględnia indywidualne potrzeby, zainteresowania i zdolności,
- o kształci umiejętność komunikowania się i obrony swego stanowiska
- o uczy planowania pracy.

WADA METODY PROJEKTÓW

- o Wadą tej metody jest to, iż nie może być stosowana jako metoda wyłączna oraz nie zawsze może być stosowana.

METODA ĆWICZEŃ PRAKTYCZNYCH

- o Metoda ta stosowana jest bardzo często na zajęciach praktycznych. Typowa struktura zajęć praktycznych składa się z pięciu ogniw:

1. czynności przygotowawczo-organizacyjne przed rozpoczęciem zajęć,
2. instruktaż wstępny,
3. instruktaż bieżący,
4. instruktaż końcowy,
5. czynności organizacyjno-porządkowe kończące zajęcia.

METODA ĆWICZEŃ PRAKTYCZNYCH

- o Metodę ćwiczeń można wykorzystywać na zajęciach praktycznych, ale również na pracowni oraz na zajęciach dłuższych niż 2 godziny lekcyjne.
- o Metoda ta wymaga od uczniów samodzielnego (lub w zespole 2-3 osobowym) wykonywania zadań zawodowych (zarówno praktycznych jak i intelektualnych).

1. CZYNNOŚCI PRZYGOTOWAWCZO-ORGANIZACYJNE PRZED ROZPOCZĘCIEM ZAJĘĆ.

- o W tym ogniwie nauczyciel przygotowuje stanowiska, materiały dydaktyczne, sprawdza stan zdrowia uczniów, ubrania robocze itp.
- o Część czynności należy wykonać przed rozpoczęciem zajęć, a część na samym początku zajęć.

2. INSTRUKTAŻ WSTĘPNY.

- o W tym ogniwie nauczyciel podaje temat zajęć, cele kształcenia, wymagania.
- o Przedstawia organizację zajęć, przypomina podstawowe zasady bhp, sprawdza sprawozdania z poprzednich ćwiczeń, przydziela stanowiska ćwiczeniowe, rozdaje instrukcje do ćwiczeń, wprowadza w temat, przeprowadza pokaz, mini wykład, itp.

3. INSTRUKTAŻ BIEŻĄCY

- o W tym ogniwie nauczyciel nadzoruje wykonywanie ćwiczeń.
- o Udziela dodatkowych wyjaśnień, obserwuje i ocenia czynności uczniów, itd.



4. INSTRUKTAŻ KOŃCOWY

- o W instruktażu końcowym sprawdza wyniki ćwiczeń, przeprowadza pogadankę, ocenia ćwiczenia, poleca wykonanie sprawozdania, podaje oceny, itp.

5. CZYNNOŚCI ORGANIZACYJNO-PORZĄDKOWE KOŃCZĄCE ZAJĘCIA.

- o W tym ogniwie jest czas na uporządkowanie stanowisk ćwiczeniowych, zdanie narzędzi, dodatkowe konsultacje i wyjaśnienia.

POZOSTAŁE METODY AKTYWIZUJĄCE

o DYSKUSJA ZWIĄZANA Z WYKŁADEM

Jest to dyskusja odnosząca się do wykładu mająca na celu wyjaśnienie wątpliwości uczniów co do tez i sformułowań zawartych w wykładzie oraz uzyskanie od nich informacji zwrotnej dotyczącej zrozumienia zrealizowanych treści.

DYSKUSJA WIELOKROTNA – 3 FAZY

Faza I i III mają charakter plenarny, faza II odpowiada pracy w grupach. W podsumowaniu dyskusji nauczyciel powinien nawiązać do celu dyskusji i dokonać jej merytorycznej oceny. Dyskusja wielokrotna stanowi pożyteczny trening dla narad i rozwiązań problemów posiadających wiele możliwych wątków, (wprowadzenie określające problem, podział na grupy, wybór liderów grup, przydział zagadnień dla grup, dyskusja w grupach, prezentacja wyników dyskusji w grupach przez liderów, wybór optymalnego rozwiązania, uzasadnienie wyboru optymalnego rozwiązania, podsumowanie pracy).

METAPLAN

- o Metaplan jest skuteczną i efektywną metodą w komunikowaniu się. Jest to tworzenie w trakcie dyskusji metaplanu, który jest jej graficznym skrótem.
- o Wymagane arkusze szarego papieru, kartki kolorowe, pisaki, mazaki.
- o Uczniowie pracują w grupach 6 osobowych.
- o Temat uczniowie zapisują na rozpiętym szarym papierze. Potem w różnych fazach dyskusji, na różnych kartkach (kolor i kształt) wypowiadają swoje myśli w postaci równoważników zdań.

METAPLAN – FAZY DZIAŁANIA

- o Sformułowanie problemu,
- o jak jest? (faza krytyki stanu istniejącego),
- o jak powinno być? (wyobrażenia o stanie idealnym),
- o dlaczego tak nie jest i jak być powinno? (próba uzasadnienia),
- o wnioski - co robić, aby poprawić stan istniejący,
- o prezentacja plakatów, ustalenie wyników - dyskusja z pozostałymi grupami.

BURZA MÓZGÓW

- o Jest odmianą dyskusji polegającą na umożliwieniu uczniom szybkiego zgromadzenia wielu konkurencyjnych lub uzupełniających hipotez rozwiązania problemu, któremu poświęcona jest dana jednostka metodyczna lub jej fragment.
- o Można zgłaszać wszystkie najbardziej śmiało lub nedorzeczne pomysły rozwiązania, choćby nietypowe, ryzykowne i nierealne, w obojętnej formie, żeby nawet chwila namysłu nad poprawnością językową nie zmniejszała pomysłowości.

BURZA MÓZGÓW - FAZY

- o wprowadzenie określające problem,
- o sformułowanie problemu przez nauczyciela,
- o zgłaszanie i rejestrowanie pomysłów,
- o uzasadnianie przez pomysłodawców swoich propozycji,
- o dyskusja plenarna nad pomysłami,
- o dokonanie wyboru najlepszego pomysłu,
- o ustalanie uzasadnienia dokonanego wyboru,
- o podsumowanie zajęć.

METODA PRZYPADKÓW – METODA ZDARZEŃ

- o Uważana jest za najprostszą z metod aktywizujących.
- o Podstawą jest zwięzły opis jakiegoś zdarzenie, zawierający problem, który ma być rozpatrzony przez uczniów.
- o Dalej następują wyjaśnienia nauczyciela i jego odpowiedzi na pytania uczniów.
- o Nauczyciel nie ujawnia od razu wszystkich danych, ale ma ściśle odpowiadać na pytania uczniów.
- o Następnie uczniowie podają propozycje rozwiązań, wybierają optymalny plan działania (czy decyzje) oraz uzasadniają wybór i oceniają osiągnięte cele.

METODA PRZYPADKÓW - STRUKTURA

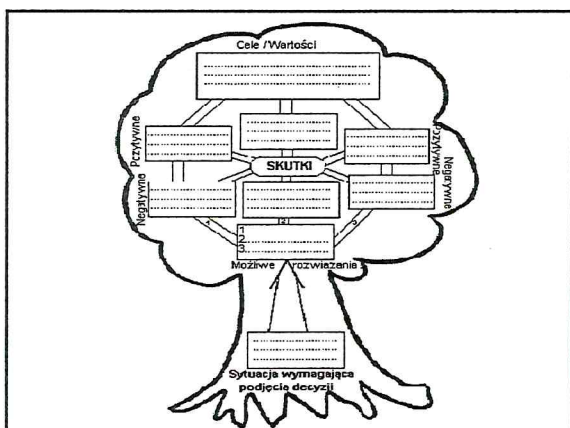
- o przygotowanie opisu przypadku, cel, temat,
- o prezentacja opisu przypadku, selekcja informacji,
- o propozycja rozwiązania,
- o uzasadnienie optymalnego wyboru rozwiązania,
- o ocena wnioskowania i podsumowanie.

METODA INSCENIZACJI

- o Niezbędny jest scenariusz przygotowany przez nauczyciela.
- o Niezbędne są osoby, dialogi i rekwizyty.
- o Uczniowie przygotowują scenki (np. w recepcji, w restauracji), rozwiązują problemy wymyślone przez nauczyciela, korzystają formularzy używanych w hotelu, itp.
- o Po inscenizacji widownia (reszta klasy) ocenia rozwiązanie problemu, prowadzi dyskusję, do momentu, aż uczniowie dojdą do wspólnej oceny, wspólnego zdania, rozwiązania problemu.

DRZEWKO DECYZYJNE

- o Graficzny zapis procesu podejmowania decyzji.
- o Metoda ta ma uświadomić uczniom, że każda decyzja ma swoje pozytywne i negatywne konsekwencje. Dzięki temu uczą się oni, że należy przewidzieć konsekwencje swojego postępowania i ponosić odpowiedzialność za swoje decyzje.
- o Forma graficzna drzewka zmusza uczniów do logicznego myślenia i precyzyjnego formułowania sądów.
- o Schemat wypełnia się od pnia.



EWALUACJA SKUTECZNOŚCI METOD AKTYWIZUJĄCYCH

- Pokazała, że nauczyciele:
- o **rozwinęli swoje kompetencje w zakresie metodyki nauczania przedmiotu**
 - zaktualizowali dotychczasowe i poznali nowe umiejętności w zakresie metod i technik pracy na lekcji,
 - poprawili relacje z uczniami,
 - rozwinęli współpracę w zespole uczniowskim,

o poczuli się odciążeni od konieczności ciągłego „dawania i służenia innym”

- poprzez przekazanie uczniom większej odpowiedzialności,
- poprzez działanie uczniów jako pomocników i doradców,
- poprzez bardziej produktywną pracę na spotkaniach rady pedagogicznej,

o doprowadzili do zmian w całej szkole

- w programach nauczania,
- w aranżacji wnętrz klasowych,
- w ocenianiu pracy ucznia,
- w organizacji wewnątrzszkolnego doskonalenia nauczycieli,
- w planowaniu własnego rozwoju zawodowego,
- w komunikacji interpersonalnej.

o wzmocnili pozycję szkoły w środowisku poprzez pokazanie, że:

- szkoła szuka innowacyjnych pomysłów na wspieranie rozwoju ucznia,
- nauczycielom zależy na podnoszeniu jakości swojej pracy,
- w tej szkole może być ciekawie.

METODY AKTYWIZUJĄCE KORZYŚCI:

- o Nauczyciel i uczeń są na lekcji partnerami.
- o Nauczyciel i uczeń przyjmują nowe role i nowe zadania.
- o Jednym z najważniejszych efektów jest przygotowanie ucznia do samodzielnej pracy.
- o Nauczyciel i uczeń są twórczy, posiadają ogromny potencjał, który trzeba „tylko” uruchomić.
- o W procesie dydaktycznym **nie ma** idealnych rozwiązań.
- o Metody bez powiązania z celami, treściami, ramami organizacyjnymi, a przede wszystkim z potrzebami ucznia i preferencjami nauczyciela nie mają wartości.

**METODYKA NAUCZANIA
PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
KSZTAŁCENIA W ZAWODZIE
TECHNIK ORGANIZACJI USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

INFORMACJE PODSTAWOWE

- o Podstawowe pojęcia stosowane w kształceniu zawodowym.
- o Charakterystyka zawodowa.
- o Czym jest podstawa programowa kształcenia w zawodzie?
- o Zawód i kwalifikacje zawodowe.
- o Klasyfikacja zawodów szkolnictwa zawodowego.
- o Kompetencje zawodowe.

OPIS KWALIFIKACJI ABSOLWENTA

1. Umiejętności zawodowe, stanowiące kwalifikacje w zawodzie.
2. Wymaga psychofizyczne właściwe dla zawodu.
3. Przeciwwskazania zdrowotne

SPECYFICZNE WYMAGANIA ZAWODU

- o dobry stan zdrowia;
- o zdolności manualne;
- o zainteresowania przyrodnicze i ekonomiczne;
- o łatwość nawiązywania kontaktów z ludźmi;
- o wysoka kultura osobista i poczucie estetyki;
- o poczucie odpowiedzialności.
- o zdolności organizacyjne.

