

Szanowni Państwo,

poniżej znajdują Państwo informacje o tym, w jaki sposób można wykorzystać nasze podręczniki do realizacji „nowych” podstaw programowych kształcenia w zawodzie **technik żywienia i usług gastronomicznych**. 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 technik żywienia i usług gastronomicznych (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 stronach internetowych KOWEziU.
- Tabela nr 2 przyporządkowuje podręczniki do przedmiotów, działów programowych i materiału nauczania zapisanych w programie nauczania dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. Tabela ta została sporządzona na podstawie programu nauczania opublikowanego na stronie KOWEziU (www.koweziu.edu.pl) pt. „Program nauczania dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych 343404 o strukturze przedmiotowej (wersja przed recenzją – wersja robocza) z dn. 22.05.2012 opracowanego na podstawie nowej podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych 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 technik żywienia i usług gastronomicznych 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 wydodrębnione 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; | | |
| 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.c) | Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodach: kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych | ⊗ |
| PKZ(T.h) h | Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych | ⊗ |
| Uczeń | | |
| Efekty kształcenia właściwe dla kwalifikacji wydodrębnionych w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych opisane w części II: | | |
| T.6. | Sporządzanie potraw i napojów | ⊗ |
| T.15. | Organizacja żywienia i usług gastronomicznych | |

| | | |
|--|---|--|
| 1. | Planowanie i ocena żywienia | ⊗ |
| 2. | Organizowanie produkcji gastronomicznej Uczeń: | |
| 1) przestrzega zasad planowania produkcji potraw i napojów; 2) planuje produkcję potraw i napojów; | | 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 |
| 3) kontroluje procesy produkcji potraw i napojów; 4) ocenia jakość sporządzonych potraw i napojów; 5) rozróżnia rodzaje kart menu; 6) opracowuje karty menu zawierające informacje dotyczące wartości odżywczej potraw; | | ⊗ |
| 7) oblicza zapotrzebowanie na surowce i półprodukty; | | 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 |
| 8) 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 |
| 9) opracowuje receptury gastronomiczne; 10) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej. | | ⊗ |
| 3. Planowanie i wykonywanie 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 Rozdział 4.2.2. Lokalizacja zakładu gastronomicznego Rozdział 4.2.3. Działalność dodatkowa prowadzona przez zakłady gastronomiczne |
| 2) przygotowuje oferty usług gastronomicznych; 3) klasyfikuje usługi gastronomiczne; 4) przygotowuje oferty usług gastronomicznych; | | ⊗ |
| 5) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych; | | Podstawy rachunkowości (dla zawodu kucharz małej gastronomii) 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) kalkuluje koszty usług gastronomicznych; | 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 |
| 7) prowadzi sprzedaż usług gastronomicznych; | Podstawy rachunkowości (dla zawodu kucharz małej gastronomii) Rozdział 5. Produkcja i sprzedaż w zakładzie rozdział 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 |
| 8) planuje usługi gastronomiczne; | 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 |
| 9) dobiera metody i techniki obsługi do rodzaju 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 Rozdział 4.2.3. Działalność dodatkowa prowadzona przez zakłady gastronomiczne |
| 10) przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych; 11) dobiera zastawę i bieliznę stołową; 12) dobiera urządzenia i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych; 13) użytkuje sprzęt i urządzenia do wykonania usług gastronomicznych; 14) wykonuje czynności porządkowe, rozlicza sprzęt, zastawę i bieliznę stołową po wykonaniu usług gastronomicznych; 15) korzysta ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania i rozliczania kosztów usług gastronomicznych. | ⊗ |

Tabela 2. Informacja dotycząca wykorzystania podręczników oferowanych przez Wydawnictwo „Ekonomik” – Jacek Musiałkiewicz do realizacji programu nauczania dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych pt. „Program nauczania dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych 343404 o strukturze przedmiotowej (wersja przed recenzją – wersja robocza) z dn. 22.05.2012 opracowanego na podstawie nowej podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych z 2012 r.”

| Nazwa przedmiotu | Podręcznik |
|--|--|
| 1. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii | ⊗ |
| 2. Działalność gospodarcza w gastronomii | |
| 2.1. Podejmowanie działalności gospodarczej w branży gastronomicznej | Podstawy rachunkowości (dla zawodu kucharz małej gastronomii) Rozdział 1. Podstawowe pojęcia i zjawiska ekonomiczne Rozdział 2. Tworzenie przedsiębiorstw |

| | |
|--|--|
| 2.2. 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 |
| 3. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem | ⊗ |
| 4. Język obcy w gastronomii | ⊗ |
| 5. Zasady żywienia | ⊗ |
| 6. Organizacja produkcji gastronomicznej | |
| 6.1. Zasady planowania i sporządzania potraw i napojów | 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 |
| 6.2. Zasady kalkulacji 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 |
| 7. Usługi gastronomiczne | |
| 7.1. Działalność usługowa zakładów 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 Rozdział 4.2.3. Działalność dodatkowa prowadzona przez zakłady gastronomiczne |
| 7.2. Charakterystyka usług gastronomicznych | |
| 8. Procesy technologiczne w gastronomii | ⊗ |
| 9. Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej | |
| 9.1. Układanie i ocenianie jadłospisów | ⊗ |
| 9.1. Planowanie produkcji gastronomicznej | Podstawy rachunkowości (dla zawodu kucharz małej gastronomii) Rozdział 5.2. Zaopatrzenie i magazynowanie |
| 9.2. Obliczanie zapotrzebowania surowcowego i cen gastronomicznych | Podstawy rachunkowości (dla zawodu kucharz małej gastronomii) Rozdział 5.3. Produkcja i sprzedaż w zakładzie gastronomicznym |
| 10. Obsługa klientów w gastronomii | |
| 10.1. Planowanie i promocja 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 |
| 10.2. Obsługiwanie gości i czynniki na nie wpływające | ⊗ |
| 10.3. Rozliczenie kosztów usług gastronomicznych | Rozdział 6.5. Koszty w zakładzie gastronomicznym |