NAZWA PRZEDMIOTU: PRAKTYKA ZAWODOWA II
realizacja w klasie IV TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH kl. IV

Cele ogólne

1. Poznanie działalności usługowej zakładów gastronomicznych.
2. Kształtowanie umiejętności planowania i organizowania produkcji gastronomicznej zgodnej z obowiązującymi standardami zdrowotnymi.
3. Wykonywanie usług gastronomicznych i cateringowych.
4. Rozliczanie kosztów usług gastronomicznych i cateringowych.

Cele operacyjne

Uczeń potrafi:

1) planować pracę zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy,
2) rozróżniać usługi gastronomiczne i cateringowe,
3) wymienić narzędzia promowania usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie,
4) planować i organizować proces produkcji określonych dań, zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi,
5) dobierać jadłospisy do potrzeb określonych grup konsumentów,
6) sporządzać kalkulację kosztów produkcji żywności i usług cateringowych,
7) rozróżniać i stosować w usługach gastronomicznych i cateringowych bieliznę stołową, zastawę stołową, sztućce, elementy dekoracyjne,
8) rozróżniać, sporządzać i podawać napoje zimne bezalkoholowe, napoje gorące, napoje alkoholowe,
9) wykonywać czynności barmana,
10) nakrywać stoły i bufety do obsługi indywidualnej i innych usług gastronomicznych,
11) obsługiwać gości podczas obsługi indywidualnej i w czasie przyjęć,
12) rozróżniać rodzaje kart menu i je wykorzystać w praktyce,
13) stosować programy komputerowe do planowania usług gastronomicznych i cateringowych,
14) aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe,
15) współpracować w zespole,

16) stosować formy grzecznościowe wobec gości, klientów, współpracowników,

17) ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania.

MATERIAŁ NAUCZANIA

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Liczba godz.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
			Podstawowe Uczeń potrafi:	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi:	Etap realizacji
I. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych	1. Organizacja produkcji gastronomicznej		– rozróżnić receptury na potrawy i napoje – planować produkcję w oparciu o wyposażenie zakładu gastronomicznego – opracować plan produkcji w zaplanowanym czasie – rozróżnić metody nadzorowania procesów produkcji gastronomicznej	– opracować receptury na potrawy i napoje – wykonać czynności związane z pobieraniem, zabezpieczaniem i przechowywaniem próbek kontrolnych żywności – obliczyć zapotrzebowanie na surowce i półprodukty na podstawie receptur – opracować schematy blokowe produkcji potraw i napojów	Klasa IV
	2. Oferty usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie		– wskazać rynek usług gastronomicznych icateringowych z uwzględnieniem popytu – wymienić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych – wymienić rodzaje usług gastronomicznych i cateringowych stosowane w zakładzie	– analizować rynek usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania ankietowe itd. – rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych – rozróżnić usługi świadczone przez zakład	Klasa IV
	3. Planowanie ofert usługowych i cateringowych		– określić zasady planowania usług gastronomicznych – dobierać usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy – wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta	– zdiagnozować potrzeby zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową – zaplanować ofertę na usługę gastronomiczną do potrzeb	Klasa IV

				zleceniodawcy	
	4. Działania związane z promocją i dystrybucją usług gastronomicznych i cateringowych		– rozróżnić formy promocji stosowane w usługach gastronomii i cateringu w danym zakładzie – wymienić narzędzia promowania usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie – interpretować strategie promocji (*push* i *pull*) – wyjaśnić koncepcję marketingu usług gastronomicznych w danym zakładzie – określić funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.) – wskazać działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych w danym zakładzie – dobrać proponowane działania promocyjne do typu klienta i usług gastronomicznych i cateringowych – rozróżnić formy sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie	– dobrać formy promocji do technik sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych (np. sprzedaż osobista, promocja sprzedaży) – sporządzić plan „życia marki" usług gastronomicznych – opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych zakładu gastronomicznego – zastosować propagandę marketingową usług gastronomicznych – public relations – wykonać prezentację sprzedaży osobistej usługi zgodnie z zasadami promocji – identyfikować zasady sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych w zakładzie – wykazać się otwartością na zmiany w zakresie nowych technik, stosowanych w sprzedaży usług gastronomicznych	Klasa IV
	5. Sporządzanie kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych		– rozpoznać zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych danym zakładzie – rozróżnić koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych z uwzględnieniem *food cost*	– wykonać kalkulację kosztów żywieniowych z uwzględnieniem *food cost* – sporządzić wstępną kalkulację kosztów organizowanego przyjęcia okolicznościowego, jako podstawę do zawarcia umowy	Klasa IV
II. Wykonywanie czynności związanych z obsługą gości i usług gastronomicznych	1. Wizerunek zawodowy kelnera i jego miejsca pracy		– określić cechy osobowości kelnera, konieczne i przydatne w pracy na różnych stanowiskach – dobrać elementy osobistego wyposażenia kelnera do	– stosować elementy osobistego wyposażenia kelnera w obsłudze gości – przygotować stanowiska pracy kelnera do świadczenia usług	Klasa IV