**PODZIAŁ GODZIN
NA BLOKI PROGRAMOWE**

L.P	Nazwa bloku programowego	Minimalna liczba godzin w cyklu kształcenia w % *)
1.	Podstawy działalności usługowej	13
2.	Podstawy gastronomii i żywienia	6
3.	Technologia gastronomiczna	10
4.	Obsługa konsumenta	9
5.	Usługi gastronomiczne	12
	Razem	50**

**PODSTAWY PROGRAMOWE
KSZTAŁCENIA
TECHNIK USŁUG
GASTRONOMICZNYCH**

Modułowy program nauczania dla
zawodu *technik organizacji usług
gastronomicznych* zawiera jeden
moduł ogólnozawodowy i pięć
modułów zawodowych.

**MODUŁ
PODSTAWY DZIAŁALNOŚCI USŁUGOWEJ**

- o Przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej
- o Nawiązywanie i utrzymywanie kontaktów międzyludzkich
- o Stosowanie prawa w działalności usługowej
- o Ocena jakości świadczonych usług
- o Prowadzenie marketingu usług
- o Prowadzenie korespondencji biurowej

**MODUŁ
PODSTAWY GASTRONOMII I ŻYWIENIA**

- o Organizowanie działalności gastronomicznej
- o Przestrzeganie zasad higieny w procesie produkcyjnym
- o Wykorzystanie produktów spożywczych jako źródła składników pokarmowych
- o Planowanie żywienia

**MODUŁ
TECNOLOGIA GASTRONOMICZNA**

- o Wykonywanie czynności przygotowawczych związanych z produkcją potraw
- o Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw jarskich
- o Sporządzanie podstawowego asortymentu zup i sosów
- o Sporządzanie podstawowego asortymentu potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza
- o Sporządzanie podstawowego asortymentu zakąsek
- o Sporządzanie podstawowego asortymentu deserów i wyrobów ciastkarskich

**MODUŁ
OBSŁUGA KONSUMENTA**

- o Organizowanie obsługi konsumentów
- o Podawanie potraw i napojów
- o Organizowanie pracy w bufecie

**MODUŁ
USŁUGI GASTRONOMICZNE**

- o Promocja usług gastronomicznych
- o Realizowanie zleceń na przyjęcia okolicznościowe i usługi cateringowe
- o Rozliczanie kosztów usług gastronomicznych
- o Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej w zakresie usług gastronomicznych
- o Komunikowanie się w języku obcym

**MODUŁ
PRAKTYKA ZAWODOWA**

- o Organizowanie usług w zakładach gastronomicznych
- o Organizowanie usług cateringowych

WARUNKI TECHNICZNE SZKOŁY

Szkoła realizująca kształcenie w zawodzie technik organizacji usług gastronomicznych powinna posiadać pracownie: technologii gastronomicznej, obsługi konsumenta, podstaw żywienia i komputerową.

Jeśli szkoła nie dysponuje odpowiednią bazą dydaktyczną, może skorzystać z oferty Centrum Kształcenia Praktycznego lub zorganizować zajęcia w zakładzie gastronomicznym.

WARUNKI KADROWE

Konieczność zatrudnienia nauczycieli z wyższym wykształceniem kierunkowym lub pokrewnym.

- o Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 października 1991 r. w sprawie szczegółowych kwalifikacji wymaganych od nauczycieli oraz określenia szkół i wypadków, w których można zatrudniać nauczycieli nie mających wyższego wykształcenia - (Dz. U. Nr. 98, poz. 433 oraz z 1994 r. nr 5 poz. 19 i nr 109 poz. 521)

KSZTAŁCENIE

Kształcenie w różnych typach szkół:

- o szkoły średnie zawodowe dla młodzieży i dorosłych.

Kształcenie w różnych formach organizacyjnych:

- o forma stacjonarna,
- o forma niestacjonarna.

(klasyfikacja zawodów szkolnictwa zawodowego –
Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia
23.02.1993 r. Dz. U. nr 19 poz. 84 z 10.03.1993

**ZALECENIA
DOTYCZĄCE OCENIANIA**

1. Podstawą uzyskania pozytywnej oceny jest opanowanie umiejętności określonych w opisie kwalifikacji absolwenta.
2. Cztery poziomy osiągnięcia celów nauczania*:
 - o A – zapamiętywanie wiadomości,
 - o B – zrozumienie wiadomości,
 - o C – stosowanie wiadomości w sytuacjach typowych,
 - o D – stosowanie wiadomości w sytuacjach problemowych.

Niemierko B., Ocenianie szkolne bez tajemnic, WSiP, Warszawa 2002 r.

METODY OCENIANIA

KONCEPCJE KSZTAŁCENIA (WG KOHLBERGA I MAYERA)

- o transmisja kulturowa
- o romantyczny indywidualizm
- o progresywizm
- o przekaz wiedzy
- o samodzielność ucznia w wyborze działań edukacyjnych
- o wspólne ustalanie drogi kształcenia przez ucznia i nauczyciela

WSPÓŁCZESNE TENDENCJE W NAUCZANIU

- o uznanie wiedzy osobistej,
- o samodzielne konstruowanie znaczeń przez ucznia,
- o samodzielne, twórcze myślenie,
- o edukacja dialogowa.

CZYM JEST OCENIANIE?

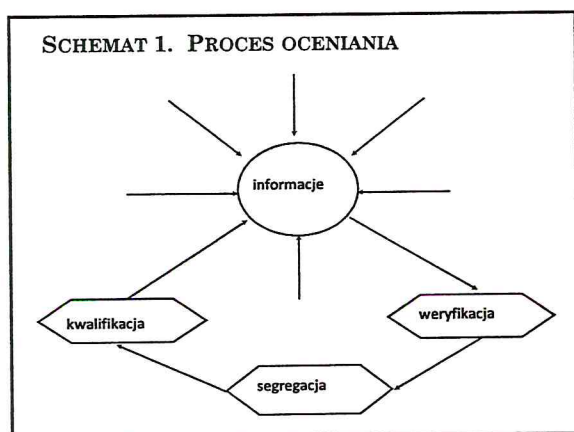
- o *Proces wyrażania opinii o uczniach za pomocą stopni lub ocen opisowych, zarówno sporadycznie, jak i co kwartał lub przy końcu roku szkolnego*
(W. Okoń, 1998, Wydawnictwo Akademickie „Żak”, Warszawa)
- o *Ustalanie i komunikowanie oceny szkolnej*
(E. Niemierko, 2004, Ocenianie szkolne bez tajemnic, WSiP, Warszawa)
- o *Diagnoza postępów ucznia w procesie kształcenia „jasny obraz tego, czego dzieci nie umieją i dlaczego nie umieją oraz jakie błędy sam (nauczyciel) popełnia”*
(D. Fontana, 1998, Psychologia dla nauczycieli, Zysk i S-ka, Warszawa)

CZYM JEST OCENIANIE?

Ocena szkolna jest informacją o wyniku kształcenia wraz z komentarzem, dotyczącym tego wyniku. Komentarz dotyczy zwykle:

- o warunków uczenia się,
- o sposobu uzyskania informacji o wyniku oraz poprawnej interpretacji wyniku,
- o sposobu uzyskania informacji o toku dalszego uczenia się”.

(E. Niemierko, 1999, Pomiar wyników kształcenia, WSiP, Warszawa)



EGZAMIN ZAWODOWY

- o W szkole ponadgimnazjalnej, uczeń może mieć do czynienia z egzaminem zawodowym i maturalnym w zależności od profilu kształcenia, który wybrał.
- o Egzamin zawodowy składa się z części teoretycznej i praktycznej a maturalny z części wewnętrznej, mającej formę egzaminu ustnego oraz części zewnętrznej, która ma formę egzaminu pisemnego.
- o Zewnętrzny proces oceniania przeprowadzony jest przez nauczycieli, którzy na czas tego procesu powołani są przez okręgowe komisje egzaminacyjne.

CELE OCENIANIA (PIERWSZORZĘDNE)

- o diagnozowanie słabych i mocnych stron ucznia,
- o słabych i mocnych stron stosowanych metod nauczania,
- o dokumentowanie tego, co uczeń wie,
- o rejestracja tempa postępów w nauce,
- o porównywanie uczniów,
- o selekcja pod kątem przyszłej edukacji.

CELE OCENIANIA (DRUGORZĘDNE)

- o rozliczanie się nauczycieli i uczniów wobec zainteresowanych stron,
- o motywowanie,
- o dyscyplinowanie.

(L. Cohen, L. Manion, K. Morrison, 1999, Wydawnictwo Zysk i S-ka, Warszawa)

FUNKCJE OCENIANIA

To ewaluacja osiągniętych przez
uczniów założonych
celów kształcenia.

FUNKCJE OCENIANIA

- o **dydaktyczna** - ocena miernikiem wyników ucznia; jego osiągnięć (do momentu nauczania zorganizowanego),
- o **społeczna** - wskazanie pozycji ucznia w klasie (do momentu istnienia klasy),
- o **wychowawcza** (psychologiczna) - oddziaływanie na uczucia i wolę (samokontrola); prognozowanie przyszłości i rozwoju uczniów.

(I. Kopaczyńska, 2004, Ocenianie szkolne wspierające rozwój ucznia, Oficyna Wydawnicza Impuls, Kraków)

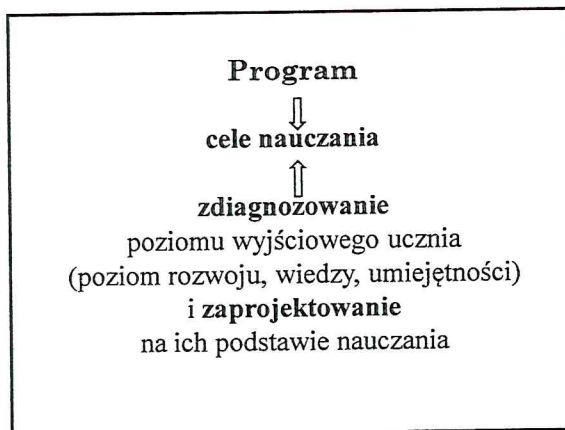
FUNKCJE OCENIANIA

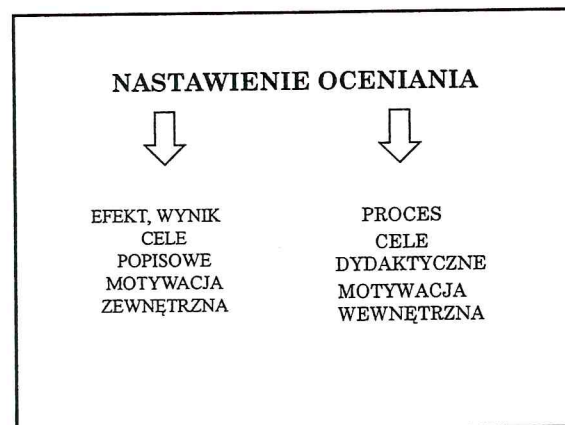
- o **Funkcja klasyfikacyjna:** „ocenianiu poziomu opanowania wiedzy w dłuższym dystansie, różnicowania i selekcji uczniów ze względu na dalsze ścieżki kształcenia, informowania nadzoru i środowiska, porównywaniu osiągnięć uczniów ze standardami.”
- o **Funkcja diagnostyczna:** „informacji zwrotnej, dla ucznia i rodziców, określeniu efektywności stosowanych metod pracy, rozpoznawaniu indywidualnych potrzeb każdego ucznia, opisie rozwoju kompetencji ucznia, porównywaniu efektywności programów nauczania, planowaniu procesu nauczania, braniu przez ucznia odpowiedzialności za proces uczenia się.”

