
Plan dydaktyczny na rok szkolny 2011/2012

Przedmiot: **Obsługa Konsumenta**

Zawód: **Technik organizacji usług gastronomicznych**

Klasa: III

Nauczyciel: mgr inż. Małgorzata Węgrzyniak

Nr programu: 341[07].Z3

Podręcznik: Szajna Renata, Ławniczak Danuta, Ziaja Alina – Obsługa gości (konsumentów) cz. 1i 2, wyd. REA

Ilość godzin tygodniowo: 4

Ilość tygodni: 34

Ilość godzin do realizacji: 136

Lp.	Dział / Temat jednostki lekcyjnej	Liczba godz.
I	ORGANIZOWANIE OBSŁUGI KONSUMENTA	
1	Zapoznanie z programem nauczania.	
2	Pracownicy zakładu gastronomicznego. (Obowiązki i zadania pracowników zakładu gastronomicznego)	
3	Cechy osobowe kelnera.	
4	Higiena osobista i prezencja kelnera oraz wyposażenie zawodowe kelnera.	
5	Estetyka wnętrza lokalu gastronomicznego.	
6	Oświetlenie pomieszczeń.	
7	Aranżacja wnętrza zakładu gastronomicznego.	
8	Charakterystyka zakładów gastronomicznych.	
9	Wyposażenie techniczne sal.	
10	Powtórzenie wiadomości.	
12	Bielizna stołowa.	
13	Zastawa stołowa.	
14	Ceramiczna i metalowa zastawa stołowa.	
15	Szklana zastawa stołowa.	

16	Dobór szkła do napojów.	
17	Sztuće-podział.	
18	Sztuće pomocnicze.	
19	Dodatkowy sprzęt pomocniczy.	
20	Powtórzenie wiadomości.	
21	Pielęgnacja i przechowywania zastawy stołowej.	
22	Wyposażenie bufetów.	
23	Wyposażenie herbaciarni, pubu i kawiarni.	
24	Sprzęt barmański.	
25	Powtórzenie wiadomości.	
26	Ustawianie stołów do obsługi gości indywidualnych.	
27-28	Przygotowanie zastawy stołowej do podawania dań i napojów.	
29	Pomocniczy sprzęt kelnerski – sposób przygotowania.	
30	Dobór kolorystyczny bielizny stołowej.	
31	Techniki nakrywania stołów bielizną stołową.	
32	Karty menu – rodzaje, zasady sporządzania, struktura graficzna, układ karty.	
33	Analiza kart menu różnego typu zakładów gastronomicznych.	
34	Karty potraw i napojów.	
35	Menu okolicznościowe	
36	Menu dla różnej grupy ludności.	
37	Powtórzenie wiadomości	
38	Zasady przygotowania stołów pomocniczych.	
39-40	Zasady rozkładania, składania i wymiany obrusów.	
410	Składanie serwet płóciennych.	
42-43	Formowanie serwet papierowych.	2
44-45	Nakrywanie stołów. film	
46	Nakrycie proste.	2
47	Nakrycie do serwisu a la carte.	
48	Przygotowanie nakrycia w obecności gości.	
49	Planowanie dekoracji stołu.	
50-52	Wykonywanie dekoracji stołu.	

53	Powtórzenie wiadomości.	
54	Techniki przenoszenia tac.	
55	Polerowanie zastawy stołowej.	2
56-57	Przenoszenie talerzy.	
58-59	Przenoszenie bulionówek, szkła i filiżanek.	
60	Przenoszenie sztućców i półmisek.	
61-62	Układanie sztućców do podawania potraw.	
63-64	Układanie sztućców do prostych posiłków.	2
65	Nakrycie do kawy i herbaty.	
66-67	Zbieranie naczyń po konsumpcji.	
66-69	Zbieranie talerzy po konsumpcji i bulionówek.	
70-71	Zbieranie zastawy stołowej na tacę.	
72	Powtórzenie wiadomości.	
73	Systemy obsługi kelnerskiej.	2
74	Samoobsługa z obsługą kelnerską.	
75	Schemat rozmieszczenia stolików, krzeseł i pomocników kelnerskich oraz kierunek ruchu gości.	
76	Samoobsługa.	
77	Przebieg obsługi.	
78	Ogólne zasady obsługi.	
79	Serwis niemiecki.	
80	Serwis francuski.	
81	Serwis angielski.	
82	Serwis rosyjski i bufetowy.	
83-84	Metody obsługi – zajęcia ćwiczeniowe.	
85	Powtórzenie wiadomości	
	PODAWANIE POTRAW I NAPOJÓW	
86-90	Podawanie potraw z zastosowaniem serwisu niemieckiego.	
91-94	Podawanie potraw z zastosowaniem serwisu francuskiego.	
95-98	Podawanie potraw z zastosowaniem serwisu angielskiego.	
99-103	Podawanie potraw z zastosowaniem serwisu rosyjskiego i bufetowego.	

104	Podział śniadań i charakterystyka śniadania prostego i wiedeńskiego.	
105	Charakterystyka śniadania angielskiego i amerykańskiego.	
106	Naczynia i sztuce do podawania śniadań.	
107	Techniki podawania śniadań.	
108	Bufet śniadaniowy.	
109	Powtórzenie wiadomości.	
110	Rodzaje przystawek.	
111	Techniki podawania zup.	
112-114	Podawanie zup.	
115	Rodzaje dań zasadniczych oraz dobór naczyń i sztuców do podawania dań zasadniczych.	
116	Techniki podawania dań zasadniczych.	
117	Podawanie serów.	
118	Podawanie deserów- dobór naczyń i sztuców.	
119-120	Techniki podawania deserów.	
121	Powtórzenie wiadomości.	
122	Kolejność podawania potraw i napojów.	
123	Stosowanie różnych technik podawania zimnych napojów bezalkoholowych.	
124	Zasady podawania gorących napojów bezalkoholowych.	
125	Przegląd kaw i napojów kawowych.	
126	Naczynia i sztuce do podawania kaw.	
127	Techniki podawania kaw.	
128-129	Sporządzanie i podawanie kawy.	
130	Podział herbat.	
131	Receptury przygotowania herbaty.	
132	Naczynia i sztuce do podawania herbaty.	
133-134	Przygotowanie kakao i czekolady.	
135	Powtórzenie wiadomości.	
136	Podsumowanie całorocznej pracy.	