

Szanowni Państwo,

poniżej znajdują Państwo informacje o tym, w jaki sposób można wykorzystać nasze podręczniki do realizacji „nowych” podstaw programowych kształcenia w zawodzie **kelner**. Opisy wymienionych podręczników, ich fragmenty oraz spisy treści są dostępne na naszej stronie internetowej www.ekonomik.biz.pl w zakładce „Oferta”.

Sposób wykorzystania naszych podręczników prezentujemy w dwóch tabelach:

- Tabela nr 1 przyporządkowuje podręczniki do efektów kształcenia zgodnie z ich układem i brzmieniem określonym w podstawie programowej kształcenia w zawodzie kelner (Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach). Tabela ta przeznaczona jest dla szkół, które realizują inne programy nauczania niż program opublikowany na stronie internetowej KOWEziU.
- Tabela nr 2 przyporządkowuje podręczniki do przedmiotów, działów programowych i materiału nauczania zapisanych w programie nauczania dla zawodu kelner. Tabela ta została sporządzona na podstawie programu nauczania opublikowanego na stronie KOWEziU (www.koweziu.edu.pl) pt. „Program nauczania dla zawodu kelner 513101 o strukturze przedmiotowej (wersja przed recenzją – wersja robocza) z dn. 19.06.2012 opracowanego na podstawie nowej podstawy programowej kształcenia w zawodzie kelner z 2012 r.”

W prezentowanych tabelach pojawia się czasami symbol „⊗”, który oznacza, że nie posiadamy jeszcze w ofercie podręcznika z danego zakresu. Jednak dla wielu zagadnień, które w tabeli są oznaczone tym symbolem, opracowaliśmy dodatkowe prezentacje. Nauczyciel, który bezpośrednio w naszym Wydawnictwie zamawia 10 egzemplarzy dowolnych książek, może otrzymać od nas bezpłatnie za pośrednictwem poczty e-mail wybrane prezentacje. Pełen wykaz wszystkich dostępnych materiałów oferowanych bezpłatnie nauczycielom znajduje się na naszej stronie internetowej w zakładce „Informacje dla nauczycieli”. Wykaz ten jest na bieżąco aktualizowany, dlatego prosimy do niego co jakiś czas zaglądać i obserwować, czy nie pojawiły się w nim prezentacje z interesującego Państwa zakresu. Jeżeli prezentacje pojawią się np. w listopadzie, a Państwo składali zamówienie na książki we wrześniu, to w takiej sytuacji prosimy o przesłanie do nas e-maila – po jego otrzymaniu wyślemy Państwu prezentację, którą są Państwo zainteresowani.

Zgodnie z *Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 21 czerwca 2012 r. w sprawie dopuszczania do użytku w szkole programów wychowania przedszkolnego i programów nauczania oraz dopuszczania do użytku szkolnego podręczników* (Dz.U. z 2012 r. poz. 752) podręczniki do kształcenia w zawodach napisane według starych podstaw programowych można stosować w szkołach do roku szkolnego 2014/2015 włącznie. Tak więc wszystkie wydane przez nas podręczniki mogą Państwo wykorzystywać w szkole jeszcze przez najbliższe 3 lata.

W związku z wdrażaniem nowej podstawy programowej planujemy wydawać podręczniki i repetytoria przedegzaminacyjne dla różnych zawodów. O wszystkich naszych planach wydawniczych będziemy Państwa informować w formie elektronicznej. Dlatego jeżeli chcą Państwo na bieżąco otrzymywać od nas informacje, bardzo prosimy o wypełnienie oświadczenia pozwalającego nam przysłać informacje w formie elektronicznej (www.ekonomik.biz.pl/eko/oswiadczenie.php).

Tabela 1. Informacja dotycząca wykorzystania podręczników oferowanych przez Wydawnictwo „Ekonomik” – Jacek Musiałkiewicz do realizacji „nowej” podstawy programowej kształcenia w zawodzie kelner z 2012 r.