(I. Hudańska, 1999, Szkolny system oceniania. Wskazówki dla rad pedagogicznych, G&P, Poznań)

„ (...) nauczyciele zazwyczaj oceniają, lecz nie diagnozują, przede wszystkim z powodu presji czasu i nacisku, jaki kładzie się na wyniki dzieci, a nie na procesy i strategie, które są przyczyną takich wyników. (...) Ocena bez diagnozy ma ograniczoną wartość i może być w rzeczywistości bezproduktywna, jeżeli jej wyrazem są słabe stopnie i niechętnie komentarze nauczyciela, a nie uświadomienie dziecku przyczyn takich wyników i podanie sposobów zapobieżenia podobnej sytuacji w przyszłości.”

(D. Fontana, 1998, Psychologia dla nauczycieli, Zysk i S-ka, Warszawa)





ZMIANY W FUNKCJACH OCENIANIA

- Ekspozowanie funkcji informacyjnej i motywacyjnej:
- o od sztywnego zasobu wiadomości i umiejętności \implies
świadome zdobywanie wiedzy przy wykorzystaniu informacji zwrotnej (także uczenia się na błędach)
 - o od zewnętrznego mechanizmu sterowania działaniem ucznia wewnętrzna potrzeba działań ucznia =
świadomość swych mocnych i słabych stron \Downarrow

wspieranie rozwoju ucznia; świadomość przekraczania aktualnych możliwości na rzecz przyszłego rozwoju
(I. Kopaczyńska, 2004, Ocenianie szkolne wspierające rozwój ucznia, Oficyna Wydawnicza Impuls, Karków)

ZMIANY W PROCEDURACH OCENIANIA

- o Od oceniania przez nauczyciela \implies
samoocena i samokontrola ucznia
- o od oceny ostatecznego efektu (behawioryzm) \implies
oceny całości pracy ucznia

Ocenianie - proces dający szansę na rozwój umiejętności; obejmujący stwierdzenia o etapach osiągania danych umiejętności

ETAPY PRACY PODLEGAJĄCEJ OCENIE



OCENIANIE

SUMUJĄCE

- o na wyjściu^o - ostateczne rozliczenie pracy ucznia i nauczyciela
- o ocenianie bieżące przymiarką do oceny końcowej
- o dyscyplinuje kształcenie
- o sprzyja rankingom, rywalizacji

KSZTAŁTUJĄCE

- o wspomaga pracę ucznia
- o motywuje do samodzielnej pracy
- o uwzględnia kontekst kształcenia
- o indywidualizuje osiągnięcia

KOMENTARZ DYDAKTYCZNY
DO OCENY SZKOLNEJ

- o O związku między przebiegiem uczenia się a jego wynikami (zaproponowanie zmiany sposobu uczenia się)
- o O interpretacji wyniku (analiza treści kształcenia w dyskusji)
- o O wykorzystaniu wyniku (plan rozwoju)

(B. Niemierko, 2004, Ocenianie szkolne bez tajemnic, WSiP, Warszawa)

RODZAJE OCENIANIA
(WG B. NIEMIERKO)

Ocenianie	Znaczenie oceny	Walory	Ograniczenia
Kształtujące	Zbliżenie się do celu kształcenia	Wspomaganie rozwoju	Tendencyjność
Sumujące	Etapowy lub końcowy stan osiągnięć	Ocena wykształcenia	Kategoryczność
Opisowe	Wielostronna charakterystyka ucznia	Indywidualizacja ocen	Wieloznaczność
Analityczne	Szczegółowy wykaz umiętności	Duża liczba danych	Rozdrobnienie

Ocena narzędziem władzy?

Źródło motywacji czy rywalizacji?

(D. Klus-Stańska, 2010, Dydaktyka wobec chaosu pojęć i zdarzeń, Wydawnictwo Akademickie „Żak”, Warszawa)

PROPONOWANE NORMY OCENIANIA

- o ocenianie powinno uwzględniać charakter uczenia się i wspomagać go,
- o cel oceniania musi być wyraźnie podany, zarówno nauczyciel jak i uczeń muszą zdawać sobie sprawę, dlaczego się ocenia i poznać umotywowanie wyboru danej formy sprawdzenia wiedzy i umiejętności,
- o w ocenianiu należy mieć na uwadze indywidualne różnice pomiędzy uczniami; ocenianie i użycie narzędzia oceny powinny pobudzać ich do twórczego działania, myślenia, samodzielności i pomysłowości,

PROPONOWANE NORMY OCENIANIA

- o ocenianie powinno być dokładnie sprecyzowane a obrana metoda powinna skrupulatnie kontrolować to, co podlega ocenie,
- o ocenianie musi być sprawiedliwe (należy eliminować stronniczość i osobiste uprzedzenia), a ocena powinna być niezależna od osoby egzaminatora,
- o ocenianie musi zagwarantować uczniowi otrzymanie informacji zwrotnej na temat rezultatów jego postępów w nauce oraz wzmagać rozwój ucznia ze wskazaniem drogi poprawy (jaki materiał dobrze opanował, a co trzeba powtórzyć),

PROPONOWANE NORMY OCENIANIA

- o ocenianie powinno zmuszać, zarówno ucznia jak i nauczyciela, do zastanowienia się na temat ich bieżącej pracy (nieustanna ewaluacja i ulepszanie oceniania),
- o ocenianie jest ściśle związane z planem nauczania, wobec tego nauczanie i uczenie się trzeba zaplanować razem z formami sprawdzenia i oceniania, aby uczniowie mogli jak najlepiej zaprezentować wyniki swojego uczenia się,
- o ocenianie wymaga logicznego rozważenia; zbyt wiele sprawdzianów w niewielkim odstępie czasu wpływa niekorzystnie na efekty uczenia i nauczania,
- o kryteria oceniania powinny być proste, jasne, dostępne; uczniowie muszą uświadomić sobie, czego się od nich oczekuje.

OBSŁUGA KONSUMENTA

Stanowisko pracy w zakładzie gastronomicznym

Stanowisko pracy w zakładzie gastronomicznym jest to część powierzchni wyposażona w odpowiednie urządzenia i narzędzia, obsługiwana przez jednego pracownika lub grupę pracowników, wykonujących poszczególne operacje, niezbędne do wytworzenia wyrobów gotowych lub świadczenia usług.

Funkcje pełnione przez pracowników zakładu gastronomicznego:

- ☑ administracyjno-gospodarcza – kierownik zakładu, zastępca, referent rozliczeń, zarządzająca bielizną, magazynier;
- ☑ produkcyjną – kierownik produkcji, zastępca, szef kuchni, kucharze, młodszy kucharze, garnażerowie, szef produkcji cukierniczej, cukiernicy, pomoce kuchenne wykwalifikowane oraz niewykwalifikowane, zmywaczki naczyń, blokierka;
- ☑ usługową – kierownik sali, starszy i młodszy kelner, praktykant kelnerski, podający i sprzątający ze stołu, kierownik bufetu, bufetowa, kawiarka, pomoc bufetowa, kasjerka, szatniarz, portier, pracownik WC.

Uprawnienia i obowiązki kierownika zakładu gastronomicznego



- ☑ Udział w opracowaniu planu produkcji i obrotu oraz właściwa organizacja pozwalająca na wykonanie tego planu przy zachowaniu najniższych kosztów własnych;
- ☑ Badanie potrzeb konsumentów i czuwanie nad należytnym zaopatrzeniem zakładu w towary;
- ☑ Organizowanie pracy w dziale produkcyjnym i handlowym, czuwanie nad formami obsługi konsumentów;
- ☑ Czuwanie nad higieną osobistą personelu, higieną produkcji i obsługi, czystością i estetyką zakładu;
- ☑ Przestrzeganie ustalonych dla danego zakładu godzin pracy oraz dyscypliny pracy, układanie harmonogramów pracy, instruowanie pracowników o metodach i technice pracy;
- ☑ Czuwanie nad ochroną mienia zakładu;
- ☑ Kontrolowanie i przestrzeganie wewnętrznego regulaminu pracy.

Uprawnienia i obowiązki kierownika sali

- ☑ Opracowanie planu pracy oraz jej podział;
- ☑ Czuwanie nad pracą personelu podczas obsługi konsumentów;
- ☑ Utrzymanie stałego kontaktu z konsumentami:
 - > Przebywanie w sali konsumenckiej,
 - > Okazywanie pomocy konsumentom przy wybraniu miejsca,
 - > Udzielanie informacji konsumentom.



Zakres czynności i obowiązki kelnera



- ☑ przestrzeganie dyscypliny pracy;
- ☑ przestrzeganie zasad higieny osobistej oraz utrzymanie czystości w sali i na stołach konsumenckich;
- ☑ umiejętne i ostrożne obchodzenie się z powierzonym sprzętem
- ☑ wykonywanie pracy zgodnie z zasadami techniki obsługi;
- ☑ rozliczanie się z pobranych w kuchni i w bufecie potraw i napojów oraz z towarów handlowych, zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- ☑ przestrzeganie ograniczeń i zakazów sprzedaży napojów alkoholowych, zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- ☑ przestrzeganie obowiązujących cen przy sporządzaniu rachunków i inkasowanie należności według wystawionego rachunku;
- ☑ zgłaszanie kierownikowi uwag i życzeń gości.

Zakres czynności i obowiązki pracowników bufetu

- ☑ Porządkowanie pomieszczeń bufetu mycie gablot, szaf;
- ☑ Przygotowanie zapasowego sprzętu do obsługi konsumenta;
- ☑ Przygotowanie towarów do sprzedaży;
- ☑ Dbalność o dekorację bufetu.
- ☑ Po wykonaniu ww. czynności pracownicy bufetu przystępują do sprzedaży wyrobów garmazeryjnych, cukierniczych, deserów, napojów, towarów handlowych itp.:
- > wydają kelnerom, na podstawie zamówienia, bloczków lub czeków kasowych, wyroby gastronomiczne towary handlowe;
- > obsługują konsumentów przy bufecie;
- > przygotowują, wykończają i dekorują niektóre przekąski, desery, napoje, porcjują masło, kroją pieczywo;
- > W czasie pracy dbają o porządek w bufecie;
- > Na zakończenie pracy działalności handlowej sporządzają rozliczenie
- > Po skończonej pracy zabezpieczają pozostawione w bufecie i magazynie podręcznym towary przed zepsuciem, kradzieżą, pożarem itp.

Systemy obsługi w zakładach gastronomicznych

SYSTEMY OBSŁUGI KONSUMENTÓW

1. Obsługa kelnerska
2. Samoobsługa
3. Samoobsługa w połączeniu z obsługą kelnerską

Przy wyborze systemu obsługi należy brać pod uwagę:

- > szybkość dostarczenia potraw konsumentom (maksymalne skrócenie czasu od wyprodukowania do konsumpcji)
- > właściwy dobór asortymentu potraw, napojów i towarów handlowych, w zależności od rodzaju zakładu gastronomicznego
- > zapewnienie wysokiej jakości potraw, napojów i towarów handlowych

Systemy obsługi kelnerskiej

Formy obsługi kelnerskiej:

- > Podawanie potraw na talerzach – polega na nałożeniu potrawy na podgrzany talerz i podaniu konsumentowi; sztucze można układać na stoliku konsumenta jednocześnie z podawaniem potrawy lub zaraz po przyjęciu zamówienia;
- > Podawanie potraw na półmiskach – polega na podawaniu potraw na półmiskach platerowanych lub porcelanowych, z umieszczonymi na nich sztuccami do nakładania;
- > Podawanie potraw z półmisków lub innych naczyń – polega na serwowaniu potraw na talerz konsumenta; przed przystąpieniem do serwowania na stoliku konsumenta należy ułożyć sztucze oraz podgrzany talerz.