			bezpośredniej obsługi gości - rozróżnić pomieszczenia części handlowo-usługowej i określić ich funkcję - rozróżnić urządzenia i sprzęt wykorzystywany w części handlowo-usługowej zakładu - rozróżnić asortyment wyposażenia części handlowo-usługowej - wskazać miejsca pracy kelnera - stosować zasady bezpiecznego posługiwania się sprzętem i urządzeniami podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera - utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera - współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej - przestrzegać i wdrażać w praktyce reguły i procedury przyjęte w zakładzie - ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania	gastronomicznych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - wykonywać czynności w miejscach pracy kelnera - korzystać z wyposażenia w części handlowo-usługowej - planować działania związane z wprowadzaniem innowacyjnych rozwiązań - aktualizować wiedzę i doskonalić umiejętności zawodowe - ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań	
	2. Systemy, metody i techniki obsługi gości w zakładzie gastronomicznym		- dobierać metody i techniki obsługi do świadczonych usług gastronomicznych - stosować metody i techniki obsługi gości w podawaniu potraw, napojów, alkoholi - komunikować się i współpracować w zespole	- dobrać system obsługi do świadczonej usługi - oceniać przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii - wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych systemów, metod i technik obsługi gości	Klasa IV
	3. Użytkowanie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej		- rozróżnić bieliznę stołową - dobrać bieliznę stołową do okoliczności, rodzaju menu	- zastosować zasady ustawiania stołów - wyznaczyć miejsce ustawienia	Klasa IV

			- korzystać ze sprzętu i urządzeń w czasie wykonywania usług - dobierać wyposażenie do usług cateringowych - zastosować zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy stołowej i bielizny - kontrolować stan sprzętu wydawanego i zdawanego	stołów i ułożenia innych sprzętów podczas różnego typu usług - zestawiać zastawę i bieliznę stołową w zależności świadczonych usług - zaplanować sprzęt i urządzenia do wykonania usługi gastronomicznej - obliczyć ilość sprzętu niezbędnego do wykonania usługi gastronomicznej	
	4. Dekoracja sali, stołów i innych miejsc usług gastronomicznych i cateringowych		- zaproponować dekorację sali stosownie do świadczonej usługi - zaproponować dekorację stołów konsumenckich i bufetów stosownie do świadczonej usługi	- tworzyć dekorację stołów konsumenckich i bufetów stosownie do świadczonej usługi	Klasa IV
	5. Rodzaje posiłków		- rozróżnić rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu - ustalić kolejność podawania potraw zestawionych w posiłkach	- dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji	Klasa IV
	6. Napoje bezalkoholowe zimne i gorące		- przygotować bufet/bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych - przestrzegać warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych - podawać napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach, w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych gościom przy stole - dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady - przygotować naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady - określać kolejność podawania	- dobierać dodatki do napojów - podawać napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach, w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych gościom przy stole - serwować kawę, herbatę różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków	Klasa IV