Symbol	Zapisy efektów kształcenia w podstawie programowej	Proponowany podręcznik
Efekty kształcenia wspólne dla wszystkich zawodów		
BHP	Bezpieczeństwo i higiena pracy	⊗
PDG	Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej	
Uczeń:		
1) stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej;		Podstawy rachunkowości (dla zawodu kucharz małej gastronomii) Rozdział 1. Podstawowe pojęcia i zjawiska ekonomiczne
2) stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego;		Podstawy rachunkowości (dla zawodu kucharz małej gastronomii) Rozdział 4.4. Pracownicy zakładu gastronomicznego

3) stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej;		Podstawy rachunkowości (dla zawodu kucharz małej gastronomii) Rozdział 2. Tworzenie przedsiębiorstw
4), 5) i 6)		⊗
7) przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej;		Podstawy rachunkowości (dla zawodu kucharz małej gastronomii) Rozdział 2. Tworzenie przedsiębiorstw
8) i 9)		⊗
10) planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej;		Podstawy rachunkowości (dla zawodu kucharz małej gastronomii) Rozdział 5.4. Marketing w gastronomii
11)		⊗
JOZ	Język obcy ukierunkowany zawodowo	⊗
KPS	Kompetencje personalne i społeczne	
Uczeń:		
1) przestrzega zasad kultury i etyki;		Podstawy przedsiębiorczości dla LO, LP i T Rozdział 3.1.3. Etyka pomiędzy pracownikiem a pracodawcą Rozdział 4.1.7. Etyka a prowadzenie działalności gospodarczej
2) jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań;		Są to efekty kształcenia, które dotyczą postaw uczniów i są one kształtowane w całym cyklu kształcenia uczniów – od przedszkola po szkołę ponadgimnazjalną. Postawy te powinny być kształtowane w ramach wszystkich przedmiotów. Wszystkie podręczniki i zeszyty ćwiczeń wydane przez nasze Wydawnictwo zawierają treści dotyczące tych postaw. Ale w żadnej książce nie są one wyodrębnione w postaci odrębnego rozdziału.
3) przewiduje skutki podejmowanych działań;		
4) jest otwarty na zmiany;		
5) potrafi radzić sobie ze stresem;		
6) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe;		
7) przestrzega tajemnicy zawodowej;		
8) potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania;		
9) potrafi negocjować warunki porozumień;		Zarys przedsiębiorczości Rozdział 1.7. Negocjacje
10) współpracuje w zespole.		Zarys przedsiębiorczości Rozdział 1.4. Człowiek przedsiębiorczy w grupie
OMZ	Organizacja pracy małych zespołów (wyłącznie dla zawodów nauczanych na poziomie technika)	
Uczeń:		
1) planuje pracę zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań;		Zarys przedsiębiorczości Rozdział 1.4. Człowiek przedsiębiorczy w grupie
2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań;		Zarys przedsiębiorczości Rozdział 1.4. Człowiek przedsiębiorczy w grupie
3) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań;		Zarys przedsiębiorczości Rozdział 1.4. Człowiek przedsiębiorczy w grupie
4) ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań;		Zarys przedsiębiorczości Rozdział 1.4. Człowiek przedsiębiorczy w grupie
5) wprowadza rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy;		Zarys przedsiębiorczości Rozdział 1.4. Człowiek przedsiębiorczy w grupie
6) komunikuje się ze współpracownikami.		Zarys przedsiębiorczości Rozdział 1.3. Komunikacja interpersonalna
Efekty kształcenia wspólne dla zawodów w ramach obszaru turystyczno-gastronomicznego, stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie lub grupie zawodów		
PKZ(T.e)	Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie kelner	⊗
Efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wyodrębnionych w zawodzie kelner opisane w części II:		
T.9.	Wykonywanie usług kelnerskich	⊗
T.10.	Organizacja usług gastronomicznych	
1. Planowanie usług gastronomicznych		
Uczeń:		
1) klasyfikuje usługi gastronomiczne;		Podstawy rachunkowości (dla zawodu kucharz małej gastronomii) Rozdział 4.1. Miejsce gastronomii w gospodarce Rozdział 4.2. Zakłady gastronomiczne Rozdział 4.2.1. Klasyfikacja zakładów gastronomicznych
2) określa zakres usług świadczonych przez zakłady gastronomiczne;		