Najczęściej stosowane systemy obsługi kelnerskiej:

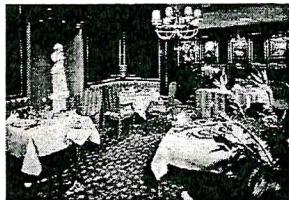
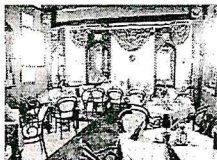
- ☑ System kelnerów rewirowych
- ☑ System zespołów specjalistycznych
- ☑ System brygadowy
- ☑ System zespołowo kompleksowy
- ☑ System zespołowy w powiązaniu z samoobsługą



System kelnerów rewirowych

Zadania kelnera:

- Przygotowuje rewir do obsługi
- Wykonuje pracę właściwą
- Wykonuje prace końcowe



Prace przygotowawcze:

- sprawdzenie czystości sali, stanu technicznego stołów, krzeseł itp. oraz przygotowanie stołów konsumenckich (nakrycie obrusami); kelner przygotowuje całą salę lub tylko swój rewir;
- w zależności od pory dnia, przygotowanie stołów do śniadania, obiadu lub kolacji, przygotowanie serwetek płóciennych (w zakładach wyższych kategorii) i papierowych, wazoników z kwiatami;
- przygotowanie stołu pomocniczego - ułożenie na nim odpowiedniego sprzętu zapasowego, potrzebnego do obsługi konsumenta, w zależności od pory dnia, zapasowej porcelany, szkła i sztućców, obrusów, serwetek płóciennych i papierowych, tac, popielniczek, wykałaczek, przypraw itp.

Właściwa praca :

- powitanie konsumenta i pomoc przy wyborze stołu konsumenckiego;
- podanie jadłospisu;
- przyjęcie zamówienia oraz pomoc w doborze potraw;
- wypisanie bonów i przekazanie zamówienia do kuchni lub bufetu;
- pobranie zamówionych potraw, przeniesienie ich na stół pomocniczy
- w swoim rewirze i
- podanie konsumentowi;
- pobranie należności;
- pożegnanie konsumenta.



Prace końcowe:

- porządkuje stoły konsumenckie po wyjściu gości;
- przenosi brudny sprzęt do zmywalni;
- uzupełnia zapasowy sprzęt na stole pomocniczym;
- rozlicza się wobec zakładu z pobranego sprzętu i utargu dziennego (z kierownikiem sali).



System zespołów specjalistycznych

Starszy kelner:

- wita konsumentów, wskazując im miejsca przy stołach konsumenckich;
- pomaga przy wyborze potraw i przyjmuje zamówienia;
- przekazuje zamówienia poszczególnym kelnerom;
- sporządza rachunki i pobiera należności;
- koordynuje pracę i kieruje zespołem;
- może wykonywać również niektóre czynności bezpośrednio związane z obsługą konsumentów.

Mistrz-kelner:

- przekazuje zamówienia do bufetu lub ekspedycji;
- pobiera i przynosi napoje do stołu pomocniczego;
- przygotowuje napoje do konsumpcji;
- serwuje napoje;
- zajmuje się nakrywaniem i sprzątanym szkła potrzebnego do napojów.

System brygadowy

Starszy kelner:

- przydziela poszczególnym kelnerom rewiry oraz sprzęt potrzebny do obsługi;
- przyjmuje gości i wskazuje im miejsca;
- inkasuje należności lub kontroluje inkasa dokonywane przez poszczególnych kelnerów.

Młodszy kelner lub praktykant wykonuje prace pomocnicze:

- przynosi zamówione potrawy i napoje do stołu pomocniczego;
- zajmuje się pracami porządkowymi w rewirze, pomagając w sprzątanym i odnoszeniu brudnego sprzętu do zmywalni;
- jeżeli do obsługi używa się wózka kelnerskiego, to młodszy kelner lub praktykant zajmują się przede wszystkim pobieraniem napojów i potraw z ekspedycji i transportowaniem ich do rewirów kelnerskich;
- pomaga starszemu kelnerowi w obsłudze konsumenta.

System zespołowo-kompleksowy

System zespołowo-kompleksowy polega na tym, że zespół pracuje jako brygada, której zadaniem jest obsługa konsumentów w ramach wyodrębnionej sali konsumenckiej. Zespół taki składa się z: kierownika sali, starszych kelnerów, kelnerów, młodszych kelnerów, praktykantów kelnerskich

W systemie tym istnieje wspólna odpowiedzialność materialna wszystkich pracowników, którzy muszą się rozliczyć wobec zakładu z pobranego sprzętu



System zespołowo-kompleksowy

Brygada ma jeden klucz do kasy kelnerskiej lub stoisko kelnerskie ustawione centralnie w sali konsumenckiej. Do stoiska są przyjmowane potrawy zimne napoje w komis, a cała brygada odpowiada za pobrane potrawy. Potrawy ze stoiska są pobierane przez kelnerów bez bonowania.

Podział organizacyjny jest umowny, ponieważ każdy kelner ma obowiązek obsługiwanie konsumentów, siedzących w różnych miejscach sali konsumenckiej. Konsumentci mogą swoje życzenia kierować do wszystkich pracowników lanej brygady.

System ten w znacznym stopniu przyczynia się do usprawnienia obsługi, eliminując prawie całkowicie problem wyczekiwania konsumentów na kelnera i złożenie zamówienia. Wspólna odpowiedzialność wymaga odpowiedniego naboru pracowników, zarówno pod względem umiejętności i kwalifikacji, jak uczciwości oraz wzajemnego zrozumienia się.

System zespołowy w powiązaniu z samoobsługą

W praktyce stosuje się następujące rozwiązania:

- bufety z pełnym asortymentem dań przeznaczonych na dana porę dnia, np. śniadaniowy, obiadowy, kolacyjny;
- bufety z asortymentem uzupełniającym w stosunku do potraw serwowanych przez kelnerów; do asortymentu tego należą: napoje, ciastka, surówki, zakąski;
- bufet sałatkowy- dania zasadnicze serwuje kelner, natomiast dodatki do dań są wyeksponowane na stole bufetowym, z którego konsument sam je sobie dobiera.



Potrawy, które znajdują się w bufecie, powinny być właściwie ustawione. Należy przy tym przestrzegać następujących zasad:

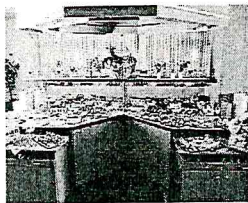
- potrawy powinny być ustawione według grup rodzajowych, w taki sposób aby były łatwo dostępne i ilość potraw w poszczególnych asortymentach powinna być wystarczająca dla wszystkich konsumentów,
- potrawy powinny być wyporcjowane i ułożone w taki sposób, aby można je było łatwo wziąć,
- dobór potraw powinien uwzględniać upodobania konsumentów.



Bufet śniadaniowy

Ten sposób podawania śniadań pochodzi z krajów anglosaskich. Śniadanie podane w takiej formie jest bardziej kompletne i bogatsze asortymentowo, dające możliwość wyboru co niejednokrotnie wpływa na samopoczucie osoby rozpoczynającej dzień w miłej i swobodnej atmosferze, która stwarza właśnie taka forma śniadania. Dlatego można zdecydowanie stwierdzić, że ze względu na swój charakter bufet śniadaniowy stał się najważniejszą formą gastronomii hotelowej.

W zależności od kategorii oraz charakteru określonego standardami sieciowymi hoteli asortyment znajdujący się na bufecie jest bardzo różny. Natomiast w każdym przypadku cena jest jedną ze składowych cen pokoju hotelowego. Czas trwania bufetu śniadaniowego to najczęściej godziny między 7:00 a 11:00.



Bufet śniadaniowy

Bufet taki najczęściej składa się głównie z następujących grup produktów:

- słodkie pieczywo śniadaniowe
- bułki pszenne, żytnie i mieszane oraz chleb
- płatki i musli
- mleko zimne i ciepłe
- konfitury, dzemy i miody
- masło (czasami podawana jest margaryna)
- wędliny
- mięsa pieczone podawane na zimno i czasami paszety
- sery żółte, topione i twarogowe
- jogurty i kefir
- owoce w całości lub filetowane
- soki owocowe
- woda mineralna
- jajka zarówno na zimno jak i pod różnymi postaciami na gorąco
- kielbaski, parówki, boczek na gorąco
- warzywa na gorąco lub w połączeniu z jajkami ewentualnie z wędlinami lub mięsami
- kawa, herbata, kakao
- dodatki w formie marynat, ketchupów i musztard
- czasami ryby na zimno i wędzone





Bufet "brunch"

"Brunch" jest formą przedłużonego śniadania wchodzącego w porę obiadową. Zazwyczaj spotykamy go wyłącznie w bardzo wysokiej klasy hotelach podczas weekendów. Asortyment znajdujący się na bufecie jest oczywiście jak sama nazwa wskazuje połączeniem śniadania i lekkiego obiadu. Bufety te są najczęściej bardzo bogate, efektowne i niejednokrotnie bardzo eleganckie w swojej formie i asortymencie. Organizowane są najczęściej między godziną 10:00 a godziną 15:00. W Polsce przedstawiona forma bufetowa nie zyskuje zbyt wielkiego zainteresowania wśród konsumentów mimo wprowadzania promocyjnych cen tych bufetów i reklamowaniu ich jako bufety rodzinne.



Bufet "brunch"

Składa się najczęściej z następujących grup produktów:

- pieczywo śniadaniowe, pieczywo pszenne, żytnie i mieszane
- konfitury, dżemy i miody, płatki i musli, jogurty i kefir
- wędliny, zimne mięsa
- ryby wędzone i w różnych postaciach na zimno
- różnego rodzaju jajka podane na zimno
- szeroki asortyment sałatek i salat
- możliwie pełny asortyment dodatków do przekąsek zimnych (sosy, marynaty i warzywa)
- owoce świeże, zarówno w formie sałatek jak i w całości nie obrane
- owoce konserwowe, suszone owoce, winogrona etc.)
- jajka na gorąco pod różnymi postaciami
- dania gorące głównie w formie mięs i ryb krojonych
- pełny asortyment dodatków do dań gorących
- sery pleśniowe i twarde wraz z dodatkami
- duży wybór ciast i deserów
- kawa i asortyment herbat, kakao i czekolada, mleko
- soki owocowe oraz soki wyciskane ze świeżych owoców
- woda mineralna z gazem i bez gazu
- wina białe i czerwone, bardzo często wina musujące i szampany



Bufet obiadowy

Typowy bufet obiadowy składa się z bufetu zimnego, bufetu gorącego oraz bufetu ciast, deserów i owoców.

Bufet ten może być zorganizowany w formie zasiadanej lub na stojąco. Trzeba pamiętać, że przy bufecie na stojąco nie wolno podawać dań wymagających krojenia czyli muszą to być potrawy tak przygotowane aby konsument mógł ograniczyć się do użycia tylko widelca lub łyżki. Ważną sprawą przy bufetach na stojąco jest wielkość porcelany, która nie powinna być zbyt duża. Ważne jest także takie bufetu aby waga talerza wraz z potrawą nie była uciążliwa dla naszych gości.

Natomiast przy organizacji bufetu w formie zasiadanej można przewidzieć dania do podziału przy których potrzebny jest kucharz. Serwis kelnerski w przypadku bufetu w formie zasiadanej generalnie ogranicza się do podawania pieczywa, napoi i donoszenia brakujących potraw na bufet oraz sprzątnięcia stolów.

Najczęściej wymienione napoje płacone są oddzielnie (nie wliczane w zryczałtowaną cenę bufetu). Godziny otwarcia są bardzo różne, czasami przeciągające się do późnych godzin wieczornych.

