Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

PRO EUROPA

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

Informator Zawodowców

Wypracowanie innowacyjnych rozwiązań w dziedzinie kształcenia w zawodach hotelarsko-gastronomicznych, restauratorskich, sommelierskich.

Toruń 2018

Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

PRO EUROPA

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

Projekt nr 2016-1-PL01-KA 102-024740, realizowany w ramach Akcji: Mobilność osób uczących się i pracowników, Typ akcji: Mobilność osób uczących się i kadry w ramach kształcenia zawodowego pod nazwą „Polska i Grecja gościnne, jak zawsze - innowacje, organizacja, metodyka kształcenia zawodowego pracowników dla hoteli, restauracji, usług gastronomicznych i sommelierstwa".

WSTĘP

Właśnie zakończyliśmy interesujący i atrakcyjny projekt w ramach Akcji: Mobilność osób uczących się i pracowników, pod nazwą: „Polska i Grecja gościnne, jak zawsze – innowacje, organizacja, metodyka kształcenia zawodowego pracowników dla hoteli, restauracji, usług gastronomicznych i sommelierstwa" W trakcie projektu i konkretnie samej mobilności w Grecji m.in.:

- zdobyliśmy dodatkowe umiejętności zawodowe z zakresu metodyki i dydaktyki kształcenia, kuchni regionalnej i sommelierstwa i hotelarstwa,

- zidentyfikowaliśmy mocne i słabe strony systemu przygotowania zawodowego w zakresie usług hotelarskich, gastronomicznych, restauracyjnych i sommelierskich, poznaliśmy organizację kształcenia i nowe możliwości biznesowe związane z organizacją wsparcia ludzi chcących zdobyć zawód.

Nasz czas przeznaczony był na szkolenia, job shadowing, prezentacje i rozmowy w organizacjach edukacyjnych, centrach szkoleniowych, NGO-snach, hotelach, restauracjach i barach. Byliśmy w winiarniach, oglądaliśmy winnice i poznawaliśmy technologię produkcji win greckich. Przygotowywaliśmy potrawy greckiej kuchni i poznawaliśmy tajniki organizacji pracy hoteli o różnym poziomie kategorii.

Po przyjeździe przedstawiamy Państwu programy nauczania i informacje, dzięki którym wzbogaciliśmy swoje kompetencje zawodowe, międzykulturowe i językowe. Artykuły zainspirowane szkoleniami, praktyką, obserwacją pracy, w trakcie udziału w projekcie są autorskimi opracowaniami uczestników wyjazdu.

Szczególnie zachęcamy nauczycieli zawodów gastronomiczno-hotelarskich i barmańsko-kelnerskich do zapoznania się z naszymi pomysłami. Natomiast zarządzających oświata dopingujemy do większego otwarcia naszej edukacji na umiejętności, dobre praktyki i tradycję Grecji – europejskiej kolebki wina. Zamieszczamy też w informatorze dwa artykuły entuzjastki greckiej kuchni i Sommeliera znającego greckie wina. Niech one będą zachętą do poznania kultury gastronomicznej i winiarskiej Greków, która jest nieodłącznym elementem kuchni europejskiej. Zapraszamy do szkoleń, warsztatów, wprowadzania autorskich programów w szkołach i oczywiście odwiedzania Grecji. Byliśmy tam serdecznie witani, ciekawie szkoleni i przyjaźnie goszczeni.

Chcemy zaznaczyć, że nie byłoby naszego i wielu setek innych projektów i mobilności gdyby nie bardzo ważny dla edukacji europejskiej program unijny Erasmus + Należy zaznaczyć, że nasz wyjazd finansowany był przez Projekt „Staże zagraniczne dla uczniów i absolwentów szkół zawodowych oraz mobilność kadry kształcenia zawodowego" realizowany ze środków PO WER na zasadach programu Erasmus+ sektora Kształcenie i Szkolenia Zawodowe. To dzięki środkom pochodzącym z zebranych od państw członkowskich funduszom możliwy jest rozwój edukacji i podwyższanie kwalifikacji.

Życzę efektywnego wykorzystania

Roman Chamier-Ciemiński
Prezes Zarządu Fundacji Gospodarczej
Pro Europa

Spis treści

WSTĘP 3

Longina Borkowicz
Innowacyjne elementy metodyki i treści edukacyjnych na lekcjach z zakresu sommelierstwa dla uczniów szkoły branżowej 5

Longina Borkowicz
Oferta szkolenia kursowego w zawodzie sommelier jako rezultat doświadczeń greckich 15

Maria Magdalena Kaim
Prezentacja autorskiego programu kształcenia z zakresu kuchni greckiej dla uczniów szkoły branżowej 21

Dagmara Bagińska
Kuchnia grecka, jako program kursu dla dorosłych podwyższający kwalifikacje w zawodzie kucharz europejski 31

Agnieszka Turska
Konspekt zajęć dla uczniów klasy o profilu technik hotelarstwa 39

Anna Katarzyna Tekiela
Grecja gościnna jak zawsze – autorski program kształcenia z zakresu hotelarstwa dla uczniów szkoły branżowej na bazie doświadczeń greckich 47

Jakub Pasternak
Greckie wino, czyli ukryty skarb Europy 65

Katarzyna Kozioł
Kilka słów o greckiej kuchni 69

Longina Borkowicz

Innowacyjne elementy metodyki i treści edukacyjnych na lekcjach z zakresu sommelierstwa dla uczniów szkoły branżowej

WSTĘP

Kształcenie zawodowe to ważna dziedzina działalności edukacyjnej w Polsce i Unii Europejskiej. Jest poparta polityką uznawania: świadectw, dyplomów, suplementów do dyplomów potwierdzających kwalifikacje zawodowe, suplementów do dyplomów, polityką tworzenia nowych miejsc pracy oraz warunków sprzyjających mobilności pracowników. Współczesny pracodawca poszukuje mobilnych i aktywnych pracowników, zdolnych do szybkiego przekwalifikowania się, a także gotowych do ciągłych zmian oraz ciągłego podnoszenia poziomu wiedzy i umiejętności zawodowych we wszystkich sferach życia gospodarczego, w tym winiarskiego.

Zgodnie z trendami europejskimi i potrzebami edukacyjnymi, warto, więc wprowadzić dodatkowe kształcenie zawodowe. Mogą to być dodatkowe kursy, tzw. kursy specjalizacji w kształceniu młodzieżowym, lub kursy umiejętności zawodowych w kształceniu ustawicznym w formach pozaszkolnych.

Dlatego proponuję cykl treści dydaktycznych rozwijających umiejętności zawodowe sommelierskie w branżowych szkołach dla młodzieży i nie tylko.

Winiarstwo to ciągle nieodkryta wiedza o winie, która potrafi nas zaskoczyć, zarazić, aż w końcu zamienić w pasję i wielkie zamiłowanie. Tak się dzieje, kiedy wino poznajemy bliżej, kiedy dotyka się gałązki winorośli, owoce... A później degustuje magiczny napój.

Niewątpliwie kluczem do zdobywania wiedzy i nowych umiejętności jest bezpośredni kontakt z producentami wina, odwiedzanie winnic, winiarni oraz uczestniczenie w imprezach związanych z kulturą wina, w których degustacja wina jest głównym punktem spotkania. Temu sprzyjają podróże, wino, kuchnia, czyli turystyka winiarska (ENOTURYSTYKA)

NA PRZYKŁADZIE GRECJI POZNAJMY:

„Zawiłości o winie, czyli sommelierskie wtajemniczenia"

1. MIEJSCA, GDZIE POWSTAJE WINO I WSPANIALI LUDZIE, KTÓRZY JE TWORZĄ

O zamiłowaniu Greków do wina głośno już jest w greckiej mitologii. Dzisiaj również wino jest elementem żywej kultury oraz ważną gałęzią przemysłu rolniczego Grecji. Warunki dla uprawy winorośli są tutaj dość specyficzne, wręcz trudne. Gleby suche i skaliste, a winnice są niezwykle nasłonecznione. Brak wody i obfitość słońca powodują, że greckie wina są bogate w alkohol i są stosunkowo słodkie.

Winorośl – to długowieczna roślina wieloletnia, która – w przeciwieństwie do roślin rocznych – może trwać w jednej lokalizacji średnio 30 lat a nawet 40–50 lat.

Im starszy krzew tym lepsze wino. Uprawa winorośli trwa już około siedmiu tysięcy lat. To z Grecji trafiła winorośl do Europy. Do terenów śródziemnomorskich dotarła przez Armenię i Syrię. W czasach rzymskich dotarła aż do doliny nad rzeką Mozelą w Niemczech, zahaczając o Dunaj i francuski Rodan aż do regionu Bordeaux.

Uprawę winorośli i produkcję wina dzieli się na dwa Światy:

- Stary świat: Grecja, Francja, Włochy, Hiszpania, Portugalia, Bułgaria, Słowenia, Szwajcaria – kraje Europy
- Nowy świat: Nowa Zelandia, Chile, USA/ Kalifornia, Afryka, Australia

Wino nie ma prawa przyjąć nazwy szczepu wcześniej niż po 4 latach owocowania. Najbardziej popularne winorośle, czyli odmiany/ szczepy winogron, z których wywodzi się większość win o światowej renomie (znajomość szczepów jest jedną ze wskazówek przy wyborze wina)

BIAŁE WINOROŚLA:

- Chardonay
- Sauvignon Blanc
- Riesling

CZERWONE WINOROŚLA:

- Merlot
- Cabernet sauvignon

Pinot noir

- Sangiovese
- Malbec
- Syrah
- Gamay
- Zinfandel

W GRECJI NAJWAŻNIEJSZE ODMIANY/ SZCZEPY

- czerwone: Mavrodaphne, Xinomawro, Liatki, Mandiiaria
- białe: Savatiano, Rhoditis, Robola, Assyrtico

2. PODZIAŁ WIN GRECKICH wg ich, jakości i kategoryzacji

Designation of Origin Wines or otherwise PDO Wino Greckie ekskluzywne, z tzw. apelacją:

1. AOQS „Designation of Origin of Superior Quality"
2. AOC „Controlled Designation of Origin"

PGI Wina Greckie Regionalne:

PGI Regional Wines

PGI District Wines

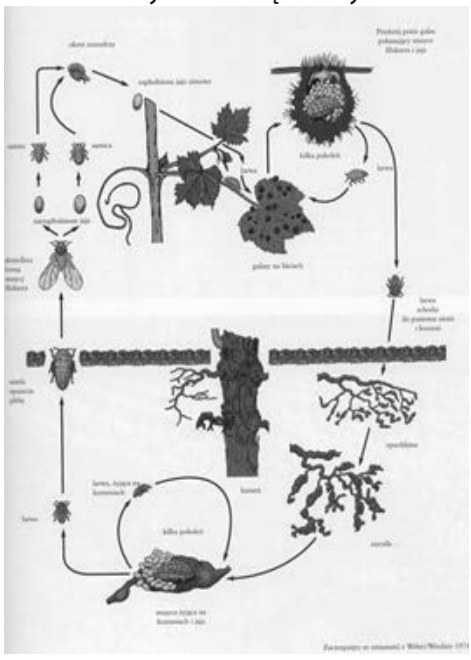
PGI Area Wines

Traditional wine, czyli wina bez oznaczeń tzw. stołowe, proste w smaku I strukturze. Do nich należą min.: Verdea i Retsina

Do najbardziej poszukiwanych win greckich należą „muskaty" z Peloponezu i wyspy Samos (białe deserowe, mocne MOSCATO DE SAMOS), czerwone deserowe MAVRODAPHNE, wina białe z wyspy RODOS, miejscowe wina z LINDOS, wina kontrolowane z apelacjami z KRETY. Niewątpliwie do oryginalnych win greckich, tylko tutaj wytwarzanych należą wina RETSINA: białe, czasami różowe o charakterystycznym bukiecie, do którego podczas leżakowania dodaje się sosnową żywicę. To właśnie RETSINY najwięcej spożywają Grecy, bo aż 1/5 produkcji.

3. FILOKSERA

Kilkanaście starych greckich plantacji winorośli wyróżnia się zdecydowanie spośród najlepszych winnic. Nigdy nie zaatakowała jej filoksera - choroba, która zniszczyła plantacje winorośli w Europie, przede wszystkim we Francji.



Choroby i szkodniki winorośli: mączniak rzekomy, szara pleśń, grzyby żyjące na korzeniach, ćmy, pluskwiaki, gąsienice,

4. DEFINICJA WINA

WINO napój średnio alkoholowy (8,5–22% vol. Alk.). Powstaje w wyniku alkoholowej fermentacji soku z winogron, która polega na przekształceniu przez drożdże cukru w alkohol etylowy i CO^2. Drożdże występują naturalnie na skórkach winogron lub są dodawane, jako drożdże hodowlane do moszczu.

Zgodnie z definicją Unii Europejskiej, wino to produkt „otrzymany wyłącznie poprzez fermentację alkoholową, w całości lub częściowo z nieobrobionych winogron, zgniecionych lub nie, bądź z ich moszczu".

5. PRODUKCJA WINA

WINIFIKACJA WINA

Fachowe określenie przetwarzania owoców winorośli w wino, od fermentacji do napełnienia W BUTELKI. Wyróżnia się dwa podstawowe procesy winifikacji:

a) win czerwonych
b) win białych

Wina różowe powstają w podobny sposób jak białe, z krótką maceracją skórek z winorośli szczepów czerwonych.

Średnio przyjmuje się zbiór: 1,5 kg owoców daje ok. 0,75l wina.

Podstawowe czynniki wpływające na prawidłowy przebieg procesu winifikacji:

- Ciężar właściwy i potencjał alkoholowy owoców, na co ma wpływ nasłonecznienie i dojrzałość owoców
- Sposób tłoczenia moszczu/soku
- Gdzie odbywa się fermentacja alkoholowa (w drewnianych otwartych kadziach czy zamkniętych kadziach stalowych)
- Filtrowanie i klarowanie, szczególnie win białych
- Fermentacja jabłkowo – mlekowa celem redukcji kwasowości wina
- Dojrzewanie (od 0,5 roku do 3 lat)
- Butelkowanie i dalsze dojrzewanie

Dojrzewanie wina

Kontynuacją procesu fermentacji jest dojrzewanie wina z udziałem tlenu. Wina treściwe przechodzą fazę dojrzewania w dębowych beczkach, najlepiej nowych. Okres ten trwa od kilku miesięcy do trzech lat. Wino pięknie się oczyszcza (dekantuje), pozyskuje aromat i smak a także utrwala się i pogłębia barwę.

6. OD CZEGO ZALEŻY SMAK I AROMAT WINA

TERRIOR

To określony teren – „grunt", w którym warunki fizyczne i chemiczne środowiska naturalnego oraz położenie geograficzne i klimat są przyczyną powstawania charakterystycznych i rozpoznawalnych win. Wina pochodzące z jednego terenu mają pewną cechę wspólną – osobowość, która sprawia, że są jedyne w swoim rodzaju.

CECHY CHARAKTERYZUJĄCE WINNICĘ

- Gleba (charakter wina z tej samej odmiany zmienia się zależnie od tego, czy winorośl rośnie na glebie piaszczystej, gliniastej, granicie czy wapieniu)
- Klimat (wino z obszarów gorących jest bardziej owocowe, słodsze i bardziej alkoholowe, z chłodniejszych- mniej dosłownie, więc bardziej eleganckie)
- Ekspozycja winnicy-ukształtowanie terenu

ODMIANA WINOROŚLI

PLANTATOR/PRODUCENT (Winiarze lubią eksperymentować z winoroślą, fermentują sok z winogron w różnych temperaturach, w różnym czasie)

BECZKA – wino dojrzewające w dębowych beczkach, szczególnie w tych nowych zwykle jest „większe", o zauważalnym aromacie, głównie wanilii i drewna oraz smaku garbników. Im dłużej leży w beczce, tym efekt jest wyraźniejszy. Nie każda odmiana winorośli nadaje się do beczki.

TANINY (GARBNIKI) – pochodzą ze skórek, pestek i ogonków winogron a także beczki. Powodują ściągające uczucie w ustach. Więcej tanin występuje w winach młodych lub winach z niedojrzałych winogron. W czerwonych winach w miarę ich dojrzewania, taniny zmieniają swój agresywny charakter, przybierają łagodną formę i podkreślają smak wina oraz nadają mu trwałość.

WIEK WINOROŚLI – starsza winorośl daje mniej owoców, ale bardziej skoncentrowanych, tym samym lepsze wina.

WYDAJNOŚĆ – im niższa wydajność z krzewu, tym wyższa wartość ekstraktów z winogron, tym lepsze wina. Wydajność może być kontrolowana poprzez podcinanie krzewów, przycinanie kwiatostanów oraz niedojrzałych winogron.

WIEK WINA – dojrzałość wina

7. WINA NIESPOKOJNE, CZYLI MUSUJĄCE

Najlepsze i najdroższe wina musujące pochodzą z Szampanii. Cechy charakterystyczne: szczepy winogron do produkcji (chardonnay, pinot noir, pinot meunier). Szampan jest produkowany metodą szampańską, długo dojrzewa w butelce, ma mnóstwo drobniutkich, energicznych bąbelków (2–3 nitki).

Szampan „non-vintage" stanowi mieszankę różnych win z różnych lat i zwykle jest brud. Szampan „vintage" produkowany jest tylko w najlepszych latach z owoców jednego sezonu o rozbudowanej strukturze.

W większości krajów winiarskich produkuje się wina metodą szampańską, w tym także w Grecji, które są równie smaczne i wyborne.