			napojów zimnych i gorących bezalkoholowych - sprawdzać jakość i estetykę podawanych potraw i napojów		
	7. Napoje alkoholowe		- przygotować wina, wódki, piwa do podawania - dobierać naczynia do podawania win, wódek, piwa	- dobierać wina, wódki, piwa do potraw, deserów, napojów i jako digestify - podawać wódki, wina, piwa	Klasa IV
	8. Napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe sporządzane zgodnie z zasadami miksologii		- obsługiwać urządzenia barmańskie - korzystać ze sprzętu barmańskiego	- dobierać sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe - organizować stanowisko pracy dla barmana - sporządzać koktajle i cocktaile zgodnie z miksologią	Klasa IV
	9. Czynności związane z obsługą gości i usług gastronomicznych		- wykorzystywać bieliznę stołową - nakrywać stoły bielizną i zastawą stołową przed przyjęciem gości - nakrywać stoły do śniadań obiadów, kolacji i na przyjęcia okolicznościowe - podawać śniadania, obiady i kolacje w formie bufetów - obsługiwać gości podczas śniadań, obiadów, kolacji ,przyjęć okolicznościowych i usług cateringowych - wykonywać czynności związane z przyjmowaniem gości - wykonywać czynności związane z przyjęciem zamówienia - komunikować się z gośćmi na każdym etapie obsługi, stosując zwroty grzecznościowe - rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu - podawać kartę menu/napojów gościowi - komunikować się i współpracować w zespole	- stosować zasady zestawiania potraw i napojów w posiłki - stosować zasady sprzedaży sugerowanej - stosować zasady up-sellingu w poszerzaniu zamówienia - stosować zasady cross-sellingu w poszerzaniu zamówienia - modyfikować karty menu	Klasa IV

			– kierować wykonaniem przydzielonych zadań		
III. Rozliczenie kosztów usług gastronomicznych i cateringowych	1. Programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań		– określić funkcje programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji, w zakładzie gastronomicznym oraz programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni – stosować programy komputerowe do planowania usług gastronomicznych i cateringowych	– korzystać z programów komputerowych stosownych do gospodarki magazynowej wraz z kontrolowaniem procesu produkcji w zakładzie gastronomicznym – korzystać z programów służących do przekazywania zamówień składanych przez kelnerów do kuchni – zapoznać się z dostępnymi programami komputerowymi do rozliczeń księgowych i kelnerskich	Klasa IV
Razem					

PROCEDURY OSIĄGANIA CELÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU

Propozycje metod nauczania: rozmowy dydaktyczne, ćwiczenia praktyczne, pokaz, metoda projektów, metoda tekstu przewodniego.

Propozycja ćwiczeń praktycznych:

1. Przygotowanie stanowisk pracy w dziale handlowo-konsumenckim.
2. Nakrywanie stołów do określonego menu w warunkach zakładu gastronomicznego.
3. Przyjmowanie zamówień od konsumenta.
4. Wykonywanie rozliczenia kelnerskiego: przygotowanie i podawanie rachunku konsumentowi, przyjmowanie należności od konsumenta w formie gotówkowej i bezgotówkowej – obsługiwanie transakcji opłacanych kartami płatniczymi (w obecności instruktora).
5. Rozliczanie zleceniodawcy za usługę gastronomiczną przy użyciu systemów i programów komputerowych dla gastronomii.
6. Sporządzanie rozliczeń z dziennego utargu oraz pobranego sprzętu po zakończonej pracy(w obecności instruktora).
7. Opracowanie oferty działań promocyjnych dla danego zakładu.
8. Stosowanie zasad, technik i metod podawania potraw i napojów podczas indywidualnej obsługi gościa oraz w czasie przyjęć i bankietów.

9. Praca z tacą kelnerską.
10. Wykonywanie czynności porządkowych po zrealizowanej usłudze.
11. Obsługa ekspresu wysokociśnieniowego.
12. Obsługa zmywarki do szkła.
13. Przygotowanie bufetu, np. na przerwę kawową.
14. Sporządzanie napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych.

Środki dydaktyczne:

- bielizna stołowa: moltony, obrusy, napperony, laufry, serwety indywidualnego użytku, skirtingi,
- zastawa stołowa: ceramiczna, metalowa, szklana, sztućce(podstawowe, specjalne, pomocnicze),
- drobna zastawa stołowa: elementy ozdobne, świeczniki, menaże, serwetki,
- tace kelnerskie,
- stoły, krzesła, pomocnik kelnerski, wózek kelnerski, tray jack,
- elementy dekoracji stołów,
- karty menu,
- komputer i programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich,
- ekspres wysokociśnieniowy,
- zmywarka do szkła,
- sprzęt i narzędzia barmańskie.