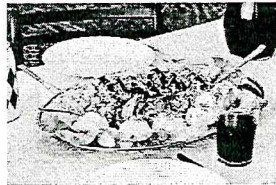
Bufety obiadowe zazwyczaj składają się z bufetu zimnego na, którym spotkać możemy:

- różnego rodzaju sałatek i sałat
- paszety mięsne i rybne
- mięsa na zimno
- wędliny
- ryby wędzone, marynowane, w galarecie
- skorupiaki i małże
- marynaty i zimne sosy
- świeże warzywa i owoce
- sery pleśniowe i twarde
- wybór pieczywa



bufet gorący składający się z:

- dania mięsne i rybne
- dodatki do tych dań
- coraz częściej zupy



bufet słodki to:

- desery zimne i gorące
- ciastka i ciasta wielo-porcjowe
- sałatki owocowe i owoce filetowane



W restauracjach przy hotelach wysokiej klasy na bufetach obiadowych podawane są również napoje takie jak:

- woda mineralna z gazem i bez gazu
- soki owocowe
- kawa i wybór herbat
- wina białe i czerwone
- czasami szampany i wina musujące oraz alkohole wysokoprocentowe



Bufet kolacyjny

Forma bufetu kolacyjnego jest identyczna jak bufetu obiadowego z tą jednak różnicą, że są to w przeważającej większości bufety zasilane. Często spotykane są bufety zasilane z serwowanym daniem gorącym jednakowym dla wszystkich gości. Prezentacja wszystkich bufetów kolacyjnych musi być bardzo bogata w formie i treści oraz wyjątkowo elegancka. Serwis identyczny jak przy bufetach obiadowych.

Systemy organizacji samoobsługi

Przez pojęcie system samoobsługi rozumie się określony sposób oferowania i udostępniania potraw i napojów, pobierania należności oraz współdziałanie między konsumentem a pracownikiem zakładu gastronomicznego. Współdziałanie to ma zapewnić konsumentowi możliwość samodzielnego pobierania odpowiadających mu towarów.

Typy zakładów samoobsługowych

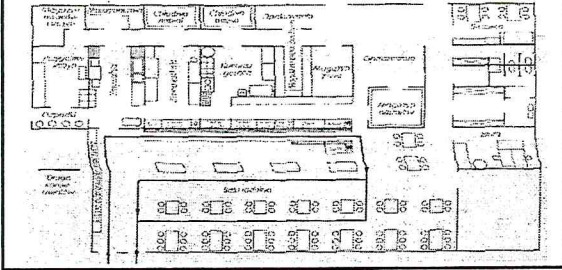
- szwedzki (potokowy).
- czeski (stoiskowy),
- francuski (obsługa barowa),
- polski (okienkowy).

System samoobsługowy typu szwedzkiego

System samoobsługowy typu szwedzkiego (potokowy) polega na wystawieniu poszczególnych potraw i napojów w ciągu urządzeń, oddzielonych barierką od pozostałej części sali konsumenckiej. Konsument przesuwa się z tacą wzdłuż tego ciągu, biorąc wybrane przez siebie potrawy i napoje, następnie reguluje należność w kasie, która znajduje się na końcu.

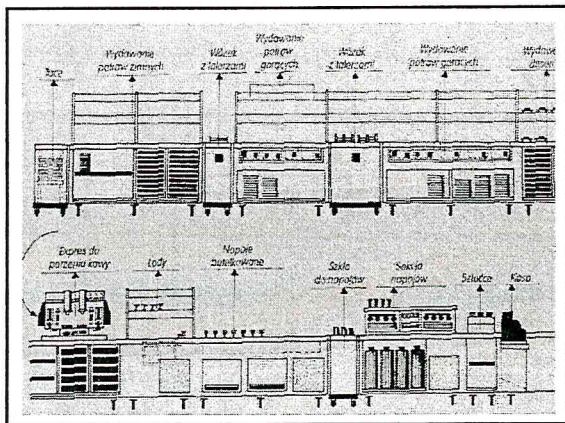
Rozmieszczenie stołów w sali powinno zapewniać swobodny ruch konsumentów i pracowników obsługi, zajmujących się zbieraniem brudnych naczyń. W tym celu stoły należy ustawiać liniowo - w kierunku prostopadłym do kierunku wejścia oraz w kierunku równoległym do lady ekspedycyjnej.

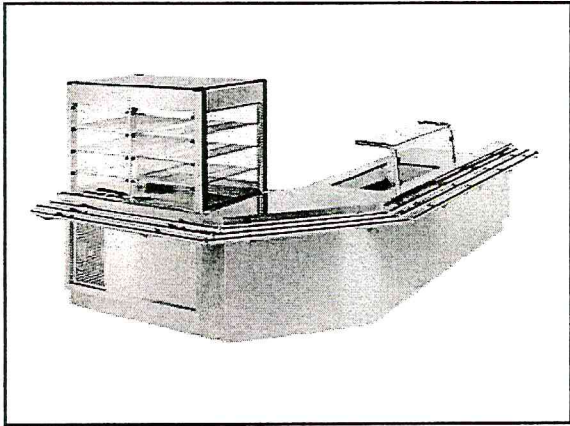
W zakładzie samoobsługowym typu szwedzkiego sale konsumenckie dzieli się na powierzchnię zajęta pod urządzenia do wydawania potraw, część konsumencka i przestrzeń wolną dla konsumentów.



Lada samoobsługowa w systemie samoobsługowym typu szwedzkiego ma następujące wyposażenie:

- > ciąg szyn do przesuwania tac z pobranymi potrawami;
- > chłodzone lada samoobsługowe z potrawami zimnymi, kompotami, wyrobami cukierniczymi, napojami bulwkowymi;
- > urządzenia do układania lodów i wyrobów lodziarskich wyposażone
- > w otwartą misę chłodniczą, utrzymującą temperaturę od -4 do -6°C;
- > płyty lub stoły podgrzewane promieniami podczerwieni, na których ustawia się gorące potrawy (promiennik podczerwieni ułatwia zachowanie właściwej temperatury przez 10 minut);
- > urządzenia do ustawiania filiżanek, szklanek i kieliszków;
- > urządzenie do parzenia kawy, z którego konsumenci mogą sobie nalewać
- > porcje określonej wielkości;
- > samonalewarki do napojów chłodzących oraz piwa i wódek (wydające porcje o określonej wielkości);
- > stoisko na czyste sztućce (sztućce powinny być ułożone tak, aby konsument dotykał tylko trzonków).







System samoobsługowy typu czeskiego

System samoobsługowy typu czeskiego (stoiskowy) stosuje się w wyjątkowych przypadkach. Polega on na sprzedaży potraw i napojów zgrupowanych w odrębnych stoiskach z potrawami zimnymi i gorącymi, z napojami gorącymi i z wyrobami ciastkarskimi, cukierniczymi itp. Liczba stoisk zależy od wielkości baru; ich układ w sali konsumenckiej może być dowolny.

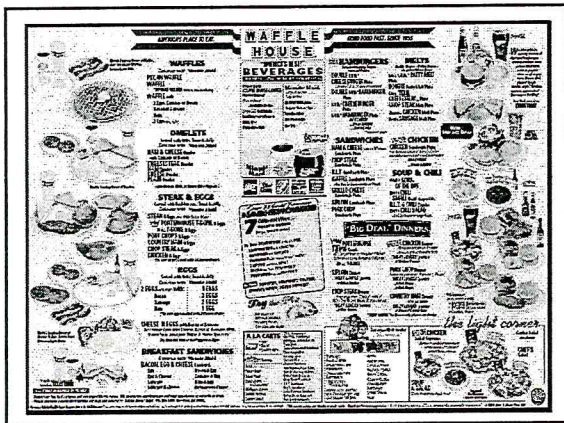
System samoobsługowy typu francuskiego

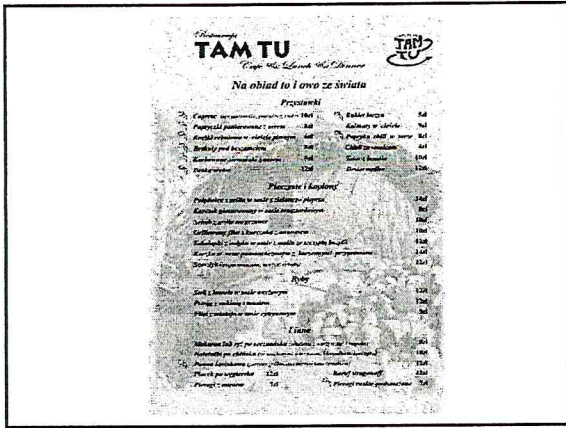
System samoobsługowy typu francuskiego (obsługa barowa) od lat jest losowany w koktajlbarach. Cechą charakterystyczną tej formy obsługi jest to, że potrawy i napoje zostają przygotowane bezpośrednio w obecności konsumenta, a konsumpcja odbywa się przy ladzie barowej.

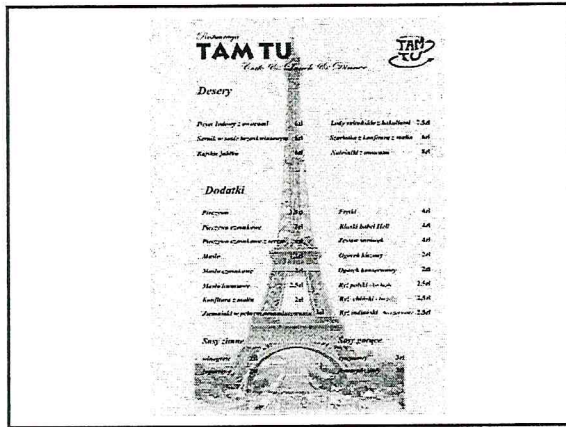


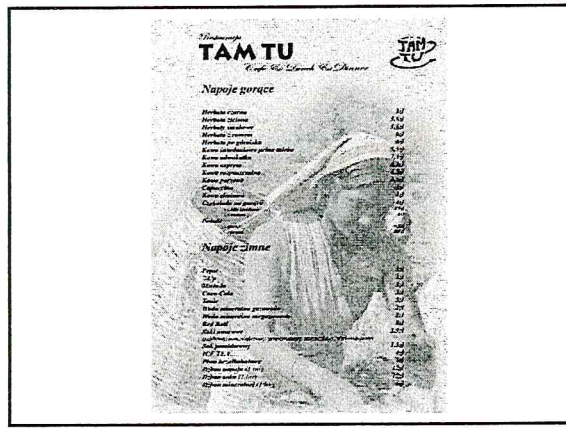
System samoobsługowy typu polskiego

System samoobsługowy typu polskiego (okienkowy) polega na tym, że konsument po wejściu do baru zapoznaje się z jadłospisem i podanymi tam cenami, dokonuje wyboru, ci następnie podchodzi do kasy, gdzie nabywa bon odpowiedniej wartości, w zamian za który otrzymuje potrawy.