8. WINA SŁODKIE

Słodkie wina, to nie zawsze wina mało ambitne. Francuski sauternes, tokaj węgierski, niemiecki Liebfraumilch, włoski muskat i austriackie wina lodowe to najwspanialsze wina deserowe. Lżejsze słodkie wina odpowiednie są do deserów, ale te naprawdę słodkie najlepiej łączą się z foies gras i serem blue.

9. WINA WZMOCNIONE

Prawdziwe wzmocnione wino jest klasyczne, eleganckie, obdarzone tradycją i warte swojej ceny. PORTO – pochodzi z winnic doliny Duero w Portugalii. Jest to wino stołowe z niewielkim dodatkiem spirytusu gronowego. Jest słodkie i ciężkie, występuje kilku stylach: RUBIN- młode porto jest orzeźwiające, RESERVE i VINTAGE (L.B.V.) TAWNY

SHERRY- większość sherry to wina wytrawne: FINO - klasyczne 15% alk. Mocno wytrawne, białe wino, ciemniejsze AMONTILLADO i OLOROSO o orzechowym aromacie nadają się do zimnych mięs, dziczyzny a nawet zup

10. DEGUSTACJA WINA

KROK PIERWSZY

OKO – analiza wzrokowa, obserwuje się kolor, przejrzystość, klarowność, gęstość, połysk. Należy oceniać na białej kartce, unosząc kieliszek pod światło.

KROK DRUGI

NOS – analiza węchowa. Zmysł powonienia jest najistotniejszy przy ocenie wina, nie należy się spieszyć.

Wyróżnia się trzy etapy:

I NOS przed zamieszaniem wina

II NOS ocena wina po zakręceniu kieliszka

III NOS ocena wina po opróżnienia kieliszka, czyli ocena resztek wina

KROK TRZECI

USTA – analiza smakowa. Ocenia się intensywność smaków (gorzki, kwaśny, sporadycznie słony)

Dobre wina cechuje harmonia, równowaga oraz długi i przyjemny posmak w ustach (tzw. Dobra końcówka)

11. WINA I POTRAWY Wskazówki nie reguły:

Potrawy lekkie, surowe, gotowane, duszone, np. owoce morza (mule duszone w białym winie, krewetki smażone na oliwie z chili i czosnkiem) wymagają wina białego lub różowego, im delikatniejsze smaki potraw, tym również delikat-

niejsze w smaku i zapachu wino. Natomiast potrawy sycące, pikantne, pieczone, z grilla, np. wołowina grillowana serwowana z zimnym sosem jogurtowym, kebab, pizza wymagają wina czerwonego beczkowego, mocniejszego alkoholowo, bogatszego w garbniki. Latem podczas upałów: zaleca się wina białe i różowe, młode o niskiej lub średniej zawartości alkoholu. Potrawy tłuste: np. tłuste sery, potrawy z tłustej wieprzowiny dobrze współgrają z winami o wysokiej kwasowości Wino nie może przytłoczyć potrawy a potrawa wina. To tzw. zasada podobieństwa, która nie zawsze się sprawdza. Egzaminu nie zdają wina beczkowe mocno garbnikowe i o wysokiej zawartości alkoholu. W tym przypadku tego typu wina nie gaszą ostrości, ale wręcz go mogą wzmacniać. Wina uniwersalne: wytrawne sherry, wytrawne wina musujące, a do serów pleśniowych wina słodkie. Szukając idealnego połączenia potrawy z winem, trzeba uwzględnić poszczególne składniki dania, tak by bukiet wina nie zakłócił aromatu jedzenia.

12. SERWIS WINA

Dekantacja delikatne przelanie wina z butelki do innego pojemnika, tzw. dekantera (wystarczy dzbanek) krótko przed podaniem - wino oddycha i uwalnia bukiet. W ten sposób pozbywamy się też osadu.

Nalewanie nalewamy z butelki lub karafki z prawej strony gościa.

Kieliszek – im większy tym lepszy (wino można rozkołysać, co odświeża aromat i wzmaga jego smak). Z reguły kieliszki do wina czerwonego są bardziej pękate i mają szerszą czaszę. Uznaje się, że taki kształt kieliszka umożliwia winu większy kontakt z powietrzem, przez co wino w pełni rozwija całą gamę swoich zapachów. Odwrotnie podajemy wina białe, które charakteryzują się wysoką kwasowością, a kwasowość nie znosi powietrza, dlatego w tym przypadku proponuje się kieliszki ze znacznie mniejszą i węższą czaszą.

klasyczny kieliszek
do wina czerwonego

klasyczny kieliszek
do wina białego

Temperatura podawania wina wytrawnego:

- wino białe młode i szampany nierocznikowe: (8–10^{0}C)
- wina białe dojrzałe, różowe i musujące należy podawać dość mocno schłodzone (10–12^{0}C)
- wina czerwone poje się minimalnie schłodzone (15–16–18^{0}C)

13. PRZECHOWYWANIE WINA

- Przechowuj butelki w pozycji horyzontalnej lub szyjką w dół
- Utrzymuj stałą temperaturę/wentylacja, klimatyzacja (ok. 11–12^{0}C)
- Utrzymuj stałą wilgotność (ok. 75%)

Dla wina niebezpieczne są: hałas, drgania, światło, obce zapachy.

14. KOREK NATURALNY – ZATYCZKA Z KORY DĘBU KORKOWEGO, KTÓRA ROZPOCZĘŁA PRAWDZIWĄ KARIERĘ JUŻ W POŁOWIE XVIII WIEKU

Wino przechowywane w zakorkowanych butelkach zachowuje swoje walory i w miarę przechowywania staje się lepsze, dojrzalsze, wysublimowane.

W ubiegłych latach były problemy z winem spowodowane wadliwymi korkami, tzw. przeklinki mogą być szkodliwe a wręcz niebezpieczne dla wina. W naturalnych pęknięciach korka bardzo często zatrzymywała się substancja – TCA – trójchloroanizol służąca do jego dezynfekcji.

Do win prostych wypijanych wkrótce po wyprodukowaniu zaleca się syntetyczne korki (sylikonowe) – dzisiaj popularne w regionach winiarskich Nowego Świata. Tak zakorkowane wino zachowuje swoją, jakość przez 2–3 lata, później nie ma gwarancji, że proces dojrzewania da takie same efekty jak przy korku naturalnym.

15. BUTELKI

- BORDOSKIE: ciężkie, kształt cylindryczny, przeznaczone do długiego leżakowania cierpkich, esencjonalnych win
- BURGUNDZKIE: lżejsze, kształt cylindryczny, stosunkowo chwiejne, nie nadają się do leżakowania
- ALZACKIE: wysmukłe, w stylu gotyckim, przeznaczone do pakowania win białych
- TOKAJSKIE: obj.0,5 litra, bezbarwne, w nich sprzedaje się tylko wina węgierskie z regionu Tokaj
- Ciemnozielone = wina czerwone do długiego leżakowania
- Zielone lub jasnobrązowe = wina białe
- Bezbarwne = młode wina białe i różowe
- Ciemnobrązowe lub czarne = wina: madera, porto, sherry

Butelka bordoska

Butelka burgundzka

Butelka alzacka

16. ZAPAMIĘTAJ! DOBRE RADY

- Kieliszki ustawione na stole w restauracji sygnalizują – „ tutaj sprzedaje się wina"
- Im lepsze wina, tym większe kieliszki, największe do win z apelacjami
- Dojrzałe czerwone wina najlepiej schładzać w lodówce – 0,5h
- Wina białe wstawiać do lodówki na 1h
- Szampany i wina musujące- 20 minut w lodówce lub w ochładzaczu w wodzie z lodem
- Nie schładzaj wina w zamrażalniku i nie ogrzewaj na grzejniku
- Wino zbyt zimne traci aromat, nie uwalniają się garbniki, pojawia się gorzkawy posmak
- Dekantacja nieznacznie podnosi temperaturę wina
- W chłodnym winie kwaśny smak zostaje zdominowany przez owocowy – wino staje się łagodniejsze i orzeźwiające
- Podawaj wino o 2–3 stopnie chłodniejsze od przyjętych norm, ponieważ w kieliszku szybko się ociepli
- W ciepłym winie głównie wyczuwa się alkohol

, •·Jakość potrawy = jakość wina

- Jakość wina poznajemy wzrokowo:

Dobre wina zawierają alkohol pow.13% (ale nie wzmocnione) – wina, które będą smakowały, wina europejskie (do 12% alk. – są "kiepskie", 13–14% alk – często "wybitne", bardzo dobre)

Kolor butelki- ciemna lepsza, chroni wino przed UV

Masa szkła- ciężka (butelka stabilna – wino stabilne)

Denko wypukłe – im większe tym w środku lepsze wino

Długość korka – im dłuższy, tym lepiej zabezpiecza przed utlenianiem

Kształt butelki (butelka tzw. bordoska jest stabilna i przeznaczona jest do wina stabilnego)

Siarka nie ma wpływu, występuje w każdym winie, obowiązek pisania na etykietach w UE i USA (siarkowanie zabija dzikie drożdże)

Kultura picia wina w naszym kraju w ostatnich latach rozwija się bardzo prężnie. Dlatego każda wiedza o winie jest pożądana i wskazana. Zalecam jeździć po świecie i po Polsce w poszukiwaniu kolejnych winnic/bodeg, nowych doznań i smaków.

Trzeba jednak pamiętać „WINO SMAKUJE NAJLEPIEJ TAM, GDZIE NAM SMAKUJE NAJLEPIEJ"

INNOWACYJNE METODY WSKAZANE W EDUKACJI BRANŻOWEJ

1. Uczelnie, szkoły, placówki kształcenia ustawicznego uczące branżowo powinny na zajęciach wykorzystywać nowoczesną metodę zwaną blended learningiem. Jest to mieszana metoda kształcenia łącząca tradycyjne metody nauki (kontakt z nauczycielem) z aktywnością prowadzoną zdalnie za pomocą komputera.
2. Pracować metodami praktycznymi, typu:
   - ćwiczenia praktyczne (trzymanie butelki, nalewanie, dekantowanie wina, degustacja wina)
   - pokaz
   - symulacja
   - metoda projektu
3. Stosować metody eksponujące:
   - film,
   - ekspozycja (butelki, korki, wina, otwieracze, dekanterki, kieliszki itp.)
4. Stosować min. następujące zasady:
   - zasada świadomej aktywności (aktywnie wprowadzaj uczestników szkolenia w proces uczenia się)
   - pozwól uczestnikom na naukę w ich własnym tempie
   - upewnij się, że uczestnicy znają cel zajęć
   - zawsze szkolenie zaczynaj od osobistych doświadczeń szkolonego, upewnij się co już umie, wie
   - zasada poglądowości
   - zasada związku teorii z praktyką

Autorka: **Longina Borkowicz**
Specjalistka w zawodzie, nauczyciel,
trener kształcenia zawodowego
w branży gastronomicznej

Longina Borkowicz

Oferta szkolenia kursowego w zawodzie sommelier jako rezultat doświadczeń greckich

Sommelier

„to człowiek odpowiedzialny za dobór wina do potraw i serwis wina w restauracji. Zawód to w Polsce wciąż mało rozpowszechniony. Tymczasem dobry Sommelier to często prawdziwy artysta i skarb restauratorów" Grzegorz Jach

Nie patrz na wino tylko jak na napój alkoholowy, ale tak by nauczyć się czytać przekaz, jaki wino ze sobą niesie.

Nazwa formy kształcenia:

Kurs potwierdzający uzyskanie wiedzy i umiejętności sommelierskich

Czas trwania, liczba godzin kształcenia i sposób jego organizacji:

Kurs obejmuje 10 godzin teoretycznych powiązanych z 20 godzinami warsztatów praktycznych oraz 160 godzin (4 tygodnie) praktyki zawodowej w renomowanej restauracji i wytwórni wina.

Sesja szkoleniowa jest realizowana w wersji wieczorowej lub weekendowej, praktyka zawodowa jest ustalana indywidualnie do uczestnika kursu.

Kurs prowadzony jest w języku polskim.

Wymagania wstępne dla uczestników kursu:

Wiek: ukończone 18 lat.

Kurs przeznaczony jest dla menadżerów zakładów gastronomicznych, kierowników restauracji, kelnerów, barmanów, pasjonatów wina, osób chcących rozpocząć pracę w kontakcie z winami, np. handlowca winami, nauczyciela branży gastronomicznej.

Cele kierunkowe kursu:

1. Wykonywanie czynności związanych z obsługą gości i dobieraniem wina do potraw
2. Otwieranie wina przy gościu
3. Wykonywanie dekantacji wina
4. Tworzenie i zarządzanie kartą win w restauracji
5. Zapoznanie się z technologią produkcji wina
6. Rozpoznawanie podstawowych szczepów winorośli

Salvador Dali „Ten, kto umie degustować wino, już nigdy więcej go nie pije, ale odkrywa jego sekrety"

Plan nauczania określający nazwę zajęć oraz ich wymiar:

Lp.	Nazwa zajęć	Liczba godzin w cyklu kształcenia
KSZTAŁCENIE TEORETYCZNE		
1.	Towaroznawstwo	10
Łączna liczba godzin na kształcenie zawodowe teoretyczne		10
	KSZTAŁCENIE PRAKTYCZNE	
2.	Warsztaty praktyczne	20
4.	Praktyka zawodowa	160
Łączna liczba godzin na kształcenie zawodowe praktyczne		180
Łączna liczba godzin na kształcenie zawodowe		190

Program i treści nauczania w zakresie poszczególnych zajęć:

TOWAROZNAWSTWO:

Treści nauczania:

- Historia wina na świecie i w Grecji
- Główne regiony produkcji wina
- Główne regiony produkcji wina w Grecji
- Najważniejsze odmiany winorośli w Grecji, Europie, w Polsce i na świecie
- Klasyfikacja win i ich charakterystyka
- Technologia produkcji win białych, różowych, czerwonych, musujących
- Napowietrzanie i dekantacja. Cele i główne różnice
- Temperatury podawania i dobór kieliszków do poszczególnych gatunków win na przykładzie win greckich
- Zasady przenoszenia szkła
- Zasady doboru wina do potrawy
- Kolejność podawania win podczas kolacji, spotkania firmowego, rautu
- Rodzaje korków, zamknięć, beczek, butelek na przykładzie rozwiązań w Grecji
- Przechowywanie win, podstawowe zasady, strategia dojrzewania
- Wady win, złe wina

Efekty kształcenia

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu potrafi:

- Rozróżniać Stary i Nowy Świat wina
- Rozróżniać proces produkcji win białych i czerwonych
- Rozróżniać wina stołowe, deserowe, wzmocnione, ziołowe, likierowe i musujące
- Rozpoznawać wina „ octowe i utlenione"
- Rozumieć pojęcie „wina korkowego"
- Rozumieć znaczenie dekantacji wina
- Rozpoznawać szkło do podawania w zależności od rodzaju wina
- Dobierać wina do potraw i podawać w odpowiedniej temperaturze i kolejności

WARSZTATY PRAKTYCZNE

Treści nauczania:

- Przenoszenie szkła czystego i brudnego
- Czytanie etykiet i rozpoznawanie wina po treści etykiety
- Otwieranie wina, w tym musującego
- Doprowadzanie wina do odpowiedniej temperatury "serwisowej"
- Nauka rozpoznawania zapachów zawartych w winie (Le Nez du Vin).
- Degustacja oraz ocena wina wg szczepów, min.: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Gewurztraminer, Semilion, Muscat, Prosecco, Pinot Noir, Merlot, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon i Franc, Tempranillo, Malbec, Zinfandel-Primitivo
- Degustacje analityczne „WINA W POŁĄCZENIU Z POTRAWAMI" na przykładzie win greckich
- Serwis win białych, czerwonych, musujących
- Analiza przykładowej karty win w restauracji
- Obsługa gościa przy stole
- Efekty kształcenia:
- w wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu potrafi:
- Rozpoznawać bukiet w winie
- Rozpoznawać wiek i jakość wina
- Jak czytać etykietę, rozpoznawać najczęściej zamieszczane informacje i oznaczenia jakościowe
- Dobierać wino do potraw
- Prezentować wino
- Otwierać wino w obecności gościa
- Dekantować wino
- Podawać wino o właściwej temperaturze i w odpowiednim kieliszku

Praktyka zawodowa w renomowanej restauracji (3 tygodnie)

Treści nauczania:

- Czynności wykonywane w Sali restauracyjnej
- Posługiwanie się kartą win
- Wykształcenie umiejętności sprzedaży wina w restauracji

Efekty kształcenia:

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu potrafi:

1. Wykonywać czynności związane z przyjmowaniem gości:
   - Przyjmuje gości (wita, stosuje zasady uznania gości, pomaga przy wyborze stolika i zajęciu miejsc).
   - Wykonuje czynności związane z przyjęciem zamówienia (podaje kartę menu i kartę win, doradza przy wyborze potraw, dań, napojów i wina, przyjmuje zamówienia).
   - Stosuje zasady Up-sellingu w poszerzaniu zamówienia.
   - Zapisuje zamówienia.
   - Przekazuje zamówienia do realizacji.
   - Używa form grzecznościowych w konwersacji z gośćmi.
2. Wykonywać czynności związane z obsługą gości przy stole:
   - Uzupełnia przygotowane stoły zgodnie z zamówieniem i potrzebami gości oraz obowiązującymi w zakładzie standardami (zmienia, uzupełnia zastawę stołową i serwisową, elementy dekoracyjne stołu itp.)
   - Aranżuje salę i stoły stosownie do uzyskanych informacji nt. oczekiwań i charakterystyki gości.
   - Wykonuje czynności kelnera z prawej i lewej strony gościa przy dostosowywaniu nakrycia stołu do zamówienia.
3. Podawać wina i koniaki:
   - Wyszczególnia rodzaje win w karcie win.
   - Rozpoznaje rodzaj, moc, zawartość cukru, pochodzenie, jakość / apelację i inne wina po etykietach różnych krajów.
   - Rozpoznaje jakość koniaków po etykietach.
   - Przygotowuje wina do podawania (reguluje temperaturę, otwiera wino, dekantuje wino).
   - Dobiera szkło do podawania wina i koniaków.
   - Prezentuje alkohol z prawej strony gościa.
   - Nalewa alkohol z prawej strony gościa stosując ruch prawostronny.
   - Dobiera wina i koniaki jako aperitify, do potraw, deserów i jako digestify.
4. Rozpoznawać asortyment i rodzaje wina w restauracji:
   - Czyta kartę win w lokalu.
   - Rozpoznaje wina po kształcie butelek i treści na etykiecie.
   - Przechowuje wina w odpowiednich warunkach.