Uwagi o realizacji

Praktyka zawodowa ma na celu doskonalenie umiejętności praktycznych, nabytych w procesie kształcenia zawodowego, w rzeczywistych warunkach pracy. Praktykę zawodową uczniowie powinni odbywać w placówkach żywienia, w których istnieje możliwość realizacji założonych w programie celów kształcenia. Powinny być one wyposażone w specjalistyczny sprzęt, urządzenia techniczne oraz użytkowe programy komputerowe umożliwiające wykonywanie typowych zadań zawodowych.

Przed rozpoczęciem praktyki zawodowej należy zapoznać uczniów ze strukturą organizacyjną, układem funkcjonalnym, wyposażeniem i urządzeniem placówki żywienia, obowiązującymi regulaminami, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, oraz ochrony środowiska. Należy również uświadomić uczniom skutki nieprzestrzegania przepisów oraz przypomnieć zasady udzielania pierwszej pomocy osobom poszkodowanym. Podczas odbywania praktyki zawodowej uczeń powinien zapoznać się z funkcjonowaniem placówki żywienia w warunkach gospodarki rynkowej. Praktykę zawodową uczniowie mogą odbywać zarówno w kraju, jak i poza jego granicami. Program praktyki zawodowej można traktować w sposób elastyczny. Ze względów organizacyjnych dopuszcza się odstępstwa w kolejności realizacji działów tematycznych zamieszczonych w programie. W trakcie realizacji praktyki zawodowej uczniowie powinni obserwować czynności zawodowe pracowników, następnie wykonywać zadania zawodowe pod kierunkiem instruktora, a potem samodzielnie realizować powierzone im zadania na określonych stanowiskach pracy. Praktyka zawodowa powinna przygotować uczniów do pracy w zespole, kształtować poczucie odpowiedzialności za jakość i organizację wykonywanej pracy. Uczniowie mają obowiązek prowadzić dzienniki praktyki, w których powinni dokonywać zapisów z każdego dnia praktyki dotyczących: stanowiska pracy praktykanta, zakresu wykonywanych czynności, godzin praktyki oraz wniosków i spostrzeżeń. Na zakończenie każdego dnia praktyki zapis czynności wykonywanych przez ucznia powinien być potwierdzony w dzienniczku przez opiekuna praktyki. Uczniowie powinni odbywać praktykę zawodową w strojach jakie obowiązują w placówce żywienia, dziale handlowo-konsumenckim z oznaczeniem: uczeń praktykant.

Zajęcia należy prowadzić z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo (tj. praca indywidualna, praca w parach, praca w grupach, praca z klasą).

Należy dostosowywać warunki, środki, metody i formy kształcenia do potrzeb i możliwości ucznia.

PROPONOWANE METODY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘĆ EDUKACYJNYCH UCZNIA

Nad przebiegiem praktyki zawodowej i jej realizacją czuwa opiekun praktyki, który dokonuje oceny umiejętności opanowanych przez uczniów podczas całego okresu realizacji programu praktyki zawodowej.

Ocenianie umiejętności uczniów powinno odbywać się na podstawie obserwacji ich pracy, ze szczególnym zwracaniem uwagi na sposób wykonywania poleceń i zadań zawodowych.

Sprawdzanie i ocenianie osiągnięć uczniów powinno odbywać się systematycznie na podstawie określonych kryteriów. Kryteria oceniania powinny dotyczyć:

- kultury osobistej i wyglądu zewnętrznego,
- organizacji stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, bhp,

- organizacji czasu pracy,
- samodzielności w planowaniu pracy i rozwiązywaniu problemów,
- doboru technik, metod i sprzętu do prawidłowego wykonania zadań
- posługiwania się narzędziami i sprzętem zgodnie z instrukcjami ich użytkowania,
- użytkowania i konserwacji maszyn i urządzeń stosowanych w bezpośredniej obsłudze gościa oraz innych usługach gastronomicznych
- obliczania kosztów produkcji i sprzedaży,
- prowadzenia rozliczeń kosztów usług,
- zaangażowania ucznia w realizację zadań,
- utrzymania porządku na stanowisku pracy,
- odpowiedzialności za mienie powierzone na czas praktyki zawodowej,
- umiejętności współpracy w zespole,
- dokładności i rzetelności w pracy,
- przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.