SALAD LITTLE BIRD SALAD \$1.50 LITTLE BIRD SALAD \$2.25 LITTLE BIRD SALAD \$2.50 LITTLE BIRD SALAD \$3.00 LITTLE BIRD SALAD \$3.50 LITTLE BIRD SALAD \$4.00	VEGETABLE FISH VEGETABLE VEGETABLE VEGETABLE VEGETABLE	AND SANDWICHES HOT-WAT SANDWICH \$1.50 HOT-WAT SANDWICH \$2.00 HOT-WAT SANDWICH \$2.50 HOT-WAT SANDWICH \$3.00 HOT-WAT SANDWICH \$3.50 HOT-WAT SANDWICH \$4.00	DESSERTS ICE CREAM \$1.00 ICE CREAM \$1.50 ICE CREAM \$2.00 ICE CREAM \$2.50 ICE CREAM \$3.00 ICE CREAM \$3.50
CHEESEBURGER HOT-WAT CHEESEBURGER \$2.00 HOT-WAT CHEESEBURGER \$2.50 HOT-WAT CHEESEBURGER \$3.00 HOT-WAT CHEESEBURGER \$3.50 HOT-WAT CHEESEBURGER \$4.00	SANDWICHES HOT-WAT SANDWICH \$1.50 HOT-WAT SANDWICH \$2.00 HOT-WAT SANDWICH \$2.50 HOT-WAT SANDWICH \$3.00 HOT-WAT SANDWICH \$3.50 HOT-WAT SANDWICH \$4.00	SOULD SATEE SOULD SATEE \$1.50 SOULD SATEE \$2.00 SOULD SATEE \$2.50 SOULD SATEE \$3.00 SOULD SATEE \$3.50 SOULD SATEE \$4.00	ONE HALF BAKED BROWN ONE HALF BAKED BROWN \$1.50 ONE HALF BAKED BROWN \$2.00 ONE HALF BAKED BROWN \$2.50 ONE HALF BAKED BROWN \$3.00 ONE HALF BAKED BROWN \$3.50 ONE HALF BAKED BROWN \$4.00
NEEDS COFFE NEEDS COFFE \$1.50 NEEDS COFFE \$2.00 NEEDS COFFE \$2.50 NEEDS COFFE \$3.00 NEEDS COFFE \$3.50 NEEDS COFFE \$4.00	EGG EGG \$1.00 EGG \$1.50 EGG \$2.00 EGG \$2.50 EGG \$3.00 EGG \$3.50	SEAFOOD SEAFOOD \$1.50 SEAFOOD \$2.00 SEAFOOD \$2.50 SEAFOOD \$3.00 SEAFOOD \$3.50 SEAFOOD \$4.00	MEAT MEAT \$1.50 MEAT \$2.00 MEAT \$2.50 MEAT \$3.00 MEAT \$3.50 MEAT \$4.00
BEVERAGES SODA \$1.00 SODA \$1.50 SODA \$2.00 SODA \$2.50 SODA \$3.00 SODA \$3.50	LOVIN ROLL LOVIN ROLL \$1.50 LOVIN ROLL \$2.00 LOVIN ROLL \$2.50 LOVIN ROLL \$3.00 LOVIN ROLL \$3.50 LOVIN ROLL \$4.00	PIZZA AND SANDWITS PIZZA AND SANDWITS \$1.50 PIZZA AND SANDWITS \$2.00 PIZZA AND SANDWITS \$2.50 PIZZA AND SANDWITS \$3.00 PIZZA AND SANDWITS \$3.50 PIZZA AND SANDWITS \$4.00	MEAT MEAT \$1.50 MEAT \$2.00 MEAT \$2.50 MEAT \$3.00 MEAT \$3.50 MEAT \$4.00

Quality is characterized along with Price is Reasonable.

ORGANIZACJA ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Rola żywienia zbiorowego.
 Formy żywienia zbiorowego.
 Zalecenia przy sporządzaniu posiłków.

CO TO JEST GASTRONOMIA?

- o Jeszcze niedawno wyraz „gastronomia” słowniki języka polskiego objaśniały następująco: „ogół jadłodajni na określonym terytorium” i takie znaczenie wyrazu gastronomia utrwaliło się w świadomości wielu naszych rodaków. Jednak wyraz ten swoimi korzeniami sięga do klasycznej greki. Powstał on z połączenia dwóch słów, z których pierwszy „gaster” oznacza „żołądek”, a drugi „nomos” znaczy „prawo”. Tak więc gastronomia to sztuka kulinarna, sztuka przyrządzania smacznych, wykwintnych potraw (Grum 1993), a także ceremonia ich podawania (Płader 1998).
- o Gastronomia stanowi ważną gałąź gospodarki narodowej. Oprócz pełnienia funkcji ekonomicznych i żywieniowych, tworzy ona warunki do powstawania określonych więzi towarzyskich, wychowuje i edukuje konsumenta, organizuje rozrywkę, integruje załogę, w zakresie żywienia zbiorowego wpływa na wzrost wydajności pracy. (Gaworecki 1998).

CO TO JEST GASTRONOMIA?

- o W ujęciu encyklopedycznym pod pojęciem gastronomii określa się działalność produkcyjno-usługową, prowadzenie zakładów żywienia zbiorowego (restauracje, bary, stołówki itp.); też sztukę kulinarną, sztukę przyrządzania potraw.
- o Zakłady gastronomiczne jako istotne ogniwo w działalności handlowej dla ludności zauważamy niemal w każdej miejscowości i w każdym miejscu większego skupiska ludzi. W odróżnieniu od placówek handlowych zakłady te w działalności żywieniowej łączą funkcję produkcji i funkcję sprzedaży.
- o Zasadniczym zadaniem gastronomii jest zaspakajanie żywieniowych potrzeb człowieka. Gastronomia jest jedną z form systemu zaopatrzenia ludności.

GASTRONOMIA

- o Pierwsze zajazdy-XI w. p.n.e.-Memfis (Tarnowska 1979),
- o „Pandektia”-zakłady noclegowe w pobliżu miejsc kultowych i w miejscowościach, gdzie odbywały się igrzyska olimpijskie-starożytna Grecja,
- o „mansiones et stationes” /gospody i zajazdy/- starożytny Rzym,
- o Rozwój gospodarczy i społeczny w początkach ery nowożytnej spowodował znaczny rozwój gospod i zajazdów.
- o Pierwotór dzisiejszego hotelu pochodzi z drugiej połowy wieku XVIII. Specjalnie budowane hotele powstają jednak dopiero w wieku XIX, między innymi w Paryżu, Berlinie, Wiedniu, Londynie. (Baranowski 1985)
- o W roku 1774 w Londynie został otwarty pierwszy na świecie hotel „Lows Grand Hotel”, przypominał on pokład okrętu wojennego. Hotelową restaurację nazwano „Gwiazda” i stolowało się tu wielu wybitnych ludzi. Hotel przestał istnieć w wieku XIX,
- o Średniowieczne karczmy i gospody na ziemiach polskich,
- o Tawerny,
- o Największy rozkwit gospod w Polsce przypada na wiek XVI. Ma to związek z rozwojem handlu, a przodującym miastem jest Gdańsk,
- o Podstawą konsumpcji w karczmach był prasłowiański napój- piwo. Wytwarzano je częściowo z jęczmienia, a częściowo z innych zbóż.

GASTRONOMIA-PIERWSZE KAWIARNIE, CUKIERNIE I RESTAURACJE

- o W wieku XVIII rozpowszechniła się konsumpcja kawy. Powstały specjalne lokale, w których podawano kawę ze śmietanką, ciastka, przysmaki, wino, słodkie nalewki itp. Pierwszą kawiarnię założył w Wiedniu Jerzy Kulczycki.
- o W Polsce pierwsza kawiarnia powstała w 1724 r. w Warszawie, założona przez Franciszka Duval. Klientelę stanowili Sasi związani z dworem królewskim oraz niemieccy oficerowie regimentów gwardii. Ówczesne kawiarnie nosiły nazwę „kafenhauzy”. W roku 1792 w samej Warszawie było ich już 101. W czasie Sejmu Czteroletniego kawiarnie zaczynają odgrywać coraz większą rolę w życiu politycznym stolicy. Powstają też kawiarnie dla uboższych oraz pierwsze cukiernie. Do najbardziej znanych cukierników ówczesnej Warszawy zaliczano: Lessela na Pl. Saskim, Metkiego na Krakowskim Przedmieściu, Włocha Carliaccia na Długiej, Włocha Binięgo na Podwalu. W cukierniach podawano różne „cukry”, słodycze, a także pitną czekoladę.
- o W okresie porzoborowym w większych miastach najbardziej popularnymi zakładami gastronomicznymi stają się szynki. Spożywano w nich proste potrawy takie jak kielbasa lub wędlina z chlebem, popijane wódką lub piwem. W tamtych czasach powstawały też traktierne. W pierwszej połowie wieku XIX pojawiły się restauracje specjalizujące się w różnych kuchniach. Podawano w nich wytworne trunki, ceny były wyższe niż w traktierniach i można było tu liczyć na fachową obsługę. W połowie wieku XIX znane były takie restauracje jak: Victoria, Marengé'a, a w roku 1857 na pierwsze miejsce wysunęła się restauracja hotelu Europejskiego. (Baranowski 1979)

ZAKŁADY GASTRONOMICZNE W WIEKU XX W POLSCE

- o W drugiej połowie XIX wieku i początkach wieku XX, nastąpiły zmiany w życiu społecznym, gospodarczym. Obserwuje się wzrost liczby miast, rozwój przemysłu i handlu oraz masowy napływ chłopskiej klienteli do miast. Rozwijają się zakłady gastronomiczne. Według danych z roku 1870, wszystkich zakładów gastronomicznych w Warszawie było 719, z czego szynków i piwiarni 299. W roku 1909 na 1250 zakładów gastronomicznych, było 511 piwiarni i szynków.
- o Dla uboższej klienteli funkcjonowały „garkuchnie”, które wydawały proste potrawy, głównie zupy.
- o Przy końcu wieku XIX sławą najlepszemu lokalu cieszyła się restauracja Antoniego Stępowskiego przy ulicy Wierzbowej. W tym okresie powstała także „karta menu”.
- o W życiu artystycznym Krakowa ogromną rolę odegrała Kawiarnia Lwowska Jana Michalika, zwana „Jamą Michalkową”, na ulicy Floriańskiej. Z tego okresu pochodzi również model kawiarni na świeżym powietrzu, wzór zaczerpnięty z Wiednia i Paryża.
- o Obok nadal istniejących hoteli i zajazdów dawnego typu powstają kwatery prywatne, pensjonaty i uzdrowska. (Baranowski 1975)
- o Wiek XX przyniósł masowy rozwój zakładów hotelarskich. Dzięki rozwojowi turystyki, przemysł hotelarski stanowi dzisiaj w wielu krajach poważną dziedzinę gospodarki narodowej, obejmującą różnorodne zakłady, hotele, motele, domy wycieczkowe, pokoje gościnne itp. (Zandberg 1976)

GASTRONOMIA

-Ogólna liczba zakładów gastronomicznych ogółem w Polsce wynosi około 90 tys. i stale, chociaż nierównomiernie rośnie z roku na rok.

- o Restauracje-9 tys.
- o Bary-39 tys.
- o Stołówki-7 tys.
- o Punkty gastronomiczne-35 tys. /w roku 2005-58 tys./

-Obserwuje się wzrost liczby zakładów gastronomicznych szczególnie w sektorze prywatnym

-Zakłady, w których liczba pracujących osób przekracza 9- 11 tys.

-W gastronomii polskiej dominują placówki małe- 78 tys. (88%)

-Przychody z działalności gastronomicznej w 2003r.- 16,3 mld zł:
/produkcja gastronomiczna- 8,6 mld zł,
Sprzedaż towarów-7 mld zł- w tym alkoholowych i tytoniowych-4,6 mld zł,
Pozostała działalność- 0,7 mld zł/

GASTRONOMIA

województwo	Placówki gastronomiczne w Polsce ogółem /pow.9 osób/	
	liczba	procent
POLSKA	11 139	100
DOLNOŚLĄSKIE	931	8,4
KUJAWSKO-POMORSKIE	356	3,2
LUBELSKIE	409	3,7
LUBUSKIE	201	1,8
ŁÓDZKIE	421	3,8
MAŁOPOLSKIE	835	7,5
MAZOWIECKIE	2688	24,1
OPOLSKIE	293	2,6
PODKARPACKIE	361	3,2
PODLASKIE	317	2,8
POMORSKIE	572	5,1
ŚLĄSKIE	1817	16,3
ŚWIĘTOKRZYSKIE	152	1,4
WARMIŃSKO-MAZURSKIE	431	3,9
WIELKOPOLSKIE	879	7,9
ZACHODNIOPOMORSKIE	476	4,3

GASTRONOMIA

Państwo	Restauracje i podobne placówki /2005r/	
	Liczba w tys.	Na 10 tys. mieszkańców
AUSTRIA	20,8	25
BULGARIA	28,4	35
CZECHY	26,1	25
FRANCJA	84,4	14
LITWA	5,1	15
POLSKA	46,4	12
SZWECJA	17,1	19
WĘGRY	47,9	47

- * Dobrze rozwiniętą gastronomią wyróżniają się Niemcy. W roku 2009 działało tu łącznie 149 tys. Zakładów gastronomicznych, w tym 88 tys. Restauracji i kawiarni.