Praktyka zawodowa u producenta win (1 tydzień)

Treści nauczania:

- Pomieszczenia produkcyjne w wytwórni wina, ich przeznaczenie, wyposażenie i funkcjonalność
- Urządzenia do nalewania wina
- Park maszynowy do etykietowania butelek, ich zamykania i pakowania

Efekty kształcenia:

W wyniku procesu kształcenia uczestnik kursu potrafi:

- Rozpoznawać surowiec do produkcji wina
- Rozpoznawać różne rodzaje fermentacji
- Rozróżniać kadzie do fermentacji wina i do dojrzewania
- Rozróżniać procesy produkcji win czerwonych, białych, deserowych, musujących
- Wskazać sposoby filtracji wina
- Rozróżniać urządzenia i sprzęt niezbędny do produkcji wina
- Rozróżniać urządzenia do pakowania butelek z winem
- Poprawnie przechowywać wino (kiedy długo, kiedy krótko, warunki)

Warunki osiągania efektów kształcenia

Kurs należy przeprowadzić w sali konferencyjnej z dostępem do Internetu wyposażonej w komputer, projektor, flipchart oraz w sali ćwiczeń praktycznych z dostępem do wody wyposażonej w stół do degustacji win, szkło do wina, serwetki kelnerskie, otwieracze do wina, kartki papieru A-4/białe.

Zalecane metody kształcenia: pokaz z instruktażem, ćwiczenia praktyczne.

Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych:

1. Losh Chris Jakie wino masz w kieliszku. Rozpoznawanie i degustowanie wina. Wyd. Olesiejuk. 2010
2. Kriesi Rolf, Osterwalder Peter Wino. Porady dla smakoszy. Wyd. Arkady 2010
3. Prange – Barczyński Tomasz Zawód sommelier wyd. Magazyn wino Sp. z o. o 2007
4. Zasoby Internetu związane z tematyką zawodową
5. Materiał edukacyjny w formie elektronicznej

Sposób i forma zaliczenia:

Kurs kończy się egzaminem teoretycznym w formie testu oraz egzaminem praktycznym w formie degustacji w ciemno dwóch win.

Pozytywny wynik upoważnia do otrzymania zaświadczenia potwierdzające-

go uzyskanie kwalifikacji zawodowych w obrębie zawodu kelner 513101 zgodnie z rozporządzeniem MINISTRA EDUKACJI NARODOWEJ z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych oraz suplementu w języku polskim i angielskim.

Uczestnicy szkolenia otrzymują:

1. wina do degustacji
2. przekąski finger food
3. autorski podręcznik/materiały szkoleniowe
4. trybuszon
5. zapaskę sommeliera
6. zaświadczenie o ukończeniu tego kursu

Autorka: **Longina Borkowicz**
Specjalistka w zawodzie, nauczyciel,
trener kształcenia zawodowego
w branży gastronomicznej

Maria Magdalena Kaim

Prezentacja autorskiego programu kształcenia z zakresu kuchni greckiej dla uczniów szkoły branżowej

Forma zajęć dodatkowych.

Typ szkoły: Zasadnicza Szkoła Zawodowa

1. Cele główne kształcenia zawodowego

Celem kształcenia zawodowego jest przygotowanie uczniów/słuchaczy do życia w warunkach współczesnego świata, pracy zawodowej i aktywnego funkcjonowania na zmieniającym się rynku pracy.

Przygotowanie uczniów/ słuchaczy na rosnący wzrost oczekiwań pracodawców w zakresie poziomu wiedzy i umiejętności pracowników.

Przekazanie uczniom/ słuchaczom treści pozwalających na mobilność geograficzną i zawodową, nowe techniki i technologie.

2. Cele kształcenia dla programu

Absolwent powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- Przygotowanie potraw, napojów, wyrobów cukierniczych wzorowanych na recepturach kuchni greckiej, które poza walorami smakowymi powinny również posiadać walory wizualne.
- Odpowiedzialność o swoje miejsce pracy oraz materiały z jakimi pracuje, nadzoru nad zaopatrzeniem miejsca pracy we wszystkie niezbędne produkty, wybór najlepszych jakościowo składników, obsługa i dbanie o urządzenia i narzędzia swojej pracy, dbanie o należyte przechowywanie produktów spożywczych.
- Znajomość dokładnych proporcji tworzenia wyrobów kulinarnych, różnorodnych przepisy, dopasowanych do okazji i wymagań klientów.
- Umiejętność kreatywnej pracy nad realizowania swoich pomysłów.

Program ma na celu rozwinięcie umiejętności kucharskich w zakresie przygotowania potraw, napojów, wyrobów cukierniczych wzorowanych na recepturach kuchni greckiej, które poza walorami smakowymi powinny również posiadać walory wizualne.

3. Plan nauczania przedmiotowego

Lp.	Nazwa przedmiotu	Liczba godzin w cyklu kształcenia
PRZEDMIOTY TEORETYCZNE		
1.	Towaroznawstwo	10
Łączna liczba godzin na kształcenie zawodowe teoretyczne		10
2.	Zajęcia praktyczne	50
4.	Praktyka zawodowa	80
Łączna liczba godzin na kształcenie zawodowe praktyczne		130
Łączna liczba godzin na kształcenie zawodowe		140

4. Towaroznawstwo

1 Dział: Zasady racjonalnego żywienia oraz systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności.

Treści nauczania

- Podstawowe pojęcia stosowane w technologii i towaroznawstwie
- Systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności
- Zasady właściwego wykorzystania surowców w gastronomii.

Efekty kształcenia

W wyniku procesu kształcenia słuchacz:

1. Rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej;
- prawidłowo definiuje żywność.
- charakteryzuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w gastronomii.
- podaje zasady stosowania dodatków do żywności.
- klasyfikuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze według różnych kryteriów.
- wyjaśnia pojęcia: „środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia", „środek spożywczy bezpieczny dla drowia' oraz „środek spożywczy zafałszowany".

1.2 Przestrzega zasad gospodarki odpadami;

- przedstawia sposób gospodarowania odpadami w gastronomii.

- dowiedzie nieodzowności właściwej gospodarki odpadami.
- podaje wymagania dotyczące odpadów opakowań w zakładach gastronomicznych.
- interpretuje znaki zamieszczone na opakowaniach żywności dotyczące postępowania z opakowaniami.
- przedstawia sposób postępowania z odpadkami pokonsumpcyjnymi w zakładzie.
- charakteryzuje procedury obowiązujące w gastronomii wynikające z systemów GHP i HACCP, odnoszące się do gospodarki odpadami.

1.3 Rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- wymienia systemy zapewniania jakości bezpieczeństwa żywności.

2. Dział: Podstawowe wiadomości o środkach spożywczych

Treści nauczania

- Podział środków żywnościowych.
- Ocena towaroznawcza środków żywnościowych.
- Przechowywanie żywności.
- Zmiany zachodzące w żywności podczas jej przechowywania.
- Metody utrwalania żywności.

Efekty kształcenia

2.1. Klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;
- klasyfikuje żywność ze względu na trwałość.
- dzieli żywność ze względu na pochodzenie.
- klasyfikuje żywność ze względu na skład chemiczny.
- ocenia żywność na podstawie jej wartości odżywczej.

2.2. Dobiera warunki do przechowywania żywności;
- uzasadnia konieczność przechowywania żywności w określonych warunkach.
- dobiera sposób przechowywania do określonego środka żywności.
- dzieli produkty spożywcze na grupy, które są przechowywane w tych samych warunkach.
- podaje warunki przechowywania określonych grup produktów spożywczych.

3. Dział: Ocena towaroznawcza surowców roślinnych i zwierzęcych charakterystycznych w kuchni greckiej

Treści nauczania

- Charakterystyka i wykorzystanie tłuszczów w kuchni greckiej
- Charakterystyka ziół przypraw stosowanych w kuchni greckiej
- Charakterystyka i technologia sporządzania potraw z surowców roślinnych – warzywa, owoce, przetwory zbożowe.
- Charakterystyka surowców zwierzęcych – mleko i jego przetwory, mięso zwierząt rzeźnych, przetwory mięsne, ryby i owoce morza stosowanych w kuchni greckiej
- Zastosowanie surowców roślinnych i zwierzęcych do produkcji potraw i napojów

Efekty kształcenia

W wyniku procesu kształcenia słuchacz:

3.1. Dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;
- opisuje zasady doboru surowców do sporządzenia określonych potraw lub napojów.
- przedstawia potrawy (napoje), które można sporządzić z określonego surowca.

3.2. Charakteryzuje surowce pochodzenia roślinnego stosowane w kuchni greckiej
- charakteryzuje miody greckie
- rozróżnia i dobiera oliwę do potraw
- zna zasady sporządzania chałwy
- potrafi wymienić etapy wykonania ciasta filo i zastosowanie do sporządzania potraw słodkich i wytrawnych
- charakteryzuje pieczywo greckie
- potrafi scharakteryzować zioła i przyprawy typowe dla Grecji oraz dobrać je do poszczególnych potraw
- wykazuje sprzęt gastronomiczny potrzebny do wykonania konkretnych zadań.

3.3. Charakteryzuje surowce pochodzenia zwierzęcego stosowane w kuchni greckiej
- rozróżnia sery greckie, potrafi je zastosować do poszczególnych potraw
- charakteryzuje ryby i owoce morza potrafi przeprowadzić obróbkę wstępną, zna zastosowanie do produkcji poszczególnych potraw
- charakteryzuje produkty pochodzenia zwierzęcego potrafi dobrać odpowiednie elementy do produkcji potraw
- zna grecki nazwy typowych potraw greckich sporządzonych z surowców roślinnych i zwierzęcych.

Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne

Zajęcia edukacyjne należy przeprowadzać w pracowni wyposażonej w komputer z dostępem do Internetu, (jedno stanowisko dla dwóch słuchaczy, oraz urządzenia multimedialne. Część zajęć musi odbywać się w pracowni gastronomicznej, gdzie będzie możliwe przeprowadzenie oceny towaroznawczej. Pracownia powinna być wyposażona w stoły ze stali nierdzewnej, zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody oraz naczynia i sztućce do przeprowadzenie oceny organoleptycznej.

Środki dydaktyczne Czasopisma branżowe, katalogi produktów spożywczych, zdjęcia i filmy na temat produkcji oliwy, serów itp. Plansze ze schematami blokowymi sporządzenia potraw, filmy dydaktyczne/instruktażowe prezentujące sposób wykonania potraw, plansze z nazwami potraw, komputer z dostępem do Internetu (jedno stanowisko na dwóch słuchaczy), urządzenia multimedialne.

Zalecane metody dydaktyczne.

W procesie dydaktycznym zaleca się stosować następujące metody nauczania: wykład informacyjny, dyskusję dydaktyczną, mapy mentalne, burzę mózgów, dyskusję, metodę tekstu przewodniego, metodę przypadków oraz ćwiczeń praktycznych.

5. Zajęcia praktyczne

1. Dział: Wykonywanie półproduktów

Treści nauczania

- Procedury obowiązujące w gastronomii.
- Zasady oceny jakości surowców i półproduktów stosowanych w kuchni greckiej
- Zasady przechowywanie surowców i półproduktów.
- Sposoby obróbki wstępnej.
- Zasady organizacji stanowisk pracy do obróbki wstępnej surowców

Efekty kształcenia

W wyniku procesu kształcenia słuchacz:

1.1. Przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców;
- przestrzega zasad racjonalnego wykorzystywania surowców w trakcie produkcji gastronomicznej.

1.2. Przestrzega zasad gospodarki odpadami;
- stosuje procedury odnoszące się do gospodarki odpadami.

1.3. Przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;
- ocenia jakość surowców przed jej użyciem do sporządzania potraw lub napojów.

- dobiera surowce według receptur i przeznaczenia

1.4. Dobiera warunki do przechowywania żywności;
- zabezpiecza surowce i wyroby gotowe przed zepsuciem.

1.5. Stosuje receptury gastronomiczne;
- analizuje treść receptury gastronomicznej.

2. Dział: Sporządzanie potraw i napojów.

Treści nauczania

- Sporządzanie i ekspedycja potraw kuchni greckiej z: warzyw, grzybów, owoców, przetworów zbożowych, mleka i jego przetworów, jaj, mięsa zwierząt rzeźnych i jego przetworów, podrobów, drobiu, dziczyzny, ryb i owoców morza.
- Zupy i sosy – sporządzanie i ekspedycja.
- Potrawy półmięsne.
- Zakąski zimne i gorące – sporządzanie i ekspedycja.
- Potrawy dietetyczne i wegetariańskie – sporządzanie i ekspedycja
- Sporządzanie ciast: charakterystycznych dla kuchni greckiej
- Desery zimne i gorące – sporządzanie i ekspedycja.

Efekty kształcenia

W wyniku procesu kształcenia słuchacz:

- rozróżnia surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej,
- stosuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze według przeznaczenia,
- przestrzega zasad racjonalnego żywienia,
- dobiera właściwe dodatki do potraw,
- komponuje zestawy potraw zgodnie z zasadami żywienia,
- przestrzega zasad organoleptycznej oceny żywności, stosuje zasady oceny organoleptycznej,
- określa zagrożenia, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności, identyfikuje źródła zagrożeń bezpieczeństwa i jakości żywności podczas przechowywania żywności, stosuje procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności,
- stosuje receptury gastronomiczne, sporządza potrawy i napoje posługując się recepturą, rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów, wybiera odpowiednie metody i techniki sporządzania potraw i napojów, stosuje właściwe metody i techniki sporządzania potraw i napojów według przeznaczenia, dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów,

- dobiera surowce do sporządzania konkretnej potrawy czy napoju, sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje,
- odpowiednio organizuje stanowisko pracy do sporządzania potraw, prawidłowo organizuje proces produkcji potraw, stosuje odpowiednie przyprawy charakterystyczne dla potraw,
- rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów, określa zmiany zachodzące w żywności w czasie produkcji potraw i napojów,
- dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów, wybiera zastawę stołową do konkretnej potrawy czy napoju,
- porcjuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje, kontroluje wielkość potraw i napojów, dekoruje potrawy i napoje zgodnie z aktualnymi trendami.

Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne.

Zajęcia należy przeprowadzać w grupach (maksymalnie 16 osób podzielonych na kilka stanowisk). Wyposażenie pracowni gastronomicznej powinno być zgodne z opisem zamieszczonym w podstawie programowej. W pracowni powinny być zorganizowane następujące stanowiska:

- stanowiska mycia rąk, stanowiska sporządzania potraw i napojów (jedno stanowisko maksymalnie dla czterech słuchaczy), wypełni wyposażone w sprzęt i urządzenia;
- ponadto pracownia powinna być wyposażona w: zmywarkę do naczyń, piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik, chłodziarkę z zamrażarką, naświetlacz do jaj, kosz na odpady.

Środki i materiały dydaktyczne

Do osiągnięcia zaplanowanych efektów potrzebne są środki: surowce niezbędne do wykonania ćwiczeń, sprzęt kontrolno – pomiarowy, receptury gastronomiczne, albumy, zdjęcia.

Zalecane metody dydaktyczne

Zalecane metody dydaktyczne – pokaz, instruktaż, ćwiczenia praktyczne, dyskusja.

Formy organizacyjne

Zalecane jest wykonywanie ćwiczeń w grupach oraz formy indywidualne.