Po zakończeniu praktyki zawodowej opiekun praktyki zobowiązany jest do napisania opinii na temat pracy ucznia oraz wystawienia oceny końcowej. Oceny dokonuje się zgodnie z obowiązującą skalą ocen.

PROPONOWANE METODY EWALUACJI PRZEDMIOTU

1. Ewaluacja przedmiotu na początku kształcenia: ankieta potrzeb ucznia i warunków w jakich odbywa się praktyka i badanie postawy praktykanta – arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.
2. Ewaluacja przedmiotów trakcie realizacji praktyki: badanie nabytych kompetencji i umiejętności praktykanta – test oraz indywidualny wywiad z praktykantami, arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.
3. Ewaluacja podsumowująca skuteczność realizacji programu praktyki zawodowej: porównanie nabytych kompetencji i umiejętności praktykanta z wcześniejszymi wynikami (test oraz arkusz indywidualnego wywiadu z praktykantami), arkusz obserwacji zachowań uczniów w czasie wykonywania zadań.

IV. PROJEKT EWALUACJI PROGRAMU NAUCZANIA ZAWODU TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Cele ewaluacji:

Określenie jakości i skuteczności realizacji programu nauczania zawodu w zakresie:

- osiągania szczegółowych efektów kształcenia,
- doboru oraz zastosowania form, metod i strategii dydaktycznych,
- współpracy z pracodawcami,
- wykorzystania bazy techno dydaktycznej.

Faza refleksyjna				
Obszar badania	Pytania kluczowe	Wskaźniki świadczące o efektywności	Metody, techniki badania/narzędzia	Termin badania
Układ materiału nauczania danego przedmiotu	1. Czy w programie nauczania określono przedmioty odrębnie do pierwszej i do drugiej kwalifikacji? 2. Czy program nauczania uwzględnia spiralną strukturę treści? 3. Czy efekty kształcenia, kluczowe dla zawodu zostały podzielone na materiał nauczania w taki sposób aby były kształtowane przez kilka przedmiotów w całym cyklu kształcenia w zakresie danej kwalifikacji? 4. Czy wszyscy nauczyciele współpracują przy ustalaniu kolejności realizacji treści programowych?	1. Przygotowanie do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zarówno do I jak i II kwalifikacji. 2. Liczba zdanych egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe 3. Poziom zdanych egzaminów zawodowych. 4. Spiralna struktura treści	1. Analiza programu nauczania 2. Badanie dokumentacji szkolnej w zakresie egzaminów zawodowych 3. Spostrzeżenia nauczycieli	Przed przyjęciem do szkolnych dokumentów, Komisja Przedmiotów Zawodowych Po otrzymaniu wyników egzaminacyjnych z OKE
Relacja między poszczególnymi	1. Czy program nauczania uwzględnia podział na	1. Lekcje teoretyczne podające oraz metody aktywizujące lekcje	1. Obserwacja zajęć 2. Arkusze diagnostyczny skierowany	1.Przed rozpoczęciem

elementami i częściami programu	przedmioty teoretyczne i praktyczne? 2. Czy program nauczania uwzględnia korelację międzyprzedmiotową?	praktyczne w formie ćwiczeń, realizacji projektów, przygotowania prezentacji. 2. Wysokie oceny z przedmiotów zawodowych. 3. Wysoka zdawalność egzaminów zawodowych	do uczniów 1. Sondaż diagnostyczny 2. Średnia ocen z przedmiotów zawodowych	kształcenia danego przedmiotu 2. W trakcie kształcenia
Trafność doboru materiału nauczania, metod, środków dydaktycznych, form organizacyjnych ze względu na przyjęte cele	1. Jaki jest stan wiedzy uczniów z treści bazowych dla przedmiotu przed rozpoczęciem wdrażania programu? 2. Czy cele nauczania zostały poprawnie sformułowane? 3. Czy cele nauczania odpowiadają opisanym treściom programowym? 4. Czy dobór metod nauczania pozwoli na osiągnięcie celu? 5. Czy zaproponowane metody umożliwiają realizację treści? 6. Czy dobór środków dydaktycznych pozwoli na osiągniecie celu?	1. Wysokie oceny z przedmiotów zawodowych. 2. Wysoka zdawalność egzaminów zawodowych	1. Arkusz diagnostyczny 2. Badanie środków dydaktycznych – ankieta arkusz obserwacji	1. Na rozpoczęcie cyklu kształcenia 2. W połowie cyklu kształcenia
Stopień trudności programu z pozycji ucznia i rodziców	1. Czy program nie jest przeładowany, trudny?	1. Wysoka frekwencja na zajęciach z przedmiotów zawodowych 2. Duża aktywność uczniów na zajęciach 3. Wysokie oceny z wyników nauczania na przedmiotach zawodowych	1. Analiza frekwencji 2. Analiza ocen 3. Obserwacja zajęć 4. Wywiad z uczniami	1. Na rozpoczęcie cyklu kształcenia 2. W połowie cyklu kształcenia
Faza kształtująca				
Przedmiot badania	Pytania kluczowe	Wskaźniki	Zastosowane metody, techniki narzędzia	Termin badania
1. Organizowanie	1. Czy uczeń potrafi	1. Potrafi wskazywać sposoby	Ankiety, testy, wywiady, obserwacje	Klasa I, II, III