	Rozdział 4.2.2. Lokalizacja zakładu gastronomicznego Rozdział 4.2.3. Działalność dodatkowa prowadzona przez zakłady gastronomiczne
3) planuje usługi gastronomiczne;	Podstawy rachunkowości (dla zawodu kucharz małej gastronomii) Rozdział 5. Produkcja i sprzedaż w zakładzie gastronomicznym Rozdział 5.3.1. Produkcja gastronomiczna Rozdział 5.3.2. Planowanie produkcji w zakładach gastronomicznych sieci otwartej Rozdział 5.3.3. Planowanie produkcji w zakładach gastronomicznych sieci zamkniętej Rozdział 5.3.4. Wielkość i asortyment produkcji Rozdział 5.3.5. Przebieg procesu produkcyjnego w zakładach gastronomicznych Rozdział 5.3.6. Przebieg procesu sprzedaży w zakładach gastronomicznych Rozdział 5.3.7. Zasady organizacji pracy w zakładach gastronomicznych
4) planuje i organizuje obsługę przyjęć okolicznościowych oraz imprez poza zakładem gastronomicznym;	⊕
5) przygotowuje oferty usług gastronomicznych;	
6) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych;	Podstawy rachunkowości (dla zawodu kucharz małej gastronomii) Rozdział 5.2.1. Planowanie potrzeb Rozdział 5.4. Marketing w gastronomii Rozdział 5.4.1. Pojęcie i zadania marketingu Rozdział 5.4.2. Narzędzia marketingu: produkt, cena, dystrybucja, promocja Rozdział 5.4.3. Badania marketingowe Rozdział 5.4.4. Promocja
7) określa wpływ układu funkcjonalnego pomieszczeń zakładu gastronomicznego na organizację pracy;	
8) przygotowuje miejsca realizacji usług gastronomicznych;	⊕
9) dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usługi gastronomicznej;	
10) stosuje kryteria oceny jakości usług gastronomicznych.	
2. Rozliczanie usług gastronomicznych	
Uczeń:	
1) sporządza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty spożywcze;	Podstawy rachunkowości (dla zawodu kucharz małej gastronomii) Rozdział 5.2. Zaopatrzenie i magazynowanie Rozdział 5.2.1. Planowanie potrzeb Rozdział 5.2.2. Współpraca z dostawcami Rozdział 5.2.3. Magazynowanie Rozdział 5.2.4. Zapasy
2) sporządza kalkulację cen potraw i napojów;	Podstawy rachunkowości (dla zawodu kucharz małej gastronomii) Rozdział 6.6. Ceny, marże i kalkulacje w zakładzie gastronomicznym Rozdział 6.6.1. Ceny i marże w zakładzie gastronomicznym Rozdział 6.6.2. Kalkulacja cen w zakładach gastronomicznych
3) przestrzega zasad rachunkowości podczas rozliczania usług kelnerskich;	Podstawy rachunkowości (dla zawodu kucharz małej gastronomii) Rozdział 6.4.7.4. Dokumentacja sprzedaży
4) rozlicza koszty usług gastronomicznych;	Podstawy rachunkowości (dla zawodu kucharz małej gastronomii) Rozdział 6.5. Koszty w zakładzie gastronomicznym
5) sporządza dokumentację usług gastronomicznych;	Podstawy rachunkowości (dla zawodu kucharz małej gastronomii) Rozdział 6.4.7. Dokumenty księgowe w zakładzie

	gastronomicznym
6) dokonuje rozliczeń gotówkowych i bezgotówkowych;	Zarys przedsiębiorczości Rozdział 2.4. Pieniądz w gospodarce rynkowej
7) obsługuje elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie; 8) stosuje programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług gastronomicznych	⊗

Tabela 2. Informacja dotycząca wykorzystania podręczników oferowanych przez Wydawnictwo „Ekonomik” – Jacek Musiałkiewicz do realizacji programu nauczania dla zawodu kelner pt. „Program nauczania dla zawodu kelner 513101 o strukturze przedmiotowej (wersja przed recenzją - wersja robocza) z dn. 19.06.2012 opracowanego na podstawie nowej podstawy programowej kształcenia w zawodzie kelner z 2012 r.”