6. Praktyka

7. Przykładowy rozkład materiału dla przedmiotu towaroznawstwo

DZIAŁ PROGRAMOWY	TEMAT	ILOŚĆ GODZIN
Zasady racjonalnego żywienia oraz systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności.	• Charakterystyka i podział środków spożywczych. Zasady magazynowania surowców i wyrobów gotowych • Systemy zabezpieczające produkcje gastronomiczna. Gospodarka odpadami	1 1
Podstawowe wiadomości o środkach spożywczych	• Zasady oceny organoleptycznej produktów spożywczych. • Europejskie oznaczenie produktów ekologicznych	1 1
Dział: Ocena towaroznawcza surowców roślinnych i zwierzęcych charakterystycznych w kuchni greckiej	• Ocena towaroznawcza i zastosowanie oliwy greckiej • Ocena towaroznawcza i zastosowanie warzyw i owoców charakterystycznych dla kuchni greckiej • Ocena towaroznawcza i zastosowanie serów charakterystycznych dla kuchni greckiej • Produkty zbożowe, charakterystyka pieczywa stosowane w kuchni greckiej • Ocena towaroznawcza i zastosowanie ryb, owoców morza i surowców zwierzęcych charakterystycznych dla kuchni greckiej • Desery i słodycze charakterystyczne dla kuchni greckiej	1 1 1 1 1 1
RAZEM		10

8. Przykładowy rozkład materiału dla przedmiotu Zajęcia Praktyczne

DZIAŁ PROGRAMOWY	TEMAT	ILOŚĆ GODZIN
Wykonywanie półproduktów	• Obróbka wstępna warzyw, ryb, owoców morza, przygotowanie ciasta filo marynowanie oliwek i sera z przyprawami	4
Sporządzanie potraw i napojów.	• **Charakterystyka i przygotowanie zakąsek zimnych** • Dip bakłażanowy • Grillowane cukinie i papryczki z serem feta • Sos Tzatziki, sos miętowy • Sałatka grecka/wiejska/ • Tort wytrawny z grzankami serem feta i pomidorami • Kruche pierożki serowe • Sałatka z soczewicy • Kalafior z winegretem i Świerzymi ziołami • **Charakterystyka i zasady przygotowania zakąsek gorących** • Grillowany ser Halumi z sosem miodowym • Pierożki z ciasta filo ze szpinakiem • Kalmary w temperze • Grillowane warzywa w aromatyzowanej oliwie • Gyros drobiowy w chlebku pita • **Charakterystyka i zasady przygotowania potraw zasadniczych** • Kefty z mięsa mieszanego w sosie pomidorowym • Kefty z cukinii z fetą • Musakas • Pastitsio • Suwlaki drobiowe czosnkowo- cytrynowe • Udka z kurczaka w czerwonym winie z figami • Duszone warzywa • **Charakterystyka i zasady sporządzania potraw z ryb i owoców morza** • Ośmiornica w czerwonym winie • Kalmary z ryżem i pomidorami • Zupa rybna z owocami morza • Kotleciki z dorsza z sosem czosnkowym • Pieczone filety cytryną i pomidorami • **Charakterystyka i zasady sporządzania ciast i deserów charakterystycznych dla kuchni greckiej** • Ciasto jogurtowe • Pączki miodowe z orzechami • Bachlawa z miodowo pomarańczowym syropem • Babeczki z kremem chałowym • Pudding ryżowy z cynamonem	8 10 10 10 8
RAZEM		50

9. Literatura

Program dla kwalifikacji T.06 opublikowany na stronach Koweziu

Flis K./ Procner A., *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. cz. I i II*, WSiP Warszawa 2009

Kmiołek A.: *Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów*. WSiP, Warszawa 2013

Kmiołek A.: *Towaroznawstwo i przechowywanie żywności*. WSiP, Warszawa 2013

Konarzewska M.: *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz. I i II*. WSiP, REA, Warszawa 2014

Książka kucharska „Kuchnia Grecka" New Media Koncept praca zbiorowa

Maria Magdalena Kaim

Dagmara Bagińska

Kuchnia grecka, jako program kursu dla dorosłych podwyższający kwalifikacje w zawodzie kucharz europejski

Oferta szkolenia dla osób dorosłych z zakresu kuchni greckiej.

Oferta szkolenia jest przeznaczona dla osób dorosłych. Kuchnia grecka niezwykle barwne potrawy, bogate w składniki odżywcze. Szkolenie obejmuje zajęcia teoretyczne oraz praktyczne pod okiem wykwalifikowanych trenerów.

1. Cele główne

Podnoszenie kwalifikacji zawodowych osób dorosłych, dokładniejsze poznanie kuchni greckiej. Przekazanie osobą dorosłym nowych technik i technologii.

2. Cele kształcenia dla programu

Uczestnik szkolenia powinien być przygotowany do wykonywania takich zadań jak:

- Przygotowanie potraw i napojów, wyrobów cukierniczych wzorowanych na recepturach kuchni greckiej, które powinny się cechować odpowiednią kolorystyką, wartością odżywczą, właściwym sposobem podania. Uczestnik powinien dbać o urządzenia i sprzęt przeznaczony do pracy. Osoba, która przeszła szkolenie zda receptury i normy gastronomiczne stosowane w kuchni greckiej. Potrafi tworzyć dania kreatywne i prowadzi do samorealizacji.

Cel szkolenia to rozwinięcie własnych umiejętności kulinarnych w zakresie sporządzania potraw i napojów oraz wyrobów cukierniczych na bazie receptur i norm greckiej kuchni. Szkolenie obejmuje zajęcia teoretyczne oraz praktyczne pod okiem wykwalifikowanych trenerów.

3. Plan nauczania określający tematy zajęć edukacyjnych oraz ich wymiar:

Lp.	Temat zajęć	Zajęcia teoretyczne (h)	Zajęcia praktyczne (h)
I	Rys historyczny – Kuchnia Grecka	4	-
II	Towaroznawstwo	10	
III	Terminologia stosowana w greckiej gastronomii.	8	-
IV	Potrawy Greckie	20	-
V	Sposoby podania potraw i nakrycia stołowe.	8	10
VI	Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej	-	110
	Razem	50	120

4. Treść szkolenia w zakresie poszczególnych zajęć edukacyjnych:

Nazwa bloku tematycznego	Treść szkolenia w zakresie danego bloku tematycznego
Rys historyczny – Kuchnia Grecka	• Historia Kuchni Greckiej. • Pierwsza w historii książka kucharska. • Kuchnia starożytnej Grecji. • Charakterystyczne surowce.
Towaroznawstwo	• zna pojęcie surowiec, półprodukt, produkt, wyrób gotowy, termin przydatności do spożycia, wartość odżywcza, składniki pokarmowe,
Terminologia stosowana w greckiej gastronomii.	• Pojęcia podstawowe: oliwa, feta, owoce morza, sałatka grecka, kulin, kefalaki, fasolada, tzatziki, ouzo
Potrawy Greckie	• Musaka, Sałatka choriatiki, tzatziki, filo, gyros, tiropitakia
Sposoby podania potraw i nakrycia stołowe.	• Zastawa stołowa • Sposoby podania potraw
Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej	• Praktyczne wykonanie dań greckich, gotowanych, pieczonych, podawanych w formie sałatki

5. Rys historyczny – Kuchnia grecka

Historycznie kuchnia grecka była prekursorem kuchni zachodniej i wywarła kulinarny wpływ, poprzez starożytny Rzym, na Europę, a później Nowy Świat. Pierwszą w historii książkę kucharską napisał w 330 roku p.n.e. Archestratos, a tra-

dycja kulinarna Grecji liczy sobie koło 4000 lat. Kuchnia starożytnej Grecji charakteryzowała się niewielką ilością surowców i opierała się głównie na pszenicy, oliwie i winie, mięso jadano rzadko, nieco częściej ryby. Zazwyczaj postrzegana jest jako zdrowa i prosta.

Grecja podzielona jest na regiony: Attykę, Grecję Środkową i Zachodnią, Macedonię Środkową i Zachodnią, Macedonię Wschodnią i Trację, Kretę, Epir, Tesalię, Athos, Wyspy Jońskie, Wyspy Egejskie Północne i Południowe oraz Peloponez. Każdy z nich ma swoje własne tradycje kulinarne.

TREŚCI NAUCZANIA

- Znajomość historii kuchni greckiej.
- Zasady sporządzania charakterystycznych potraw greckich.

EFEKTY KSZTAŁCENIA

- Osiągane w wyniku procesu kształcenia osób dorosłych.

6. Towaroznawstwo

TREŚCI NAUCZANIA

- Podstawowe pojęcia surowiec, półprodukt, produkt, wartość odżywcza.
- Opakowania produktów i ich rola.
- Zagospodarowanie surowców przeznaczonych na dania, potrawy greckie.

EFEKTY KSZTAŁCENIA

- Zna pojęcia surowiec, półprodukt, produkt.
- Wyjaśnia role opakować oraz zna ich rodzaje.
- Surowce wykorzystuje zgodnie z przeznaczeniem.

7. Terminologia stosowana w greckiej gastronomii

Najważniejszy produkt Grecki to Oliwa z oliwek, uważana za najlepszą na Świecie.

- Ouzo – wódka z dodatkiem anyżku
- Meze – zakąska
- Musaka (mousaka) – zapiekanka z mięsa mielonego, makaronu, ziemniaków, bakłażana, sosu pomidorowego, zalana beszamelem
- Kulin – ognioodporny pojemnik do przygotowywania i przechowywania ciepłych potraw
- Fasolada – zupa fasolowa
- Feta – cierpki ser dojrzewający
- Filo – typowo grecki rodzaj ciasta w cienkich płatach, z dużą zawartością oliwy, półprodukt do różnych potraw (podobne nieco do ciasta francuskiego)

Mezedes – greckie przystawki

Tradycyjny grecki posiłek nie może obejść się bez przekąsek – mezedes. Są to zazwyczaj rozmaite greckie sery, pieczywo oraz pasty do chleba. Przystawki muszą być odpowiednio ostre, żeby pobudzić apetyt. Najbardziej popularnymi przekąskami są: kolokithakia tyganita (smażone kabaczki), piperies tyganites (smażona papryka), skordalia (pasta czosnkowa do pieczywa), tzatziki (pasta czosnkowa z ogórkami i miętą) oraz niezastąpiona grecka feta. Wśród najpopularniejszych sosów znajdziemy: ladolemono czyli sos oliwno-cytrynowy, sos pomidorowy oraz sos czosnkowy.

TREŚCI NAUCZANIA

- Znajomość podstawowych dań z kuchni greckiej.
- Umiejętność posługiwania sie fachową terminologią.

EFEKTY KSZTAŁCENIA

- Poznał fachową terminologię - słownictwo greckie.
- Potrafi posługiwać się w sposób właściwy słownictwem greckim zna jego znaczenie.

8. Potrawy greckie

Horiatiki – Χωριάτικη

Zwana przez Greków horiatiki, czyli wiejską, a przez resztę świata po prostu grecką, jest jedną z najpopularniejszych sałatek świata

Souvlaki – Σουβλάκι

Mięso, kilka frytek, pomidory, cebula, czasem także sałata oraz sos tzatziki lub musztardowy, wszystko to ciasno zawinięte w pitę – oto typowy grecki fast food.

Mousaka – Μουσακάς

Zapiekanka z mięsa mielonego, makaronu, ziemniaków, bakłażana, sosu pomidorowego, zalana beszamelem

Kefty - czyli smażone na głębokim oleju placuszki z cukinii. Każda grecka gospodyni domowa ma na nie swój własny przepis, różniący się nieco proporcjami użytych składników i dodatkami, takimi jak świeża natka pietruszki, kolendra czy koperek. W Kefcie nigdy jednak nie może zabraknąć ulubionego sera Greków, czyli fety. Istnieje wiele wariacji tej potrawy w zależności od użytych warzyw – z pomidorami jako głównym składnikiem placuszki te będą zwały się tomatokeftedes, z ziemniakami to patatokeftedes.

Pastitsio – Παστίτσιο

Zapiekanka z grubego makaronu, mięsa mielonego, sosu pomidorowego, zalana beszamelem.

Dolmades (dolmas)

Małe gołąbki, mielone mięso z ryżem, częściej sam ryż w oliwie z ziołami, zawinięte w liście winogron.

TREŚCI NAUCZANIA

- Charakterystyczne potrawy greckie.
- Beszamel sos niedoceniony w Polce.
- Różnorodność kolorów w daniach greckich.

EFEKTY KSZTAŁCENIA

- Poznał charakterystyczne danie grackie.
- Potrafi posługiwać się w sposób właściwy słownictwem greckim zna jego znaczenie.
- Zna nazwy tradycyjnych potraw greckich.

Warunki osiągania efektów kształcenia, metody pracy.

Zajęcie należy przeprowadzać w sposób zrozumiały dla osób dorosłych z wykorzystaniem odpowiednich metod pracy, środków dydaktycznych. Ważny jest przekaz słowny – wykład, pogadanka, burza mózgu. Przekaz słowny jest bez wątpienia ważny, lecz dopiero obraz daje nam pełne wydanie. Dlatego elementem kluczowym w trakcie kursu dla osób dorosłych z tematyki greckiej będzie wykorzystanie sprzętu multimedialnego – pokaz w formie slajdów, prezentacji. Po wykonaniu części teoretycznej uczestnicy przenoszą się do pracowni praktycznej nauki, która powinna być wyposażona w stoły ze stali nierdzewnej, zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody, urządzenia i sprzęt oraz naczynia i sztućce do przeprowadzenie oceny organoleptycznej.

Środki dydaktyczne

Plansze, książki, prace multimedialne, stały dostęp do Internatu, schematy blokowe stosowane w procesie przygotowywania potraw i napojów greckich.

Metody dydaktyczne

Najczęściej stosuje się metodę wykładu informacyjnego, dyskusję, burzę mózgów, ćwiczenia praktyczne.

Napoje Greckie

Kawa jest najpopularniejszym napojem w Grecji. Kawę po grecku podaje się zawsze w małych filiżankach i odstawia na kilka minut, aby opadły fusy. Zwykle kawie towarzyszy szklanka wody z lodem i słodkie ciastko lub kawałek ciasta. Podczas letnich miesięcy szczególnie popularna jest frappe – mrożona kawa z mlekiem lub cukrem albo gorzka

W Grecji popularne są dwa tradycyjne trunki: ouzo i retsina. Ouzo ma smak

anyżu i pity jest przeważnie w postaci czystej lub czasem z wodą. Grecy rzadko piją bez zakąszania, dlatego ouzo zwykle jest podawane z kilkoma przystawkami. Retsina to wino z dodatkiem żywicy sosnowej, występujące w trzech odmianach: białej, różowej i czerwonej.

TREŚCI NAUCZANIA

- Czym jest bielizna stołowa?
- Zasady dobierania win do dań i napojów.
- Charakterystyka przyjęć okolicznościowych.

EFEKTY KSZTAŁCENIA

- Potrafi wymienić zastawę stołową.
- Zna zasady dobierania win do napojów i dań.
- Wie co wchodzi w skład bielizny stołowej.

9. Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej

TREŚCI NAUCZANIA

- Procedury obowiązujące w sztuce kulinarnej.
- Zasady oceny jakości surowców i półproduktów stosowanych w kuchni greckiej.
- Zasady przechowywanie surowców i półproduktów, produktów.
- Obróbka wstępna i cieplna.
- Co to jest proces produkcyjny i technologiczny?
- Miejsce pracy- stanowisko robocze, charakterystyka.

EFEKTY KSZTAŁCENIA

- Potrafi zorganizować sobie stanowisko robocze.
- Przeprowadza w sposób prawidłowy obróbkę wstępną i termiczną produktów.
- Zna różnice między procesem produkcji, a procesem technologicznym.
- Zna regulamin pracowni gastronomicznej oraz przepisy BHP.
- Zna pojęcie norma i receptura gastronomiczna.
- Potrafi właściwie dobrać temperaturę do przechorowanych surowców.
- Przestrzega zasad racjonalnego wykorzystania surowców.

10. Przykładowy rozkład materiału towaroznawstwo

Dział	Temat	Godziny
Opakowania w gastronomii	• Co to jest opakowanie i rodzaje opakowań? • Rola i oznakowanie opakowań.	1 1
Środki spożywcze	• Podział środków spożywczych. • Zastosowanie środków spożywczych.	1 1
Ocena towaroznawcza środków spożywczych występujących w kuchni greckiej	• Ocena towaroznawcza i zastosowanie warzyw i owoców kuchni greckiej. • Ocena towaroznawcza i zastosowanie serów greckich. • Ocena towaroznawcza i zastosowanie greckiej oliwy z oliwek. • Ocena towaroznawcza i zastosowanie ryb i owoców morza w kuchni greckiej • Charakterystyczne desery kuchni greckiej	1 1 1 2 1
RAZEM		10

11. Przykładowy rozkład materiału zajęcia praktyczne

Dział	• Temat	Godziny
Surowce spożywcze stosowane w kuchni greckiej.	• Obróbka wstępna brudna i czysta warzyw i owoców w kuchni greckiej. • Obróbka wstępna ryb i owoców morza. • Obróbka cieplna warzyw typowych dla kuchni greckiej • Zastosowanie oliwy z olwek, owoców morza, przygotowanie ciasta filo marynowanie oliwek i sera z przyprawami	10
Sporządzanie potraw i napojów kuchni greckiej	• **Sporządzanie zakąsek zimnych** • Dip -zimne sosy • Sos miętowy • Sos Tzatziki • Sałatka wiejska – grecka • Tort wytrawny z grzankami serem feta i pomidorami • Pierożki serowe z ciasta kruchego • sałatka z fasoli – ambelosalata • sałatka z arbuza, sera feta i liści mięty	15
	• **Sporządzanie zakąsek gorących** • Trójkąciki z ciasta filo ze szpinakiem • Grillowane warzywa np. bakłażan, papryka, pomidory • Grillowany ser Halumii • Gyros w picie • Kalmary w temperze	15

Dział	• Temat	Godziny
Sporządzanie potraw i napojów kuchni greckiej	• **Sporządzanie dań zasadniczych kuchni greckiej** • Kefty z mięsa mieszanego w sosie pomidorowym • Kefty z cukinii z fetą • Musakas • Pastitsio • Suwlaki drobiowe • Sos pomidorowy • Warzywa duszone	25
	• **Sporządzanie potraw z ryb i owoców morza** • Świeże ryby i owoce morza na wyspach greckich są zawsze dostępne i powszechnie spożywane. Bogactwo Morza Śródziemnego powoduje że można skosztować tu wielu różnych gatunków ryb przyrządzonych na rozmaite sposoby, zaś kalmary czy ośmiornice należą do najczęściej spożywanych owoców morza i zaliczane są do standardów domowej kuchni. • Dorada z pieca z cytryną i rozmarynem • Zupa rybna • Kotleciki z dorsza z sosem czosnkowym • Pieczone filety cytryną i pomidorami • Papryki nadziewane kalmarami • Dorsz smażony w cieście • Kalmary smażone w głęboki oleju • Garides saganaki- krewetki zapiekane w sosie pomidorowym z fetą	25
	• **Sporządzanie ciast i deserów kuchni greckiej** • Karydopita to tort orzechowy, polany morelowym sosem, często ozdabiany kandyzowanymi owocami. • Loukoumades- aromatyczne pączki. • Galaktoboureko- ciasto z kremem. • Finikia- ciasteczka upieczone na bazie orzechów i soku pomarańczowego • Koulourakia- małe ciasteczka posypane sezamem, w kształcie ślimaków. • Pasteli są to paski sezamu, oblane miodem • Diples – deser ten podawany jest zazwyczaj w czasie świąt Bożego Narodzenia oraz w Nowy Rok. • Vasilopita to tradycyjne grecki deser i ciasto, wypiekane w Nowy Rok. Często też nazywane jest „ciastem noworocznym" • Pudding ryżowy z cynamonem	8
	• RAZEM	110

Autorka: **Dagmara Bagińska**

Agnieszka Turska

Konspekt zajęć dla uczniów klasy o profilu technik hotelarstwa

Temat: Zasady kategoryzacji obiektów hotelarskich na przykładzie Polski i Grecji.