GASTRONOMIA

- o W polskiej gastronomii zaszły zmiany ilościowe i strukturalne. Od roku 1995 do 2005 nastąpił wzrost ilości placówek gastronomicznych o 69%. W roku 2002 struktura na rynku usług gastronomicznych była następująca:

 1. Punkty gastronomiczne stanowiły 19%
 2. Bary-18%
 3. Puby-17%
 4. Lokale typu fast- food (bez sieci zachodnich)- 15%
 5. Restauracje samodzielne- 12%
 6. Kluby nocne-10%
 7. Restauracje hotelowe-6%
 8. Kawiarnie-2%
 9. Lokale typu fast food międzynarodowych sieci-1%

- o 80% wszystkich placówek Gastronomicznych to bary i punkty gastronomiczne, czyli rodzaj lokali, na które stać przeciętnego konsumenta, a ponadto wymaga on mniejszych inwestycji ze strony właściciela lokalu.
- o Nastąpiły zmiany własnościowe. Obecnie w rękach prywatnych jest ponad 95% wszystkich placówek gastronomicznych.

RODZAJE ZAKŁADÓW ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

- o **zakład** - miejsce wykonywania działalności w zakresie produkcji lub obrotu żywnością, na wszystkich lub wybranych etapach tej działalności, począwszy od przygotowania do wprowadzenia do obrotu gotowych produktów pierwotnych aż do oferowania do sprzedaży lub dostarczania żywności końcowemu konsumentowi, odpłatnie lub nieodpłatnie;
- o **zakład gastronomiczny**- zakład żywienia zbiorowego,
- o **zakład żywienia zbiorowego**- miejsce prowadzenia działalności w zakresie zorganizowanego żywienia konsumentów,
- o **zakład żywienia zbiorowego typu otwartego**-miejsce prowadzenia działalności w zakresie zorganizowanego żywienia konsumentów dostępne dla każdego konsumenta /zakłady gastronomiczne sieci otwarte/
- o **zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego**- miejsce prowadzenia działalności w zakresie zorganizowanego żywienia w szczególności w szpitalach, zakładach opiekuńczo-wychowawczych, żłobkach, przedszkolach, szkołach, internatach, zakładach pracy, określonych grup konsumentów, z wyłączeniem żywienia w samolotach i innych środkach przewozu /zakłady gastronomiczne sieci zamknięte/

RODZAJE ZAKŁADÓW ŻYWIENIA ZBIOROWEGO



RODZAJE ZAKŁADÓW ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

- o restauracje- zakłady, lokale gastronomiczne, w których konsumpcja posiłków i napojów odbywa się przy stolikach. Są to zakłady gastronomiczne z pełną obsługą kelnerską, oferujące szeroki i zróżnicowany asortyment potraw i napojów do wyboru według karty jadłospisowej,
- o bary- zakłady gastronomiczne przeważnie samoobsługowe, prowadzące działalność zbliżoną do restauracji i oferujące zazwyczaj ograniczony zestaw potraw i towarów popularnych; są to między innymi jadalnie oraz bary uniwersalne, przekąskowe, mleczne, restauracje (bistra) i szybkiej obsługi; do tej grupy zakładów zaliczane są także kawiarnie, herbaciarnie, winiarnie, piwiarnie i podobne placówki,
- o stolówki- zakłady żywienia zbiorowego zapewniające przede wszystkim określonym grupom konsumentów zbiorowe posiłki, głównie w postaci obiadów, a także śniadań i kolacji,
- o Punkty gastronomiczne- placówki prowadzące ograniczoną działalność gastronomiczną, takie jak smażalnie, lodziarnie, pialnie i bufety, w tym podawanie śniadań,

RODZAJE ZAKŁADÓW ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Podział działalności:

- pod względem miejsca produkcji:

- o Produkcja na miejscu,
- o Posiłki dowożone,
- o Systemy mieszane,

- o /catering- pochodzi od angielskiego słowa „cater”, oznaczającego „dostarczanie żywności, rozrywki”, zaopatrywanie w żywność. W metodologii statystycznej jest określany jako „działalność gastronomiczna polegająca wyłącznie na przygotowaniu gotowych posiłków i napojów przeznaczonych do spożycia w innym miejscu niż miejsce przygotowania/

-pod względem dostępności:

- o Gastronomia otwarta,
- o Gastronomia zamknięta.

RODZAJE ZAKŁADÓW ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

- o Zmiany ilościowe, strukturalne i własnościowe w latach 1989-2001 spowodowały, że na polskim rynku usług gastronomicznych zaczęły się wyodrębnić 3 podsystemy, charakterystyczne dla rynku krajów rozwiniętych:

1. Gastronomia indywidualna,
2. Gastronomia systemowa,
3. Gastronomia specjalna

PODSYSTEMY RYNKU USŁUG GASTRONOMICZNYCH W GOSPODARCE RYNKOWEJ /SALA, 2005/		
GASTRONOMIA INDYWIDUALNA	GASTRONOMIA SYSTEMOWA	GASTRONOMIA SPECJALNA
<ul style="list-style-type: none"> * Gastronomia świadcząca usługi żywieniowe: 1. Zakłady indywidualnych właścicieli, 2. Restauracje międzynarodowe, 3. Zakłady przekąskowe, 4. Restauracje luksusowe, 5. Zakłady z kuchnią wegetariańską 6. Zakłady wyspecjalizowane * Gastronomia oferująca napoje: 7. Piwiarnie, 8. Winiarnie, 9. Herbaciarnie, 10. Kawiarnie, 	<ul style="list-style-type: none"> Zakłady fast-food Systemy gastronomiczne, Zakłady gastronomiczne w obiektach handlowych, Gastronomia w halach targowych, 	<ul style="list-style-type: none"> * Gastronomia przy infrastrukturze transportu: 1. Zakłady gastronomiczne przy autostradach, 2. Zakłady na dworcach, 3. Gastronomia w środkach transportu, * Żywnienie zbiorowe: 4. Kantyny, 5. Stołówki w placówkach oświatowo-wychowawczych, 6. Stołówki w zakładach pracy, 7. Żywnienie w domach opieki społecznej, 8. Szpitale

RÓŻNICE POMIĘDZY GASTRONOMIĄ SYSTEMOWĄ A INDYWIDUALNĄ /SALA, 2005/		
Wyszczególnienie	GASTRONOMIA INDYWIDUALNA	GASTRONOMIA SYSTEMOWA
* Menedżerowie	Często brak	* Planowanie i sterowanie, specjaliści wielu dziedzin
* Koncepcja prowadzenia lokali	Nauka metodą prób i błędów	* Jasna strategia, akceptowanie jednej potrzeby konsumentów
* Tworzenie marki	Rzadkie	* Głównie silne marki McDonald's, Pizza Hut
* Kapitał założycielski	Może być niski	* Bardzo wysoki
* Oferowane potrawy i napoje	Różnorodna oferta dla różnych klientów	* Specjalizacja, np., Kurczaki w KFC, hamburgery w McDonald's
* Kreatywność i elastyczność	Bardzo ważna i wysoka, gdyż klient nie jest ściśle określony	* Mniej ważna i mała, gdyż klienci przychodzą do lokalu na określone dania
* Surowiec wykorzystywany do potraw	Potrawy głównie ze świeżych produktów, często przeprowadzany cały proces produkcyjny (obr. wst., ciepła)	* Produkty typu convenience (żywności wygodnej), które są jedynie podgrzewane i zestawiane w całość
* System obsługi konsumentów	Głównie obsługa kelnerska	* Głównie samoobsługa
* Urządzenia stosowane w kuchni	Różnorodne, wiele, bo prowadzony cały proces produkcyjny	* Wyspecjalizowane, jest ich niewiele, zwykle służą do podgrzewania gotowych potraw, np. Do smażenia frytek czy hamburgerów

ROLA ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

- o Chociaż zwyczaje Polaków w kwestii jedzenia poza domem nadal znacznie odbiegają od tego, co można zaobserwować w innych krajach europejskich, restauratorzy deklarują wzrost przychodów, co przedkłada się na ogólny wartościowy wzrost rynku gastronomicznego.
- o Powoli następuje wzrost częstotliwości spożywania posiłków poza domem. Zwiększają się również miesięczne wydatki na jedzenie poza domem tej grupy Polaków, co świadczy o ukształtowaniu się części populacji. Szczególnie dotyczy to osób mieszkających w większych miastach, w wieku do 40 lat z wykształceniem co najmniej średnim, które trwale zmieniają swoje zwyczaje żywieniowe związane z jedzeniem poza domem.

CELE ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

- o Głównym celem żywienia zbiorowego jest **zaspokajanie potrzeb żywieniowych społeczeństwa**. Polega ono na zapatrywaniu ludności w gotowe do spożycia posiłki i napoje, zapewnieniu warunków umożliwiających ich konsumpcję, a także świadczenie różnych usług towarzyszących tym działaniom.

ROLA ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Żywnienie zbiorowe spełnia w życiu społeczeństwa szereg istotnych funkcji, które w zależności od przyjętego kryterium można określić jako:

- o ekonomiczne,
- o społeczno-wychowawcze /warunki do powstawania określonych więzi towarzyskich/,
- o kulturalne,
- o zdrowotne-żywieniowe,
- o wygoda i funkcjonalność, oszczędność czasu,
- o Korzystanie z powodu braku innych możliwości,
- o spożywanie posiłków poza domem jest formą odpoczynku i relaksu.

ROLA ŻYWIENIA ZBIOROWEGO ZAMKNIĘTEGO

- o /szkoły, przedszkola, żłobki, szpitale, domy opieki społecznej, żywnienie w zakładach pracy, itd./
- o Dzieci, młodzież, osoby chore często z obniżoną odpornością /osoby hospitalizowane/, kobiety ciężarne i karmiące.

Specyfika żywienia zbiorowego zamkniętego:

- o Spożywanie posiłków w tym samym miejscu przez określony, zwykle dłuższy czas,
- o Racjonalizacja żywienia /prawidłowość układania jadłospisów, dieta zbilansowana (energia, białko, tłuszczy, węglowodany, witaminy i składniki mineralne),
- o Stosowanie odpowiednich diet /składniki zakazane posiłków!/,
- o Leczenie diety,
- o Jakość surowców i sposób przygotowania posiłków-prawidłowość procesów technologicznych,
- o Bezpieczeństwo posiłków uzyskiwane poprzez wdrażanie i stosowanie systemów jakości i bezpieczeństwa żywności- GHP/GMP, HACCP, ISO, TQM, itd.,

ROLA ŻYWIENIA ZBIOROWEGO ZAMKNIĘTEGO

W związku ze standaryzacją jakości usług szpitalnych w Polsce coraz częściej obserwuje się rosnące zainteresowanie szpitali jakością i bezpieczeństwem świadczonych w nich usług gastronomicznych.

Zgodnie z uchwałą ResAP(2003)3 z 2003r. wydaną przez Grupę ekspertów „ad hoc” i przyjętą 12 listopada 2003r. przez Komitet Ministrów Rady Europy podczas 860 spotkania Delegatów Ministrów:

„pacjent ma prawo do otrzymywania posiłków szpitalnych, które są przygotowywane, przechowywane i dostarczane pacjentowi przy zachowaniu odpowiednich standardów higienicznych i bezpieczeństwa. Posiłki powinny być smakowite, o możliwie najwyższej jakości zdrowotnej i przygotowane zgodnie z zaleceniami sztuki kulinarnej.

Wszystkie potrawy serwowane na gorąco powinny utrzymywać temperaturę w granicach 60-70°C.