produkcji gastronomicznej na podstawie zaplanowanego jadłospisu, stosując systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności, dobierając odpowiednie maszyny, urządzenia i techniki	analizować źródła zagrożeń występujących w gastronomii? 2. Czy potrafi przewidzieć konsekwencje ich wystąpienia? 3. Czy zna zasady reagowania w sytuacjach zagrożenia?	przeciwdziałania czynnikom szkodliwym w zakładzie gastronomicznym 2. Potrafi dobierać środki ochrony indywidualnej i zbiorowej stosowane w gastronomii 3. Określa systemy ostrzegania i powiadamiania o zagrożeniach lub wypadkach w zakładach gastronomicznych	ucznia podczas wykonywania zadań, podczas pracy w grupach Analiza wyników sprawdzianów cząstkowych Monitorowanie przyrostu wiedzy ucznia Analiza oceny ucznia po przebytej praktyce Rozmowy z pracodawcami Analiza egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe	
2. Określanie przemian składników odżywczych zachodzących w organizmie człowieka. Stosowanie nowoczesnych technik i metod kulinarnych w sporządzaniu potraw dietetycznych i alternatywnego sposobu żywienia	1. Czy uczeń zna wartość odżywczą surowców stosowanych w gastronomii? 2. Czy potrafi wskazać sposoby przechowywania surowców celem zachowania w nich wartości odżywczych? 3. Czy uczeń potrafi zaplanować etapy wykonywania potraw w czasie produkcji?	1. Określa wartość odżywczą surowców stosowanych w gastronomii 2. Charakteryzuje warunki przechowywania surowców spożywczych 3. Opisuje zmiany zachodzące w przechowywanych produktach 4. Planuje etapy wykonywania potraw z różnych surowców przystosowaniu odpowiednich technologii 5. Analizuje zmiany zachodzące w produktach podczas ich obróbki	Ankiety, testy, wywiady, obserwacje ucznia podczas wykonywania zadań, podczas pracy w grupach Analiza wyników sprawdzianów cząstkowych Monitorowanie przyrostu wiedzy ucznia Analiza oceny ucznia po przebytej praktyce Rozmowy z pracodawcami Analiza egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe	Po 3 klasie, przed egzaminem do I kwalifikacji
3. Stosowanie działań związanych z promocją usług gastronomicznych i cateringowych Sporządzanie rozliczenia finansowego produkcji i sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych	1. Czy uczeń potrafi zaplanować działania promocyjne w sprzedaży usług? 2. Czy potrafi sporządzić kalkulację usługi cateringowej w oparciu o wskazane warunki? 3. Czy potrafi dobrać technikę obsługi do przyjęć?	1. Planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych: reklama, public relations, promocja sprzedaży 2. Przedstawia zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych 3. Proponuje metody i techniki obsługi odpowiednie do rodzaju świadczonych usług	Ankiety, testy, wywiady, obserwacje ucznia podczas wykonywania zadań, podczas pracy w grupach Analiza wyników sprawdzianów cząstkowych Monitorowanie przyrostu wiedzy ucznia Ocena realizowanych projektów zawodowych	Klasa IV i V
4. Sporządzanie karty	1. Czy uczeń potrafi odróżnić	1. Rozróżnia rodzaje kart menu	Analiza przykładowych oryginalnych kart	1.Na początku