Grupa docelowa: klasa III technikum hotelarskiego

Liczba godzin lekcyjnych: 3

Efekty kształcenia:

- uczeń rozróżnia rodzaje i kategorie obiektów świadczących usługi hotelarskie;
- uczeń analizuje rynek usług hotelarskich;
- uczeń stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań;

EFEKTY USZCZEGÓŁOWIONE:

- uczeń zna pojęcia dotyczące kategoryzacji obiektów noclegowych;
- uczeń zna zasady kategoryzacji obiektów hotelarskich w Polsce;
- uczeń zna system kategoryzacji obiektów hotelarskich krajów UE na przykładzie Grecji;
- uczeń analizuje przepisy ustawę o usługach turystycznych dotyczących hotelarstwa;
- uczeń określa wymagania kategoryzacyjne obiektów hotelarskich;
- uczeń wskazuje różnice w systemach kategoryzacyjnych obiektów hotelarskich w Polsce
  i w Grecji;

Po zakończeniu zajęć edukacyjnych uczeń powinien:

znać:

- pojęcia dotyczące kategoryzacji obiektów noclegowych;
- przepisy prawne dotyczące kategoryzacji bazy noclegowej w Polsce;
- grupy minimalnych wymagań dotyczących zakładów hotelarskich;
- wymagania kategoryzacyjne obiektów świadczących usługi hotelarskie w Polsce;
- system klasyfikacji i kategoryzacji hoteli w Grecji;
- sposoby wyszukiwania informacji na temat wymagań kategoryzacyjnych;

umieć:

- wyjaśnić cel kategoryzowania obiektów hotelarskich;

- analizować przepisy ustawy o usługach turystycznych dotyczących kategoryzacji obiektów hotelarskich;
- zastosować tabele kategoryzacyjne w odniesieniu do konkretnych zakładów hotelarskich;
- wskazać różnice między systemami kategoryzacyjnymi w Polsce i Grecji;
- wykorzystać ustawę o usługach turystycznych i tabele kategoryzacyjne zakładów hotelarskich;

dbać o:
- czystość na stanowisku pracy i przestrzeganie przepisów BHP;
- szybkie i sprawne wykonywanie poszczególnych zadań;

METODY KSZTAŁCENIA:

- pogadanka,
- pokaz
- prezentacja
- wykład
- dyskusja
- ćwiczenia

ŚRODKI DYDAKTYCZNE:

- materiały dotyczące systemu kategoryzacji w Grecji (Załącznik 1),
- folder, opis hoteli Wyndham Grand Athens, Dorian Inn (Załącznik 2),
- tabela z wymaganiami kategoryzacyjnymi usług MICE (Załącznik 3),
- rozporządzenie MSiT Wymagania co do wyposażenia oraz zakresu świadczonych usług, w tym usług gastronomicznych,
- dostęp do Internetu,
- literatura przedmiotu,
- projektor multimedialny z podłączonym stanowiskiem dla nauczyciela,

PRZEBIEG ZAJĘĆ

1. Sprawy organizacyjne.

2 Nawiązanie do tematu, omówienie przebiegu i celów zajęć.

3 Realizacja tematu:

a. Nauczyciel omawia zagadnienia dotyczące pojęć związanych z kategoryzacją: kategoryzacja, standard, symbol gwiazdek;
b. Nauczyciel prowadzi wykład poparty prezentacja multimedialną:
   - nauczyciel wyjaśnia system kategoryzacji obiektów hotelarskich w Polsce;
   - nauczyciel przedstawia zapisy ustawy o usługach turystycznych wraz z załącznikami;

Podczas prezentacji uczniowie robią notatki w zeszytach.

c. Uczniowie zapoznają się z zapisami ustawy o usługach turystycznych;
d. Nauczyciel nadzoruje prace uczniów i wskazuje najważniejsze zapisy ustawy: ·- reguły ustalania kategorii dla obiektów hotelarskich;
   - wymagania kategoryzacyjne dla obiektów hotelarskich;
e. Po skończonym wykładzie uczniowie korzystając z dostępu do Internetu zapoznają się z Rozporządzeniem Ministra Sportu i Turystyki z dnia 30 sierpnia 2013 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie -zawierające Wymagania co do wyposażenia oraz zakresu świadczonych usług, w tym usług gastronomicznych, dla hoteli i moteli.
f. Uczniowie zapoznają się z wymaganiami kategoryzacyjnymi dla hoteli;
g. Nauczyciel zadaje pytania mające na celu zagłębienie się w zapisy rozporządzenia i ich interpretację, np.
   - Ile gwiazdek musi mieć hotel aby w pokojach dostępny był sejf? (Odp. 5);
   - Czy w hotelu 5-gwiazdkowym pościel i ręczniki muszą być zmieniana codziennie? (Odp. TAK);
   - Jaki hotel musi zapewnić obsługę bagażową przez całą dobę? (Odp. 4,5);
   - itd.
h. Uczniowie wykonują ćwiczenie.

   Analizując tabelę, wypisz różnice kategoryzacyjne w ramach „Oferty usług podstawowych i uzupełniających", występujące w:

   a) hotelach kategorii 5*
   b) hotelach kategorii 3*

i. Nauczyciel przedstawia zasady kategoryzacji obiektów hotelarskich w Europie na przykładzie Grecji poparty prezentacją multimedialną.
j. Nauczyciel rozdaje uczniom fragment kategoryzacji według reguł Hotelstars Union dotyczące usług konferencyjnych i interpretuje zapisy.
k. Nauczyciel dzieli uczniów na zespoły 2–3-osobowe, każdemu z zespołów przekazuje materiały promocyjne (folder) oraz opis usług konferencyjnych hotelu Wyndham Grand Athens oraz Dorian Inn. Uczniowie zapoznają się z materiałami;
l. Uczniowie wykonują ćwiczenie dotyczące wymagań kategoryzacyjnych. Uczniowie zaznaczają w tabeli kategoryzacyjnej spełnienie wymagań i podsumowują liczbę punktów zdobytych przez hotele.
m. Nauczyciel nadzoruje pracę uczniów i pomaga w prawidłowym wykonaniu ćwiczenia;
   Uczniowie wraz z nauczycielem analizują wykonane ćwiczenie;
n. Nauczyciel zachęca do dyskusji nt. różnic w systemach kategoryzacyjnych Polski i Grecji oraz trudności ujednoliconych kryteriów kategoryzacyjnych w krajach UE.

4. Podsumowanie lekcji przez nauczyciela.

Załącznik 1 Kategoryzacja hoteli w Grecji

Zgodnie z wymogami Greckiej Organizacji Turystycznej rozróżnia się następującą kategoryzację obiektów:

De luxe – „L"	*****	hotele luksusowe z najwyższą jakością usług, zakwaterowania i obsługi
I klasa – „A"	****	hotele luksusowe, wyróżniające się doskonałą infrastrukturą i obsługą
II klasy – „B"	***	hotele klasy turystycznej wyższej tzw. „Superior". Wysoki standard obsługi i wyposażenia
III Klasa – „C"	**	hotele o standardowym wyposażeniu
IV, V Klasa – „D" i „E"	*	hotele o archaicznym wyposażeniu

Od 2013 r. Grecja jest jednym z 17 członków europejskiego systemu Hotelstars Union, który powstał w celu ujednolicenia systemu kategoryzacji hoteli. Hotelstars Union powstało na mocy dyrektywy Unii Europejskiej, dotyczącej usług, a także z inicjatywy i pod patronatem HOTREC. System Hotelstars Union został oparty na 270 kryteriach i systemie punktowym. Kryteria zostały dobrane na podstawie badań przeprowadzonych wśród gości. Zakwalifikowanie hotelu do jednej z pięciu podstawowych kategorii od jednej do pięciu gwiazdek jest możliwe po spełnieniu podstawowych kryteriów oraz osiągnięciu minimalnej liczby punktów. Hotel może maksymalnie otrzymać 940 punktów. Kategoryzacja według reguł Hotelstars Union nie dyskwalifikuje hotelu za brak jednego z elementów. Jeśli hotel ma inne ważne cechy, które znajdują wyraz w punktacji, mogą być akceptowane.

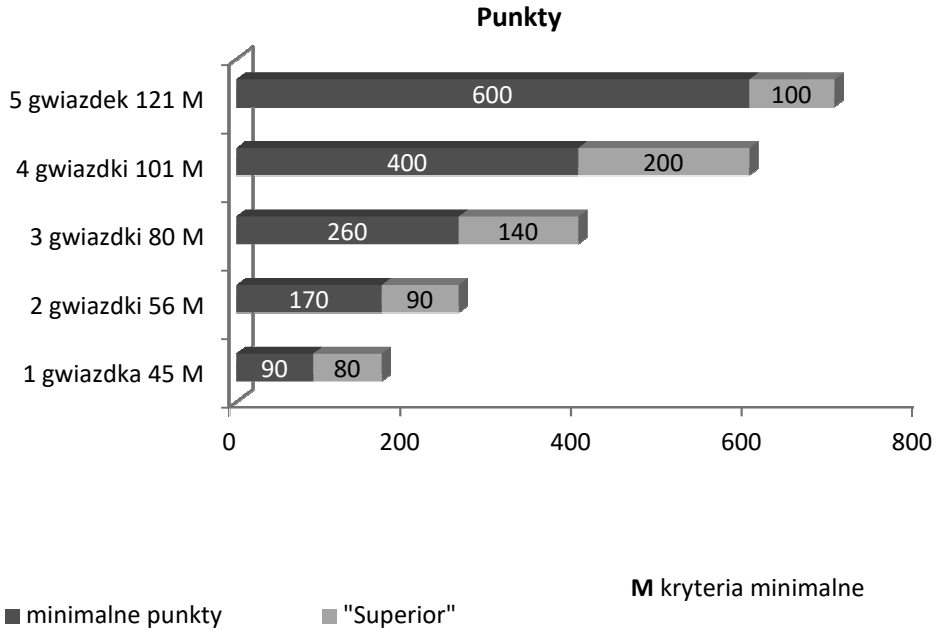
270 kryteriów dzieli się na siedem grup

I. OGÓLNE (6%) – parking, dostępność dla osób niepełnosprawnych;
II. RECEPCJA I USŁUGI (16%) – praca recepcji, usługi recepcyjne, zasady sprzątania, usługi dodatkowe;
III. POKÓJ (55%) – wielkość pokoju, jakość snu, wyposażenie w meble, rozwiązania oświetleniowe, komfort, wyposażenie, TV i telekomunikacja, wyposażenie dodatkowe, łazienka i jej wyposażenie;
IV. GASTRONOMIA (9%) – dostępność usług, koncepcja śniadań i pozostałych posiłków;

V. USŁUGI DLA MICE (5%) – możliwości organizacji bankietów, wymiary sal konferencyjnych, wyposażenie sal;

VI. WYPOCZYNEK (7%) – rodzaje usług, udogodnienia dla dzieci;

VII. RELACJE Z GOŚĆMI (3%) – strona WWW, zbieranie opinii;



Załącznik 2 Materiały informacyjne hoteli

Folder hotelu Wyndham Grand w Atenach

Hotel posiada 14 wielofunkcyjnych sal konferencyjnych o powierzchni 2500m^2, które mogą pomieścić do 2000 osób. Udogodnienia biznesowe to: przygotowanie i zorganizowanie spotkania przez wykwalifikowany personel, bezpłatny, bezprzewodowy dostęp do Internetu, wynajem limuzyn i samochodów, parking, szatnia, obsługa techniczna konferencji, usługi sekretarskie, usługi tłumacza, usługi cateringowe (przerwa kawowa, lunch, obiad, przyjęcie, bufet, uroczysta kolacja, specjalne życzenia kulinarne).

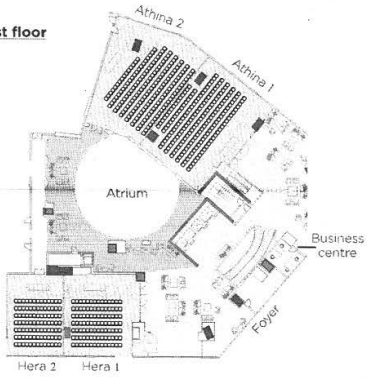
Ustawienie stołów w salach konferencyjnych: teatralne, klasowe, U kształtne (podkowa), koktajlowe, bankietowe.

Wyposażenie sal konferencyjnych: sprzęt komputerowy, projektor multimedialny, flipchart, mikrofony bezprzewodowe, kamera, TV, materiały piśmiennicze, klimatyzacja, nagłośnienie, oświetlenie sztuczne i dzienne.

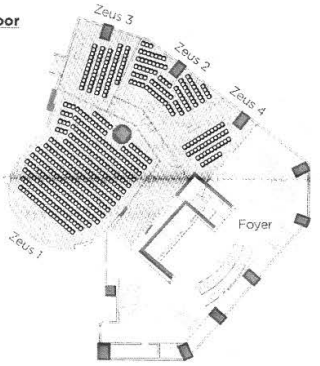
CONGRESSES & CONFERENCES

- 14 multi-functional available meetings & events spaces
- 2.500 sq.m. total meeting area
- Maximum capacity up to 2000 persons
- State-of-the-art equipment to satisfy every special need
- Free Super speed Wi-Fi internet connection
- 24-hour business center
- 24 hour on site car parking
- Secretarial/Translation services

1st floor



-1 floor



CONFERENCE ROOMS

	Dimensions (L*W*H)	Size m2	Daylight	Theatre	Classroom	"U" Shape	Cocktail	Banquet
ΖΕΥΣ / ZEUS	29.4X25.5X4.8	750	NO	710	350	90	750	500
ΖΕΥΣ / ZEUS 1	21.2X16.5X4.8	350	NO	330	220	70	350	220
ΖΕΥΣ / ZEUS 2	11.6X10X4.8	116	NO	80	35	45	-	-
ΖΕΥΣ / ZEUS 3	10X10.5X4.8	105	NO	80	40	35	-	-
ΖΕΥΣ / ZEUS 4	7X9.6X4.8	67.3	NO	60	45	30	-	-
ΑΘΗΝΑ / ATHINA	23.4X15X2.9	351	YES	300	250	80	500	250
ΑΘΗΝΑ / ATHINA 1	11.1X15X2.9	172	YES	150	120	45	200	100
ΑΘΗΝΑ / ATHINA 2	12.3X15X2.9	184	YES	160	130	50	230	110
ΗΡΑ / HERA	18.3X11.5X2.4	211	YES	180	90	50	200	140
ΗΡΑ / HERA 1	10.3X11.5X2.4	119	YES	100	80	30	120	-
ΗΡΑ / HERA 2	8X11.5X2.4	92	YES	80	60	25	100	-
Syndicate 1	6.2X4.5X2.6	28	YES	20	12	25	24	-
Syndicate 2	6.2X3.7X2.6	23	YES	15	18	-	-	-
Presidential Suite	-	90	YES	30	20	-	40	-
ABOVE Roof Top	-	450	YES	-	-	-	400	320
FOS Restaurant	-	310	YES	-	-	-	240	120

CONTACT:

FOR FURTHER INFORMATION OR RESERVATIONS PLEASE

WYNDHAM GRAND ATHENS
M. Alexandrou 2, Karaiskaki Square,
GR 10437, Athens

Tel: +30 216 8009900 Fax: +30 216 8009901
E-mail: sales@wyndhamgrandathens.com
Website: www.wyndhamgrandathens.com

Managed by
www.zeusintl.com

·ZEUS·
INTERNATIONAL
HOTEL MANAGEMENT & CONSULTING

Hotel Dorian Inn w Atenach

W ramach organizacji usług konferencyjnych

Dorian Inn Hotel
★★★
Athens

Oferuje

- Całodobowe centrum biznesowe
- 2 sale konferencyjne o powierzchni 200 m^2. i 70 m^2.
- Stanowisko komputerowe

Usługi

- Recepcja całodobowa
- Pomoc w organizowaniu wycieczek/biletów
- Bezpłatne Wi-Fi
- Przechowalnia bagażu
- Personel wielojęzyczny
- 2 restauracje, bar, salon klubowy
- Usługi cateringowe, przerwy kawowe, lunch, bankiet (na 150 os.)