Pracownicy kuchni i poszczególnych oddziałów muszą być szkoleni z zakresu higieny żywności.

Szpital jest zobowiązany kontrolować sanitarne warunki produkcji posiłków szpitalnych.”

OBRÓBKA CIEPLNA POTRAW Z WARZYW I OWOCÓW ORAZ MIĘSA

- o Podniesienie temperatury i skrócenie czasu procesu cieplnego prowadzi do lepszego zachowania składników odżywczych, lecz równocześnie do pogorszenia barwy
- o Gotowanie w parze lepiej zachowuje składniki odżywcze w porównaniu z gotowaniem w wodzie, lecz bardziej zmienia barwę i nie sprzyja usuwaniu zanieczyszczeń
- o Rozpoczynanie procesu w wysokiej temperaturze sprzyja zachowaniu składników odżywczych i barwy, a w przypadku potraw mięsnych powoduje zwiększenie wydajności,
- o Obniżenie pH przedłuża czas procesu dla produktów roślinnych, a skraca dla mięsa, przy czym zmniejsza wydajność potraw z mięsa, sprzyja zachowaniu składników odżywczych (z wyjątkiem karotenu) zachowując barwę owoców zabarwionych flawonoidami oraz buraków, lecz pogarsza barwę warzyw zielonych oraz mięsa,
- o Twardość wody powoduje przedłużenie czasu gotowania warzyw, sprzyja rozkładowi termolabilnych witamin, lecz sprzyja zachowaniu składników mineralnych i suchej masy,
- o Suche metody ogrzewania sprzyjają zachowaniu rozpuszczalnych składników odżywczych w potrawach, poprawiają barwę oraz aromat, lecz często prowadzą do zmniejszenia strawności

CZAS GOTOWANIA WARZYW I OWOCÓW



- o pH-
w środowisku lekko kwaśnym do obojętnego, im pH wyższe, tym czas obróbki krótszy,
w zakresie pH (4-6)- niekorzystne warunki do gotowania warzyw i owoców
pH poniżej 4, im pH niższe tym czas obróbki krótszy
- o Obecność jonów metali dwu- lub wielowartościowych (twarda woda)
w pH (4-6) jest aktywna metylesteraza sprzyjająca powstawaniu pektyny niskozmetylowanej, która w obecności jonów Ca i Mg utrudnia gotowanie
- o Temperatura pow. 100°C
gotowanie w podwyższonej temperaturze (pod ciśnieniem) skraca czas obróbki termicznej, sprzyja lepszemu zachowaniu składników odżywczych i lepszej jakości warzyw o owoców.
W przypadku niektórych warzyw i owoców niekorzystnie wpływa na zmianę ich barwy (warzywa zielone, buraki oraz owoce zabarwione antocyjanami (jeżyny, maliny, czarne porzeczki, żurawiny, aronia)
- o Aktywność enzymatyczna warzyw i owoców
największą aktywność enzymatyczną (40-70°C), dlatego gotowanie od wrzącej wody jest bardzo korzystne zarówno ze względu na skrócenie procesu obróbki termicznej, jak i jakość i wartość odżywczą gotowanych warzyw o owoców.



OGÓLNE ZASADY GOTOWANIA POTRAW Z WARZYW I OWOCÓW

- o Gotowanie od wody wrzącej- skrócenie czasu gotowania, dobra jakość i zachowanie wysokiej wartości odżywczej, (wyj. barszcz czerwony)
- o Gotowanie warzyw twardych w atmosferze podwyższonego ciśnienia- skrócenie czasu gotowania.
Nie należy tą metodą gotować warzyw z dużą zawartością olejków eterycznych (cebulowe, kapustne), gdyż ich nagromadzenie w zamkniętym naczyniu powoduje obniżenie jakości potrawy.
Warzywa intensywnie zielone w tych warunkach tracą intensywnie zieloną barwę na skutek przemiany chlorofilu w feofitynę
- o Gotowanie mieszanki warzywnej- możliwość nierównomiernego ugotowania warzyw- niedogotowane lub rozgotowanie
- o Rozdzielne gotowanie warzyw o rozbieżnym pH- np. kapusta kiszona i ziemniaki
- o Gotowanie w małej ilości wody- lepsze zachowanie składników odżywczych i jakość potraw z wyłączeniem warzyw intensywnie zielonych, które gotujemy w dużej ilości wody w celu zachowania barwy (rozcieńczenie kwasów organicznych).
- o Gotowanie pod przykryciem- odcięcie dostępu tlenu- mniejsze straty składników odżywczych ze względu na zahamowany proces utleniania i szybszy proces gotowania.
Warzywa intensywnie zielone i kapustne gotujemy w pierwszej fazie bez przykrycia, potem pod przykryciem w celu odparowania olejków lotnych a tym samym zachowania barwy (warzywa zielone) i uzyskania delikatnego zapachu (kapustne).
- o Gotowanie owoców i warzyw we wrzącej roztworze cukru, niekiedy lekko zakwaszonym- dobra konsystencja owoców

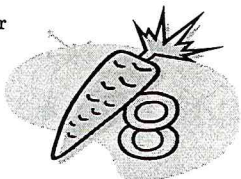
ZIEŁONE WARZYWA NALEŻY GOTOWAĆ:



- o Jak najkrócej (zalewać gorącą wodą i nie rozgotowywać)
- o W dużej ilości wody odczynie obojętnym, co ułatwia wylugowanie i rozcieńczenie kwasów organicznych zawartych w tkankach,
- o W wodzie twardej lub z dodatkiem mleka ponieważ sole wapnia i magnezu mogą neutralizować pewną część kwasów organicznych,
- o Bez przykrycia w początkowej fazie obróbki cieplnej co ułatwia odparowanie lotnych kwasów organicznych,
- o Bez stosowania zwiększonego ciśnienia czyli w temperaturze nie wyższej niż sto stopni.

W PRZYPADKU WARZYW ZAWIERAJĄCYCH KAROTENOIDY (MARCHEW, PAPRYKA, DYNIA, ZIEŁONA PIETRUSZKA, SZPINAK) NALEŻY STOSOWAĆ:

- o Blanszowanie
- o Unikanie działania światła
- o Unikanie wysokich temperatur
- o Unikanie tlenu





W PRZYPADKU WARZYW I OWOCÓW
ZAWIERAJĄCYCH ANTOCYJANY (JEŻYNY,
MALINY, CZARNE PORZECZKI, CZARNY BEZ,
ŻURAWINY, ARONIA, CZERWONA KAPUSTA,
BAKŁAŻANY) NALEŻY STOSOWAĆ:

- o W przypadku prowadzenia jedynie obróbki wstępnej – surowiec należy zabezpieczyć przed dostępem tlenu, działaniem enzymów oraz możliwością kontaktu z metalami (zwłaszcza z żelazem) przez stosowanie odpowiedniego sprzętu, zakwaszenie, dodatek cukru lub syropu na bazie cukru, śmietany itp.
- o W przypadku obróbki cieplnej – należy prowadzić ją jak najkrócej (np. zalewając surowiec wrzącą wodą), przy ograniczonym dostępie tlenu, bez kontaktu z metalami i SO₂, np. przez proces desulfatacji, usunięcie SO₂ z sulfidowanego surowca.
- o Obróbkę cieplną czerwonej kapusty zawierającej barwnik, oraz substancje goryczkowe, prowadzi się przez pierwsze kilka minut, bez przykrycia. Barwa kapusty czerwonej zmienia się w sposób odwracalny w zależności od pH, od purpurowej, przez fioletową, niebieską do zielonej. Efekt ten wykorzystuje się podczas przygotowania surówki. Kapustę po rozdrobnieniu parzy się w celu pozabawienia gorzkich olejków. Przybiera ona barwę szaro-fioletową, która cofa się po zakwaszeniu.

REAKCJE ENZYMATYCZNEGO
BRUNATNIENIA WARZYW I OWOCÓW



- o Uszkodzenie struktury komórkowej podczas obróbki wstępnej i działanie enzymu
- o Ciemnienie jabłek, gruszek, moreli, czereśni, brzoskwiń, ziemniaków,
- o Barwa podczas fermentacji herbaty, ziaren kakaowych oraz dojrzewania daktyli



REAKCJE ENZYMATYCZNEGO BRUNATNIENIA
WARZYW I OWOCÓW- ZAPOBIEGANIE

- o Blanszowanie w temperaturze 85-95 °C wodne, parowe lub przy użyciu mikrofal (termiczna inaktywacja oksydazy orto-difenolowej),
- o Zakwaszenie środowiska do pH poniżej 7 w celu ograniczenia działania oksydazy orto-difenolowej (obniżenie pH do 2,5 całkowicie inaktywuje enzym),
- o Zanurzenie surowca w 2-3 % roztworze soli (hamowanie działania oksydazy orto-difenolowej jonami chlorkowymi),
- o Zanurzenie surowca w 0,2-0,3 % roztworze kwaśnego siarczynu sodu (inaktywacja oksydazy orto-difenolowej przez SO₂, oraz redukcja chinonów do polifenoli),
- o Dodatek kwasu askorbinowego (redukcja chinonów do polifenoli w stężeniu 1% inaktywacja oksydazy orto-difenolowej),
- o Dodatek syropu cukrowego (zmniejszenie dostępu tlenu i tym samym szybkości utleniania),
- o Zanurzenie surowca w zimnej wodzie (odcięcie dostępu tlenu, obniżenie temperatury, czyli zmniejszenie szybkości utleniania),
- o Dodatek oksydazy glukozowej (usunięcie w obecności glukozy tlenu ze środowiska),
- o Dodatek orto-metylotransferazy i orto-adenozlometioniny w celu przeprowadzenia związków fenolowych w pochodne metoksyłowe (pochodne metoksyłowe nie są utleniane oksydazą orto-difenolową),
- o Przetwarzanie odmian owoców i warzyw o małej aktywności enzymatycznej

REAKCJE NIEENZYMATYCZNEGO
BRUNATNIENIA- KARMELIZACJA
I R. MAILLARDA

- o Cukier (temp. 170 st. C)
- o Cukier + aminokwas – barwa, smak, aromat, przeciwutleniacze
- o W reakcji Maillarda przy silnym zbrązowieniu (przypaleniu) powstają związki karcinogenne



W ROKU 2005 PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA STWIERDZIŁA
NASTĘPUJĄCE UCHYLENIA W SKONTROLOWANYCH ZAKŁADACH
ŻYWIENIA ZBIOROWEGO:

- zakłady żywienia zbiorowego zamknięte (na 29 875 skontrolowanych w 15,5 % stwierdzono zły stan sanitarny)
 - o nieprawidłowe mycie naczyń stołowych, kuchennych i transportowych,
 - o brak wydzielonej zmywalni naczyń stołowych,
 - o niewystarczająca ilość urządzeń chłodniczych,
 - o niefunkcjonalność pomieszczeń,
 - o uszkodzone, nieprawidłowe podłogi i ściany w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych,
 - o używanie do produkcji wyeksploatowanych urządzeń oraz zniszczonego sprzętu i naczyń,
 - o brak przygotowalni do obróbki wstępnej surowców (czynności te wykonuje się w kuchni właściwej).
- zakłady żywienia zbiorowego otwarte (na 19 425 skontrolowane w 12,8 % stwierdzono zły stan sanitarny):
 - o niefunkcjonalność pomieszczeń,
 - o zbyt małe powierzchnie, złe wyposażenie przygotowalni wstępnych do obróbki surowców,
 - o zawilgoconie i zagrzebienie ścian,
 - o używanie do produkcji zniszczonego sprzętu i urządzeń,
 - o łączenie zakładu z pomieszczeniami mieszkalnymi,
 - o brak zespołu sanitarnego dla personelu,
 - o brak wydzielonej zmywalni naczyń stołowych od zmywalni naczyń kuchennych lub sprzętu do ich wyparzania,
 - o nieoznakowane deski do krojenia poszczególnych rodzajów żywności.