Nazwa przedmiotu / działu programowego	Podręcznik
1. Urządzenia i bezpieczeństwo pracy w gastronomii	⊗
2. Zasady planowania jadłospisów	
3. Technologia sporządzania potraw i napojów z towaroznawstwem	
4. Obsługa kelnerska gości indywidualnych	
5. Usługi gastronomiczne wewnętrzne i cateringowe	
5.1. Charakterystyka usług gastronomicznych 5.2. Zasady organizowania usług gastronomicznych	Podstawy rachunkowości (dla zawodu kucharz małej gastronomii) Rozdział 4.1. Miejsce gastronomii w gospodarce Rozdział 4.2. Zakłady gastronomiczne Rozdział 4.2.1. Klasyfikacja zakładów gastronomicznych Rozdział 4.2.2. Lokalizacja zakładu gastronomicznego 4.2.3. Działalność dodatkowa prowadzona przez zakłady gastronomiczne Rozdział 5.2.1. Planowanie potrzeb Rozdział 5.4. Marketing w gastronomii Rozdział 5.4.1. Pojęcie i zadania marketingu Rozdział 5.4.2. Narzędzia marketingu: produkt, cena, dystrybucja, promocja Rozdział 5.4.3. Badania marketingowe Rozdział 5.4.4. Promocja
6. Działalność gospodarcza w gastronomii	
6.1. Podejmowanie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej	Podstawy rachunkowości (dla zawodu kucharz małej gastronomii) Rozdział 1. Podstawowe pojęcia i zjawiska ekonomiczne Rozdział 2. Tworzenie przedsiębiorstw
6.2. Funkcjonowanie przedsiębiorstwa gastronomicznego	Podstawy rachunkowości (dla zawodu kucharz małej gastronomii) Rozdział 4.4. Pracownicy zakładu gastronomicznego Rozdział 6.4.7. Dokumenty księgowe w zakładzie gastronomicznym Rozdział 6.5. Koszty w zakładzie gastronomicznym
7. Język obcy w pracy kelnera	⊗
8. Obsługiwanie gości indywidualnych	⊗
9. Przygotowywanie potraw i napojów	⊗
10. Planowanie i obsługiwanie przyjęć i imprez gastronomicznych	

10.1. Planowanie przyjęć i imprez gastronomicznych	Podstawy rachunkowości (dla zawodu kucharz małej gastronomii) Rozdział 5. Produkcja i sprzedaż w zakładzie gastronomicznym Rozdział 5.3.1. Produkcja gastronomiczna Rozdział 5.3.2. Planowanie produkcji w zakładach gastronomicznych sieci otwartej Rozdział 5.3.3. Planowanie produkcji w zakładach gastronomicznych sieci zamkniętej Rozdział 5.3.4. Wielkość i asortyment produkcji Rozdział 5.3.5. Przebieg procesu produkcyjnego w zakładach gastronomicznych Rozdział 5.3.6. Przebieg procesu sprzedaży w zakładach gastronomicznych Rozdział 5.3.7. Zasady organizacji pracy w zakładach gastronomicznych
10.2. Obsługiwanie przyjęć i imprez gastronomicznych oraz zasady ich rozliczania	Rozdział 6.4.7. Dokumenty księgowe w zakładzie gastronomicznym Rozdział 6.5. Koszty w zakładzie gastronomicznym Rozdział 6.6. Ceny, marże i kalkulacje w zakładzie gastronomicznym Rozdział 6.6.1. Ceny i marże w zakładzie gastronomicznym Rozdział 6.6.2. Kalkulacja cen w zakładach gastronomicznych
11. Praktyki zawodowe	⊗