Wyposażenie

- klimatyzacja
- projektor multimedialny
- flipchart
- materiały piśmiennicze
- sejf w recepcji
- brak parkingu

Załącznik 3 Ćwiczenie kryteria kategoryzacyjne usług MICE systemu Hotelstars Union

Na podstawie materiałów informacyjnych i opisu usług konferencyjnych hotelu Wyndham Grand Athens oraz Dorian Inn zaznacz w tabeli „+" lub „-„ spełnienie wymagań kategoryzacyjnych.

Wymagania kategoryzacyjne USŁUGI MICE				
	Wymaganie	Pkt.	Spełnienie wymagań	
			Dorian Inn	Wyndham Grand
I	Opcje bankietowe	14		
1.	Opcje bankietowe dla co najmniej 50 osób	2		
2.	Opcje bankietowe dla co najmniej 100 osób	4		
3.	Opcje bankietowe dla co najmniej 250 osób	8		
II	Sale konferencyjne	28		
1.	Sala konferencyjna o powierzchni co najmniej 36 m^2 do 100 m^2, sufit wysokość co najmniej 2,50m	5		
2.	Sala konferencyjna (sale konferencyjne) większa niż 100 m2, wysokość pomieszczenia przy najmniej 2,75m	8		
3.	Sala konferencyjna (sale konferencyjne) większa niż 250 m2, wysokość stropu przynajmniej 3,50 m	10		
4.	Pomieszczenia pracy w grupach	4		
5.	Centrum biznesowe (oddzielne biuro, dostępny personel)	1		
III	Sprzęt, technologia	14		
1.	Światło dzienne w sali konferencyjnej i możliwość zaciemnienia	3		
2.	Indywidualnie regulowana klimatyzacja konferencji	3		
3.	Telefon	1		
4.	Sieć WIFI	2		
5.	Projektor	2		
6.	Ekran projekcyjny	1		
7.	Flipchart	1		
8.	Materiały warsztatowe	1		
RAZEM		56		

Autorka: **Agnieszka Turska**

Anna Katarzyna Tekiela

Grecja gościnna jak zawsze – autorski program kształcenia z zakresu hotelarstwa dla uczniów szkoły branżowej na bazie doświadczeń greckich

Hotelarstwo to zwód polegający na zorganizowaniu i udzieleniu gościnności przyjezdnym, a więc zapewnieniu zakwaterowania, wyżywienia i usług z tym związanych, na odpowiednim poziomie. Hotelarz świadczy fachową i kompleksową obsługę gościa hotelowego w różnych rodzajach i kategoriach bazy noclegowej.

Różnorodność i specyfika każdego ze stanowisk pracy występujących w zakładzie hotelarskim powodują, iż konkretne stanowisko będzie wymagało od kandydatów odrębnych i w różnym stopniu wykorzystanych cech i umiejętności.

Dlatego stanowiska pracy w hotelu można podzielić na trzy grupy:

- pracownicy mający stały bezpośredni kontakt z gośćmi, np. recepcjonista
- pracownicy pracujący na rzecz gości, lecz mający tylko sporadycznie z nimi kontakt, np. pracownik służby pięter
- pracownicy niemający bezpośredniego kontaktu z gośćmi, np. pracownicy administracji.

W zawodzie tym na szczególne miejsce wysuwa się problem etyki zawodowej pracowników. Powinni oni rozumieć istotę hotelarstwa, czuć się z nim związani, podtrzymywać i kontynuować najlepsze tradycje hotelarskiej gościnności zgodnie ze starożytną maksymą „Hospes Hospiti Sacer". Specyficzny charakter zawodu sprawia, że pracownikom stawia się bardzo wysokie wymagania. Ranga zawodu hotelarza wynika z podstawowej prawdy, że to pracownicy zatrudnieni w hotelu świadczą o poziomie i kulturze obsługi, oraz atmosferze panującej w hotelu. U podstaw dobrego hotelarstwa na równi ze stanem technicznym budynków i pomieszczeń znajduje się kadra pracownicza.

Osoby po ukończeniu szkolenia powinny być przygotowane do wykonywania następujących zadań zawodowych:

1. rezerwowania usług hotelarskich;
2. wykonywania prac związanych z obsługą gości w recepcji;
3. przygotowywania jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości;
4. przyjmowania i realizacji zamówień na hotelarskie usługi dodatkowe.

Kształcenie zawodowe teoretyczne	
Rynek usług hotelarskich.	15
Klasyfikacja i kategoryzacja bazy noclegowej.	20
Usługi hotelarskie.	20
Struktura organizacyjna w hotelu.	20
Mierniki działalności w hotelarstwie.	15
Łączna liczba godzin na kształcenie zawodowe teoretyczne	**100**
Kształcenie zawodowe praktyczne	
Działalność recepcji.	30
Rezerwacja usług hotelarskich.	30
Obsługa gości w recepcji.	40
Obsługa gości w zakresie usług dodatkowych.	20
Obsługa gości w jednostce mieszkalnej.	40
Łączna liczba godzin na kształcenie zawodowe praktyczne	**160**

KSZTAŁCENIE ZAWODOWE TEORETYCZNE

Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w branży hotelarskiej.

- Rynek usług hotelarskich.
- Klasyfikacja i kategoryzacja bazy noclegowej.
- Usługi hotelarskie.
- Struktura organizacyjna w hotelu.
- Infrastruktura obiektu hotelarskiego.
- Mierniki działalności w hotelarstwie.
- Odpowiedzialność obiektu hotelarskiego.

Nazwa działu	Efekty kształcenia z podstawy programowej	Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Materiał kształcenia
Rynek usług hotelarskich.	Analizuje rynek usług hotelarskich;	• Zdefiniować pojęcia z zakresu hotelarstwa • Ustalić przyczyny rozwoju hotelarstwa • Rozróżnić oferty renomowanych hoteli • Scharakteryzować światowe organizacje hotelarskie • Opisać wielkich hotelarzy świata • Analizować trendy rozwojowe w branży hotelarskiej • Wskazać wady i zalety funkcjonowania w systemach	• Podstawowe pojęcia z zakresu hotelarstwa. • Rys historyczny rozwoju hotelarstwa w świecie. • Wielcy hotelarze świata. • Najbardziej luksusowe i oryginalne hotele świata. • Charakterystyka organizacji hotelarskich i turystycznych. • Przesłanki współczesnego rozwoju hotelarstwa – trendy rozwojowe. • Zmiany w hotelarstwie na przykładzie Grecji – od starożytności po współczesność. • Struktury funkcjonalno – organizacyjne w hotelarstwie.

Planowane ćwiczenia:

Opisać sylwetkę jednego z wielkich hotelarzy greckich, np. Konstantinos Mitsis.

Opis pracy.

Uczniowie w celu wykonania zadania korzystają z komputera. Uczniowie w zespołach 4 osobowych przygotowują prezentacje o sylwetce wybranego hotelarza i dokonują prezentacji na forum grupy. Uczniowie przy realizacji zadania powinni zwrócić uwagę na hasła, maksymy i recepty na sukces.

Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne:

Zajęcia dydaktyczne powinny być prowadzone w pracowni hotelarstwa, w której istnieje możliwość pracy w zespołach. Sala dydaktyczna powinna być wyposażona w komputery z dostępem do Internetu, urządzenia multimedialne.

Środki dydaktyczne:

- Foliogramy z zakresu światowych organizacji turystyczno-hotelarskich.
- Filmy dydaktyczne o tematyce luksusowych hoteli świata.
- Literatura zawodowa.

Zalecane metody dydaktyczne:

W procesie realizacji programu nauczania zaleca się stosowanie następujących metod:

- Wykład informacyjny, pogadanka, film dydaktyczny, burza mózgów

Szczególnie zaleca się stosowanie filmów dydaktycznych, gdyż nie tylko dostarczają one wiedzy, ale również rozwijają spostrzegawczość, myślenie i wy-

obraźnię, a także pobudzają zainteresowania, poszerzają słownictwo uzupełniają inne źródła wiedzy.

Formy organizacyjne:

Zajęcia dydaktyczne powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form pracy indywidualnej oraz w zespołach 4 osobowych.

Zaleca się, aby zajęcia były prowadzone w grupach 15 osobowych.

Nazwa działu	Efekty kształcenia z podstawy programowej	Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Materiał kształcenia
Klasyfikacja i kategoryzacja bazy noclegowej.	Rozróżnia rodzaje i kategorie obiektów świadczących usługi hotelarskie;	• Wskazać akty prawne normalizujące działalność hotelarstwa w UE • Zdefiniować rodzaje obiektów hotelarskich • Opisać inne obiekty świadczące usługi hotelarskie • Wyjaśnić pojęcia kategoryzacja, klasyfikacja, standard • Przedstawiać procedurę kategoryzacji obiektów • Określić minimalne wymagania kategoryzacyjne dla obiektów hotelarskich	• Regulacje prawne dotyczące hotelarstwa w krajach UE. • Gościnność. • Klasyfikacja i charakterystyka obiektów noclegowych. • Podstawowe pojęcia dotyczące standaryzacji: klasyfikacja, kategoryzacja, standard, jakość. • Wymogi kategoryzacyjne bazy noclegowej. • Hotelstars Union • Minimalne wymagania związane z dostosowaniem obiektów hotelarskich do potrzeb osób niepełnosprawnych. • Różnice kategoryzacyjne w krajach UE.

Planowane ćwiczenia:

Zastosować przepisy prawa dotyczące kategoryzacji obiektów hotelarskich.

Opis pracy:

Zadaniem ucznia/słuchacza będzie uzupełnić test w oparciu o tabelę kategoryzacyjną. Uczniowie/słuchacze będą pracować na kartach pracy przygotowanych przez nauczyciela w oparciu o obowiązującą tabelę kategoryzacyjną dla poszczególnych obiektów. Uczniowie/słuchacze pracują indywidualnie.

Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne:

Zajęcia dydaktyczne powinny być prowadzone w pracowni hotelarstwa, w której istnieje możliwość pracy indywidualnej. Sala dydaktyczna powinna być wyposażona w telewizor, dvd, rzutnik pisma i urządzenia multimedialne z dostępem do Internetu.

Środki dydaktyczne:

- Foliogramy z zakresu klasyfikacji i kategoryzacji bazy noclegowej.

- Filmy dydaktyczne o tematyce bazy noclegowej.
- Obowiązujące akty prawne, karty pracy.

Zalecane metody dydaktyczne:

W procesie realizacji programu nauczania zaleca się stosowanie następujących metod:

- Wykład informacyjny, pogadanka, film dydaktyczny, burza mózgów, metoda przewodniego tekstu

Zaleca się stosowanie wykładu informacyjnego z pogadanką podczas wprowadzania nowych treści nauczania. Pogadanka ma na celu usystematyzowanie i utrwalenie nabytej wiedzy uczniów/słuchaczy.

Formy organizacyjne:

Dominującą formą pracy będzie samodzielna praca ucznia/słuchacza.

Nazwa działu	Efekty kształcenia z podstawy programowej	Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Materiał kształcenia
Usługi hotelarskie.	Rozróżnia rodzaje usług hotelarskich; Klasyfikuje hotelarskie usługi dodatkowe;	• Określić cechy usług hotelarskich • Rozróżnić usługi dodatkowe i podstawowe • Wyjaśnić pojęcie outsourcingu i przedstawić przykłady usług obcych wykonywanych na terenie hotelu • Sklasyfikować usługi dodatkowe • Scharakteryzować czynniki oddziaływujące na poziom świadczonych usług	• Pojęcie i cechy usługi hotelarskiej. • Podział usług hotelarskich. • Usługi obce wykonywane na terenie hotelu. • Usługa hotelarska, jako specyficzny rodzaj produktu turystycznego. • Czynniki determinujące poziom usług hotelarskich. • Usługi hotelarskie świadczone w środkach transportu oraz w innych rodzajach bazy noclegowej.

Planowane ćwiczenia:

Sporządzić ofertę usług dodatkowych dla gości hotelowych.

Opis pracy:

Zadaniem ucznia/słuchacza będzie opracowanie oferty usług dodatkowych dla wybranego hotelu w Grecji. Uczniowie/słuchacze będą pracowali w zespołach 3–4 osobowych. Podczas wykonywania zadania uczniowie/słuchacze będą wykorzystywali informacje dostępne na witrynach internetowych hoteli oraz platformach rezerwacyjnych.

Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne:

Zajęcia dydaktyczne powinny być prowadzone w pracowni hotelarstwa, w której istnieje możliwość pracy indywidualnej i zespołowej. Sala dydaktyczna

powinna być wyposażona w rzutnik pisma i komputery z dostępem do Internetu.

Środki dydaktyczne:

- Prezentacje z zakresu klasyfikacji usług hotelarskich.
- Ulotki, foldery hoteli.

Zalecane metody dydaktyczne:

W procesie realizacji programu nauczania zaleca się stosowanie następujących metod:

- Wykład informacyjny, pogadanka, burza mózgów, metoda projektu

Szczególnie zaleca się stosowanie metody projektów, gdyż pozwala na badanie, ocenę i analizę wielu problemów zawodowych, a także umożliwia kształtowanie umiejętności i postaw niezbędnych w przyszłej pracy zawodowej, takich jak: korzystanie z różnych źródeł informacji, ich dobór, selekcję i ocenę czy też współdziałanie w zespole.

Formy organizacyjne:

Zaleca się, aby zajęcia były prowadzone w grupach 15 osobowych.

Dominującą formą pracy będzie praca zespołowa. Zalecana jest metoda projektu ze względu na możliwość współdziałania w zespole, komunikowania się, podejmowania decyzji, planowania i kontroli. Poprzez pracę w zespole stosuje się i przestrzega zasad kultury i etyki.

Nazwa działu	Efekty kształcenia z podstawy progr.	Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Materiał kształcenia
Struktura organizacyjna w hotelu.	Rozróżnia piony funkcjonalne obiektów świadczących usługi hotelarskie;	• Zaplanować teren wokół hotelu • Przedstawić strukturę organizacyjną hotelu • Scharakteryzować poszczególne komórki przedsiębiorstwa hotelarskiego • Wyjaśnić, na czym polega współpraca pomiędzy poszczególnymi komórkami • Zastosować podstawowe zasady ochrony przeciwpożarowej i bezpieczeństwa i higieny pracy • Opisać w odpowiedniej kolejności poszczególne etapy ewakuacji podczas pożaru • Wyszczególnić proekologiczne obszary aktywności hoteli	• Funkcje użytkowe budynku hotelowego, stref i przestrzeni zewnętrznej. • Komórki organizacyjne przedsiębiorstwa hotelarskiego. • Współdziałanie wszystkich komórek znajdujących się w hotelu. • Istota znajomości przepisów BHP w hotelu. • Ewakuacja gości hotelowych podczas pożaru. • Znaki ewakuacyjne. • Hotel a otoczenie i środowisko naturalne.

Planowane ćwiczenia:

Zaplanować strukturę organizacyjną hotelu.

Opis pracy.

Przed przystąpieniem do realizacji zadania uczniowie/słuchacze powinni poznać przykładowe schematy struktur organizacyjnych zwracając szczególną uwagę na stanowiska pracy i komórki organizacyjne (podstawowe, pomocnicze, socjalne, funkcjonalne, administracyjne i techniczne). Zadaniem uczniów/słuchaczy będzie zaprojektowanie schematu hotelu swoich marzeń i zaprezentowanie jej na forum grupy. Uczniowie będą pracowali w zespołach 3–4 osobowych.

Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne:

Zajęcia dydaktyczne powinny być prowadzone w pracowni hotelarstwa, w której istnieje możliwość pracy w zespołach. Sala dydaktyczna powinna być wyposażona w rzutnik pisma.

Środki dydaktyczne:

- Foliogramy przedstawiające przykładowe struktury organizacyjne.
- Literatura zawodowa.

Zalecane metody dydaktyczne:

W procesie realizacji programu nauczania zaleca się stosowanie następujących metod:

- Wykład informacyjny, pogadanka, burza mózgów

Formy organizacyjne:

Zajęcia dydaktyczne powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form pracy indywidualnej oraz w zespołach 3–4 osobowych.

Nazwa działu	Efekty kształcenia z podstawy progr.	Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Materiał kształcenia
Infrastruktura obiektu hotelarskiego.	Rozróżnia rodzaje jednostek mieszkalnych oraz ich wyposażenie;	• Scharakteryzować typy jednostek mieszkalnych • Opisać dostosowanie hotelu do potrzeb gości niepełnosprawnych • Wyszczególnić wyposażenie obiektów w instalacje i urządzenia techniczne • Rozróżnić urządzenia związane z transportem w hotelu oraz określić obowiązkowość ich występowania w zależności od kategorii hotelu • Podać przyczyny i cele podejmowanej modernizacji jednostek mieszkalnych w hotelu	• Pojęcie, funkcje i rodzaje jednostek mieszkalnych w hotelu. • Rodzaje i wyposażenie węzłów higieniczno –sanitarnych. • Instalacje i urządzenia techniczne w obiektach hotelarskich. • Pralnia hotelowa. Maszyny i urządzenia pralnicze. • Transport zewnętrzny i wewnętrzny. • Przystosowanie obiektu hotelarskiego do potrzeb gości niepełnosprawnych. • Dział konserwacji i rodzaje remontów, działalność inwestycyjna i modernizacyjna.

Planowane ćwiczenia:

Zaprojektować wyposażenie jednostki mieszkalnej i łazienki korzystając z obowiązujących aktów prawnych.

Opis pracy.

Zadaniem uczniów/słuchaczy będzie zaproponowanie elementów wyposażenia wykraczające poza minimum dla jednostki mieszkalnej i łazienki w hotelu, dzięki którym pokój i węzeł higieniczno-sanitarny będzie konkurencyjny na rynku. Uczniowie/słuchacze będą pracowali w zespołach 3–4 osobowych. Podczas wykonywania zadania uczniowie będą wykorzystywali informacje dostępne na witrynach internetowych hoteli oraz wytyczne, co do wyposażenia zawarte w tabeli kategoryzacyjnej.

Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne:

Zajęcia dydaktyczne powinny być prowadzone w pracowni hotelarstwa, w której istnieje możliwość pracy indywidualnej i zespołowej. Sala dydaktyczna powinna być wyposażona w rzutnik pisma i komputery z dostępem do Internetu.

Środki dydaktyczne:

- Foliogramy opisujące infrastrukturę w hotelu
- Tabela kategoryzacyjna
- Karty pracy

Zalecane metody dydaktyczne:

W procesie realizacji programu nauczania zaleca się stosowanie następujących metod:

- Wykład informacyjny, pogadanka, burza mózgów, metoda projektu

Zalecana jest metoda projektu ze względu na możliwość współdziałania w zespole, komunikowania się, uzupełnienia wiedzy i wymiany doświadczeń i spostrzeżeń. Uczniowie/słuchacze wspólnie podejmują decyzje i wzajemnie się kontrolują na każdym etapie projektu. Poprzez pracę w zespole stosuje się i przestrzega zasady kultury i etyki.

Formy organizacyjne:

Zaleca się, aby zajęcia były prowadzone w grupach 15 osobowych.

Zajęcia dydaktyczne powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form pracy: indywidualnie oraz w zespołach 3–4 osobowych.

Nazwa działu	Efekty kształcenia z podstawy programowej	Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Materiał kształcenia
Mierniki działalności w hotelarstwie.	Analizuje rynek usług hotelarskich;	• Scharakteryzować mierniki za pomocą, których bada się efektywność funkcjonowania hoteli • Scharakteryzować wskaźniki eksploatacyjne za pomocą, których bada się wykorzystanie i zatrudnienie w zakładzie hotelarskim • Scharakteryzować wskaźniki ekonomiczne za pomocą, których bada się finanse w zakładzie hotelarskim	• Charakterystyka mierników podstawowych. • Wskaźniki eksploatacyjne dotyczące wykorzystania miejsc noclegowych obiektu oraz zatrudnienia w obiekcie. • Obłożenie hoteli w Grecji. • Wskaźniki ekonomiczne dotyczące działalności finansowej obiektu.

Planowane ćwiczenia:

Obliczyć i zinterpretować mierniki i wskaźniki funkcjonujące w branży hotelarskiej.

Opis pracy:

Zadaniem ucznia/słuchacza będzie obliczyć i zinterpretować mierniki podstawowe oraz wskaźniki eksploatacyjne i ekonomiczne. W oparciu o uzyskane wyniki zaproponować strategię rozwoju danego obiektu. Uczniowie/słuchacze będą pracować na kartach pracy przygotowanych przez nauczyciela w oparciu o informacje przekazane przez nauczyciela na lekcji i przykładowe omówione zadania. Uczniowie/słuchacze pracują indywidualnie.

Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne:

Zajęcia dydaktyczne powinny być prowadzone w pracowni hotelarstwa, w której istnieje możliwość pracy indywidualnej. Sala dydaktyczna powinna być wyposażona w urządzenia multimedialne z dostępem do Internetu oraz kalkulatory proste.

Środki dydaktyczne:

- Prezentacja – mierniki i wskaźniki, jako ważny element podejmowania decyzji w branży hotelarskiej
- Kalkulatory proste
- Karty pracy

Zalecane metody dydaktyczne:

W procesie realizacji programu nauczania zaleca się stosowanie następujących metod:

- Wykład informacyjny, dyskusja, metoda sytuacyjna

Zaleca się stosowanie metody sytuacyjnej, gdyż umożliwia ona przeanalizowanie określonego przypadku – nietypowej sytuacji, a następnie zmusza do dyskusji nad problemem, przyjęciu optymalnego rozwiązania lub podjęciu określonej decyzji.

Formy organizacyjne:
Dominującą formą pracy będzie indywidualna praca ucznia / praca zespołowa.

KSZTAŁCENIE ZAWODOWE PRAKTYCZNE

Planowanie i realizacja usług w recepcji.

- Działalność recepcji.
- Rezerwacja usług hotelarskich.
- Obsługa gości w recepcji.

Nazwa działu	Efekty kształcenia z podstawy programowej	Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Materiał kształcenia
Działalność recepcji.	Rozróżnia zadania oraz wyposażenie recepcji hotelowej;	• Scharakteryzować strukturę organizacyjną recepcji • Wyszczególnić elementy wyposażenia technicznego recepcji • Scharakteryzować obowiązki i zakres odpowiedzialności poszczególnych pracowników recepcji • Określić rodzaje stanowisk występujących w służbie parterowej • Opisać zasady przyjmowania uwag i reklamacji w recepcji	• Miejsce i rola recepcji w obiekcie hotelarskim. • Wyposażenie techniczne recepcji. • Obowiązki i zadania pracowników recepcji na poszczególnych stanowiskach pracy. • Praca służb parterowych. • Rola Internetu w recepcji.

Planowane zadania/ćwiczenia:
Zanalizować witryny internetowe hoteli.

Opis pracy:
Zadaniem ucznia/słuchacza będzie zbadanie i porównanie witryn internetowych hoteli. Uczniowie/słuchacze będą pracowali w zespołach dwu osobowych na stanowiskach komputerowych z dostępem do Internetu. Podczas wykonywania zadania uczniowie/słuchacze będą zwracać uwagę na wygląd strony, menu oraz elementy wizualne strony. Uczniowie/słuchacze po wykonaniu zadania dzielą się swoimi spostrzeżeniami.

Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne:
Zajęcia dydaktyczne powinny być prowadzone w pracowni hotelarstwa lub w zakładach hotelarskich, w której istnieje możliwość pracy indywidualnej i ze-

społowej. Uczniowie/ słuchacze powinni mieć dostęp do komputerów z dostępem do Internetu.

Środki dydaktyczne:

- Komputery z dostępem do Internetu

Zalecane metody dydaktyczne:

W procesie realizacji programu nauczania zaleca się stosowanie następujących metod:

- dyskusja dydaktyczna, pogadanka, ćwiczenia praktyczne

Formy organizacyjne:

Dominującą formą pracy będzie praca zespołowa. Uczniowie/słuchacze dzielą się swoim doświadczeniem, dyskutują i proponują rozwiązania zwiększające funkcjonalność strony internetowej hotelu.

Nazwa działu	Efekty kształcenia z podstawy programowej	Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Materiał kształcenia
Rezerwacja usług hotelarskich.	Stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań; Dobiera oferty hotelowe zgodnie z potrzebami gości; Przestrzega zasad rezerwacji usług dla gości indywidualnych i grup; Rezerwuje usługi hotelarskie, korzystając z systemów rezerwacyjnych; Sporządza dokumentację związaną z rezerwacją usług hotelarskich; Przygotowuje dane dotyczące usług rezerwowanych dla innych komórek organizacyjnych obiektu świadczącego usługi hotelarskie.	• Wyjaśnić zasady funkcjonowania portali marketingowo – rezerwacyjnych • Wymienić największe globalne systemy rezerwacji i omówić, co znajduje się w ich ofercie • Zastosować program recepcyjny dostępny w pracowni hotelarskiej • Przygotować wstępny kosztorys zamówionych usług • Opisać rodzaje rezerwacji • Zarezerwować nocleg i usługi dodatkowe korzystając z platform marketingowo – rezerwacyjnych i witryn internetowych hoteli • Sporządzić formularz rezerwacji • Sporządzić i wysłać potwierdzenie rezerwacji • Sporządzić korespondencję dotyczącą rezerwacji z gościem zagranicznym • Sporządzić grafik rezerwacji • Przygotować dane dotyczące zarezerwowanych usług dla pozostałych komórek organizacyjnych obiektu świadczącego usługi hotelarskie	• Rodzaje rezerwacji. • Czynności recepcjonisty związane z przyjęciem rezerwacji. • Analiza zamówień i ofert hoteli celem przygotowania wstępnego kosztorysu. • Sporządzanie dokumentacji związanej z rezerwacją usług (grafik dysponenta, formularz rezerwacji, potwierdzenie rezerwacji). • Platformy marketingowo – rezerwacyjne. • Globalne systemy rezerwacji. • Programy recepcyjne.

Planowane zadania/ćwiczenia:
Opracować kosztorys.

Opis pracy.
Zadaniem uczniów/słuchaczy będzie na podstawie zamówienia na usługi dokonać wstępnej kalkulacji i opracować kosztorys. Przed przystąpieniem do zadania uczniowie/słuchacze zostają poinformowani przez nauczyciela/opiekuna o zasadach kalkulacji i formie prezentacji wyników. Uczniowie/słuchacze będą pracowali indywidualnie.

Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne:
Zajęcia dydaktyczne powinny być prowadzone w pracowni hotelarstwa lub w zakładach hotelarskich, w której istnieje możliwość pracy indywidualnej.

Środki dydaktyczne:
- Karty pracy, kalkulatory proste

Zalecane metody dydaktyczne:
W procesie realizacji programu nauczania zaleca się stosowanie następujących metod:

- Dyskusja, ćwiczenia praktyczne, metoda przewodniego tekstu

Formy organizacyjne:
Zajęcia dydaktyczne powinny być prowadzone z wykorzystaniem form pracy indywidualnej.

Nazwa działu	Efekty kształcenia z podstawy programowej	Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Materiał kształcenia
Obsługa gości w recepcji.	Przestrzega procedur związanych z obsługą gości w recepcji; Sporządza dokumentację związaną z procedurami check-in i check-out; Udziela informacji turystycznej; Oferuje usługi dodatkowe zgodnie z ofertą obiektu świadczącego usługi hotelarskie; Przygotowuje informacje dotyczące przybyłych gości dla innych komórek organizacyjnych obiektu;	• Opisać czynności związane z kompleksową obsługą gościa hotelowego • Objaśnić procedury check in i check out dla gości indywidualnych, grup i Vip-a, • Scharakteryzować dokumenty występujące w procedurze check in i check out • Sporządzić dokumentację finansową • Poinformować gości o usługach świadczonych w zakładzie hotelarskim i spełniać życzenia gości • Przedstawić ofertę usług dodatkowych obiektu świadczącego usługi hotelarskie • Scharakteryzować i ustalić rodzaje rabatów stosowanych w sprzedaży usług hotelarskich	• Czynności recepcjonisty związane z kompleksową obsługą gości w zakładzie hotelarskim. • Dokumentacja recepcji dotycząca kompleksowej obsługi gościa. • Procedury check in i check out gości indywidualnych, grup i VIP-a. • Zasady prowadzenia rachunku hotelowego gości (room charge). • Formy rozliczenia gościa z zakładem hotelarskim. • Rodzaje rabatów stosowanych w działalności hotelarskiej.

Planowane zadania/ćwiczenia:

Opracować procedurę check in wobec gościa indywidualnego.

Opis pracy:

Przed przystąpieniem do realizacji zadania nauczyciel/opiekun zapozna uczniów/słuchaczy ze standardami obsługi gości. Zadanie uczniów/słuchaczy będzie omówienie procedury check in na podstawie rzeczywistych sytuacji i zachowań gościa. Nauczyciel/opiekun zwraca uwagę na kreatywne podejście do problemu.

Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne:

Zajęcia dydaktyczne powinny być prowadzone w pracowni hotelarstwa wyposażoną w ladę recepcyjną.

- Karty pracy – procedury check in i check out

Zalecane metody dydaktyczne:

W procesie realizacji programu nauczania zaleca się stosowanie następujących metod:

- Wykład informacyjny, ćwiczenia praktyczne, pogadanka

Zaleca się stosowanie metody pogadanki, gdyż pozwala ona na usystematyzowanie i utrwalenie nabytej wiedzy oraz bieżącą lub wycinkową kontrolę osiągnięć edukacyjnych uczniów/słuchaczy.

Formy organizacyjne:

Dominującą formą pracy będzie praca indywidualna.

Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie.

- Obsługa gości w zakresie usług dodatkowych.
- Obsługa gości w jednostce mieszkalnej.

Nazwa działu	Efekty kształcenia z podstawy programowej	Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Materiał kształcenia
Obsługa gości w zakresie usług dodatkowych.	Przestrzega procedur związanych z obsługą gości w recepcji; Sporządza dokumentację związaną z procedurami check-in i check-out; Oferuje usługi dodatkowe zgodnie z ofertą obiektu świadczącego usługi hotelarskie; Przygotowuje informacje dotyczące przybyłych gości dla innych komórek organizacyjnych obiektu; Przestrzega zasad rozliczania kosztów pobytu gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie; Sporządza dokumentację związaną z rozliczaniem kosztów pobytu gości Przyjmuje oraz realizuje zamówienia gości w zakresie usług dodatkowych; Organizuje usługi dodatkowe zgodnie z zamówieniem; Sporządza dokumentację dotyczącą przyjmowania i realizacji zamówień dotyczących usług dodatkowych.	• Zastosować procedury check in i check out dla gości indywidualnych, grup i Vip-a, • Dobrać i sporządzić dokumenty występujące w procedurze check in i check out • Sporządzić dokumentację księgową • Przygotować ofertę usług dodatkowych hotelu • Zastosować rabaty w kalkulacji usług dodatkowych • Rozróżnić usługi płatne i bezpłatne dla danej bazy noclegowej • Określić zasady rozliczania kosztów pobytu gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie • Wypełnić dokumenty finansowe • Przygotować zlecenie realizacji zamówionej usługi; • Sporządzić dokumentację dotyczącą przyjęcia zamówienia na usługi dodatkowe;	• Procedury check in i check out. • Dokumenty księgowe. • Zasady odpłatności za usługi dodatkowe. • Elementy oferty usług dodatkowych. • Procedury świadczenia usług fakultatywnych. • Dokumentacja zamówień i realizacji usług dodatkowych. • Wyposażenie techniczne niezbędne do świadczenia usług dodatkowych. • Zasady przyjmowania zamówień na usługi dodatkowe. • Zasady przygotowania pakietów usług. • Procedury świadczenia usług dodatkowych.

Planowane zadania/ćwiczenia:

Sporządzić dokumentację zamówienia usług dodatkowych.

Opis pracy.

Zadaniem uczniów/słuchaczy będzie na podstawie zamówienia na usługi dodatkowe i oferty sporządzić zamówienie na realizacje usług dodatkowych. Uczniowie/słuchacze pracują indywidualnie.

Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne:

Zajęcia dydaktyczne powinny być prowadzone w pracowni hotelarstwa, w której istnieje możliwość pracy indywidualnej lub w zakładach hotelarskich, w których istnieje dostęp do specjalistycznych programów recepcyjnych.

Środki dydaktyczne:

- Wzory druków formularzy rezerwacyjnych usług dodatkowych
- Oferty hoteli
- Kalkulatory proste

Zalecane metody dydaktyczne:

W procesie realizacji programu nauczania zaleca się stosowanie następujących metod:

- Dyskusja, ćwiczenia praktyczne, metoda przewodniego tekstu

Zaleca się stosowanie metody przewodniego tekstu, gdyż praca tą metodą sprzyja kształtowaniu umiejętności intelektualnych i praktycznych oraz właściwych postaw zawodowych. Uczniowie/słuchacze mają możliwość wykorzystania nabytych umiejętności zawodowych w rzeczywistych warunkach pracy.

Formy organizacyjne:

Zajęcia dydaktyczne powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form pracy indywidualnej.

Nazwa działu	Efekty kształcenia z podstawy programowej	Uszczegółowione efekty kształcenia Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:	Materiał kształcenia
Obsługa gości w jednostce mieszkalnej.	Stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań. Rozróżnia stanowiska pracy w dziale służby pięter; Rozróżnia rodzaje prac porządkowych; Dobiera techniki sprzątania w jednostkach mieszkalnych, odpowiednie urządzenia, sprzęt i środki do rodzaju wykonywanych prac porządkowych; Obsługuje urządzenia i sprzęt do utrzymywania czystości; Stosuje środki czyszczące i dezynfekcyjne; Przygotowuje jednostki mieszkalne do przyjęcia gości; Utrzymuje czystość i porządek w części ogólnodostępnej obiektu;	• Zastosować program komputerowy wspomagający pracę służby pięter • Scharakteryzować zadania oraz szczegółowy zakres obowiązków poszczególnych pracowników służby piętrowej • Wskazać podstawowe przepisy prawne, jakie musi spełniać harmonogram pracy pracownika hotelu • Sporządzić harmonogram pracy dla służby piętrowej • Rozróżnić rodzaje prac porządkowych • Ustalić zakres czynności służby pięter • Zastosować instrukcję pracy pokojowej • Dobrać techniki utrzymania czystości • Dobrać odpowiednie do stopnia zabrudzenia i stosowanej technologii środki czystości • Przygotować jednostkę mieszkalną do przyjęcia gości • Zastosować odpowiednie procedury do utrzymania czystości w holach, korytarzach, windach i sanitariatach ogólnodostępnych	• Zadania i struktura organizacyjna służby pięter. • System pracy pracowników służby pięter. • Obowiązki pracowników służby piętrowej. • Rodzaje i zasady sprzątania. • Sprzęt, środki i technika utrzymania czystości. • Instrukcja pracy pokojowej. • Zachowanie pokojowych podczas sprzątania pokoi i wobec gości. • Dokumentacja działu służby pięter.

Planowane zadania/ćwiczenia:

Opracować standardy zachowań pracowników służby pięter.

Opis pracy

Przed przystąpieniem do realizacji zadania uczniowie/słuchacze powinni zostać zapoznani przez nauczyciela/opiekuna z zadaniami i obowiązkami służby pięter. Zadaniem uczniów/słuchaczy będzie opracowanie standardów zachowań poszczególnych pracowników działu housekeepingu.

Warunki osiągania efektów kształcenia w tym środki dydaktyczne, metody, formy organizacyjne:

Zajęcia dydaktyczne powinny być prowadzone w pracowni hotelarstwa lub zakładach hotelarskich, w której istnieje możliwość pracy w rzeczywistych warunkach pracy.

Środki dydaktyczne:

- Procedury pracy służby pięter.

Zalecane metody dydaktyczne:

W procesie realizacji programu nauczania zaleca się stosowanie następujących metod:

- Wykład informacyjny, pogadanka, dyskusja dydaktyczna

Szczególnie zaleca się stosowanie dyskusji dydaktycznej, gdyż metoda ta pobudza i rozwija myślenie, sprzyja kształtowaniu poglądów i przekonań, ułatwia kształtowanie umiejętności formułowania myśli i ich wypowiadania, kształtuje umiejętność oceny innych osób, uczy krytycznego spojrzenia na własne poglądy i zmusza do ich weryfikacji. Dyskusja służy rozwiązywaniu problemów intelektualnych i osiąganiu celów społecznych.

Formy organizacyjne:

Zajęcia dydaktyczne powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form pracy indywidualnej oraz w zespołach dwuosobowych.

Literatura:

1. „Organizacja pracy w hotelarstwie" pod red. Beaty Sawickiej, wydawnictwo ABFormat;
2. „Obsługa informatyczna w hotelarstwie" praca zbiorowa pod kierownictwem Michała Czwojdzińskiego, wydawnictwo REA;
3. „Hotelarstwo-organizacja i technika pracy" Elżbieta Mitura, Elżbieta Koniuszewska, wydawnictwo Difin;
4. „Dokumentacja hotelowa" Beata Bodusz, wydawnictwo ABFormat;
5. „Obsługa gości w recepcji" Witold Drogoń, wydawnictwo WSiP;
6. „Organizacja pracy służby pięter" Witold Drogoń, Bożena Granecka-Wrzosek, wydawnictwo WSiP;
7. „Hotelarstwo. Organizacja i funkcjonowanie obiektów noclegowych" Mariola Milewska, Bogdan Włodarczyk, wydawnictwo PWE;
8. „Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości" Mariola Milewska, Bogdan Włodarczyk, wydawnictwo PWE;
9. „Działalność recepcji" Cymańska-Grabowska Barbara, Wolak Grzegorz, Pietras Jadwiga, Witrykus Danuta, wydawnictwo WSiP;
10. „Pracownia recepcji" Marek Halama, wydanie własne, ww.hotelarz.entro.pl;
11. „Hotele bez barier" Zenon Błądek, wydawnictwo Palladium.

Jakub Pasternak

Greckie wino, czyli ukryty skarb Europy

Niewiele z nas postrzega Grecje, jako kraj słynący z produkcji jakościowego wina gronowego. Jest to spore niedopatrzenie, otóż kultura produkcji oraz konsumpcji wina jest tu niezwykle silnie zakorzeniona w samej historii oraz stanowi podwaliny tożsamość tego narodu.

Winorośl została zadomowiona na terenie Grecji już w czasach późnego neolitu, a ich szerokie rozpowszechnienie można datować na początki epoki brązu.

Przyrządy służące do produkcji wina takie jak prasy do tłoczenia czy kadzie są częstymi znaleziskami dokonywanymi przez archeologów na terenie dzisiejszej Krety czy Myken.

Zaskakująca bywa też zawartość odnajdywanych w kompleksach pałacowych czy willach wielolitrażowych dzbanów, w których to, oprócz pozwalającej zachować długowieczność oliwy, równie często znajdywane są również ślady wina.

Wracając jednak do czasów nowożytnych, za początek współczesnego greckiego winiarstwa uważa się rok 1937, kiedy to w Atenach powstaje Instytut Wina, który w ramach swojej działalności zajmuje się poszerzaniem wiedzy na temat greckich szczepów winorośli oraz promocji ich uprawy. Jednak największy przełom w myśleniu o winie oraz skupieniu się na jego jakościowej produkcji następuje wraz z nastaniem lat 80', właśnie wtedy coraz większa ilość zdolnych, greckich winiarzy pracujących dla dużych firm postanowiła założyć swoje niszowe, skupione, na jakości projekty.

Co sprawia, że greckie wino jest znakomite?

Grecja, jako jeden z najbardziej wysuniętych na południe krajów Europy, jest postrzegana, jako miejsce niebywale gorące, co w dużej mierze jest oczywiście prawdą, jednak musimy pamiętać, że temperatura nie jest jedynym czynnikiem, który wpływa, na jakość produkcji wina, choć bez dwóch zdań jest ona kluczowa. Grecja jest krajem o bardzo złożonej topografii, często niezwykle górzystej, która to wraz z częstą lokalizacją winnic blisko zbiorników wodnych jest zbawienna dla samych winogron, otóż pozwala ona uchronić je przed skwarnym, południowym słońcem.

Kolejnym czynnikiem odpowiadającym za wyjątkowy charakter powstających tu win jest szerokie użycie lokalnych szczepów, które z uwagi na swoją unikalną genealogie, inną, niż szczepy francuskie czy portugalskie, dają wina o niespotykanym nigdzie indziej profilu aromatycznym. Do tej pory w Grecji udało się odkryć ponad 300 unikalnych szczepów winorośli, a liczba ta nieustanie rośnie, gdyż poszukiwania ampelograficzne ciągle przynoszą nowe znaleziska.

Co pić w Grecji?

Unikalność i różnorodność win greckich może przyprawić o ból głowy. Niewiele miejsc na świecie jest w stanie pochwalić się tak różnorodną gamą styli występujących w obrębie zaledwie jednego państwa.

Czego jednak warto spróbować odwiedzając Grecje?

Winem, bezapelacyjnie kojarzącym się z Grecją najmocniej jest ***Retsina***.

Ten grecki specjał jest winem(najczęściej białym) w produkcji, którego dodawana jest żywica sosny alpejskiej (*Pinus helepensis*). Genezą tak wyjątkowej metody winifikacji jest doświadczenie starożytnych Greków i Rzymian, którzy używali żywicy do zabezpieczenia nieszczelnych glinianych amfor, w których to wina były przechowywane. W miarę upływu lat i rozwoju technologii, w tym pojawienia się dębowych beczek, dodatek żywicy pozostawał jedynie opcjonalny, choć skrzętnie wykorzystywany pod dziś dzień.

Efektem tego zabiegu jest powstanie wina o niezwykle intrygującym charakterze. Wino urzeka swoją aromatycznością, w sporej części wynikającą z użycia szczepu *Savatiano*. Znajdziemy tu całą ferie aromatów, począwszy od skórki cytryny, białych kwiatów, na nutach ziołowych(tymianek, szałwia) kończąc, choć najbardziej znamiennym dla *Retsiny* jest charakterystyczny aromat żywicy.

To często właśnie ten smak pozostaje nam w głowach, jako pamiątka po wakacjach spędzonych w tym słonecznym i urokliwym kraju. Na całe szczęście nie musimy pokonywać tysięcy kilometrów drogi, aby spróbować tego specjału,

gdyż dostępny jest on również na naszym rodzimym rynku. Warto spróbować *Retsiny* marki ***Malamatina***, która, przy zachowaniu bardzo atrakcyjnej ceny, pozwala nam doświadczyć, tego, co oferuje nam ten wyjątkowy styl wina.

Jeżeli natomiast szukamy poważnego, czerwonego wina, które pokaże nam, „na co stać" Greków w przypadku produkcji win jakościowych, powinniśmy poszukać win produkowanych ze szczepu ***Agiorgitiko***, zwanego również „Krwią Herkulesa".

Ta intrygująca, alternatywna nazwa wywodzi się z legendy, jakoby to właśnie wino powstałe z tego szczepu było napojem, którym raczył się Herkules po pokonaniu mitycznego Lwa Nemejskiego. Wracając jednak do współczesności, szczep ten jest najczęściej wykorzystanym w produkcji wina czerwonym szczepem winorośli i jest podstawą wielu prostych win „dnia codziennego", jak i również tworzy najwybitniejsze butelki powstające w tym kraju.

Jak smakują wina powstałe z tego szczepu?

Proste wina, swoim stylem będą przypominać włoskie *Valpolicelle* lub francuskie wina z *Beaujolais*. Proponuje jednak poszukać win nieco wyższej klasy, tak, aby dać się zauroczyć *Agioritiko* już od pierwszego kieliszka.

W ustach zawsze odnajdziemy mieszankę smaków: czerwonych owoców leśnych(maliny, czerwone porzeczki) oraz nut przyprawowych (czarny, młotkowany pieprz, gałka muszkatołowa).

Warto wspomnieć tez o tym, że często wina powstałe z *Agriorgitiko* mają względnie niski poziom kwasowości, dzięki czemu sprawią one dużo przyjemności również osobom, które dopiero zaczynają swoją podróż przez świat win.

Do starzenia nadają się jedynie najwybitniejsze wina, jednak warto zachować w piwnicy choćby pojedyncze ich sztuki, tak, aby doświadczyć jak to wino będzie ulegało zmianom. Po upływie, co najmniej 5 lat od zabutelkowania, będziemy mogli odnaleźć w nim nuty posłania leśnego, wyprawionej skóry oraz, w przypadku jeszcze starszych roczników, prażonych orzechów laskowych czy suszonych owoców.

Im wino będzie stawało się starsze tym, jego kolor będzie wyraźniej się zmieniał. Początkowy, mocno nasycony, rubinowy kolor będzie ewoluował w tony brunatne czy ceglaste.

Warto szukać win oznaczonych wyróżnikiem ***Nemea*** (Νεμέα) O.P.A.P.

Nazwa ta będzie oznaczała, że wino pochodzi z regionu Nemea (północnowschodni Peloponez) i zostało stworzenie wyłącznie z gron szczepu *Agiorgitiko*, które to tradycyjnie są tu uprawiane od niepamiętnych czasów.

Osobom, które chciałbym spróbować win z powyżej wspomnianego szczepu, jednak mają obawy, przed tym, co odnajdą w butelce, wysoce rekomenduje butelkę pochodząca z winnicy ***Mega Spileo***, której zakonne tradycje produkcji wina

sięgają XV w. Sama winnica zlokalizowana jest na wysokości ok. 800 m n.p.m., co w znacznym stopniu ogranicza wielkość jej produkcji, a nacisk stawia przede wszystkim, na jakość win tu powstających.

Mega Spileo Cuvee III jest kupażem trzech szczepów: międzynarodowego Cabernet Sauvignon, oraz dwóch greckich odmian: *Mavrodaphne i Agiorgitiko*.

Stylistycznie będzie ono przypominało słynne *Primitivo*, w porównaniu do swojego włoskiego konkurenta, będzie od niego o wiele subtelniejsze i bardziej łagodne.

Zakończenie

Wina greckie czeka jeszcze długa droga do przejścia, choć sami Grecy patrzą optymistycznie w przyszłość.

Doskonale wiedzą, że jakość produkowanego tu wina, nie ustępuje niczym winom francuskim, hiszpańskim, czy tak ostatnio modnym winom włoskim.

Greckie wino stanowi niezwykły most pomiędzy tradycjami produkcji sięgającymi czasów odległych, a nowoczesną technologią i praktycznym wykorzystaniem nauki.

I na usta ciśnie się tylko jedno - Grecy, Idźcie tą drogą!

Autor: **Jakub Pasternak**
Head Sommelier

Katarzyna Kozioł

Kilka słów o greckiej kuchni

Tradycyjna grecka dieta to nie sposób na odchudzanie, to styl życia, sposób odżywiania służący dobremu samopoczuciu i właściwemu funkcjonowaniu organizmu.

Charakteryzuje się smacznymi i prostymi potrawami przygotowanym z regionalnych produktów Grecji, które uformowały zwyczaje żywieniowe Greków od starożytności do czasów współczesnych. Ważne jest, że opiera się na trzech zasadach: urozmaicenie – umiarkowanie – równowaga.

Równowaga: dotyczy spożywania produktów ze wszystkich grup (nabiał, owoce, warzywa, ziarna, makarony, rośliny strączkowe, ryby, drób, czerwone mięso, oliwa z oliwek, orzechy), żeby dostarczyć organizmowi w ilościach potrzebnych nie tylko do prawidłowego funkcjonowania organizmu, ale i do utrzymania prawidłowej wagi ciała.

Umiarkowanie: nie istnieją produkty takie, które powinniśmy wykluczyć z naszej diety, ani takie, które wolno nam spożywać w ilościach nieograniczonych. Wszystkie z nich służą by zabezpieczyć wymagania organizmu, wystarczy spożywać je we właściwych ilościach i odpowiednich odstępach czasu. Każdy produkt może poprawić: samopoczucie – smak – pożyteczność!!!

Urozmaicenie: w celu osiągnięcia optymalnej, jakości żywienia naukowcy opracowali zalecenia oparte na klasyfikacji produktów i rozmieścili je w Piramidzie Żywienia. Korzystając z jej zasad (spożywanie wszystkich grup produktowych z określoną częstotliwością) możemy dostarczyć organizmowi wszystkie składniki odżywcze w odpowiednich proporcjach....

Znasz tajniki długowieczności Greków?

Kiedy dodasz złoto dziewiczej oliwy, rubinową czerwień wina, kwiatową słodycz miodu, soczystą zieleń jarzyn, paletę barwnych owoców, bukiet aromatycznych ziół, błękit południowego nieba, turkusową bryzę morską, miłość do życia i szacunek do Natury będziesz wiedział, co to naprawdę ŻYCIE? Może nie będzie dłuższe, ale na pewno zdrowsze, przyjemniejsze i piękniejsze.

Jeśli zdecydujesz się na przemierzenie krańców Hellady wzdłuż i wszerz, zaskoczy cię niezmiernie szeroka gama tradycyjnych produktów, którą napotkasz na swojej drodze. Te najlepsze zostały uznane i oznaczone mianem P.D.O., co w polskim rozumieniu brzmi produkty o Chronionej Nazwie Pochodzenia?

Oliwa z oliwek, płynne złoto...

Ten „istny skarb" stanowi podstawę greckiej diety, wzbogaci smak i zapach dań na waszym stole. Dobra oliwa, a szczególnie świeża oliwa pozyskana bezpośrednio po wyciśnięciu oliwek (agoureleo), przypominająca swą barwą zielonkawo złoty sok z drzewa – symbolu wielu wieków, podkreśli i nada szlachetności najprostszej potrawie.

Od Krety, głównie z okolic Hanii i Heraklionu, poprzez Peloponez, Lakonię, Agrolidę i Kalamatę wyróżnia się oliwę z odmiany oliwek Koronejki. Charakteryzuje się ona złotym kolorem, świeżym, owocowym aromatem i bardzo delikatnym smakiem, bez pikantnego finiszu na podniebieniu. Oczywiście inne odmiany oliwek greckich są równie wyśmienite, tu zawsze decydują preferencje smakowe.

Oliwki

Całe z pestką, drylowane, nadziewane papryką, migdałami, czosnkiem, krojone, marynowane z dodatkiem ziół, oliwy i przypraw.... Bez znaczenia, czy naturalnie czarne, zielone, mieszane, małe czy duże... Wszystkie smakowite i bardzo, ale to bardzo zdrowe. Najbardziej popularne są czarne oliwki Kalamon (nazwa pochodzi od regionu, skąd wywodzi się odmiana), oraz zielone Chalkidikis (od nazwy półwyspu). Dostarczają nie tylko doznań kulinarnych, ale przede wszystkim mnóstwa składników odżywczych, witamin i minerałów. Podawane same jako przekąski, przystawki, zakąski....jak kto woli, albo dodatek do sałatek, zimnych i ciepłych sosów, zup, duszonych warzyw i mięs, drobiu a nawet ryb i owoców morza. Naprawdę warto wprowadzić je do codziennego menu już od najmłodszych lat.

Warzywa strączkowe (ospria)

Konsumpcja ich była bardzo popularna już w starożytności i Bizancjum. Soczewica, ciecierzyca, bób, groch, fasola, a także ryż, owies, proso, to pierwsze rośliny, które nadawały się do wypieku chleba, a także uznane, jako ważny element diety w okresie antyku i Bizancjum, choć greccy lekarze nie wystawiali im wysokiej oceny dietetycznej. Syryjscy mnisi sięgali po ten rodzaj pożywienia, preferując namaczanie ziaren przed spożyciem zamiast ich gotowania.

Rośliny strączkowe są bardzo bogatym źródłem wysokowartościowego białka, a ponadto bardzo smaczne, pożywne i proste w przyrządzeniu. Łatwo na ich bazie przygotować ciekawe dodatki, jak pasty do smarowania pieczywa, sosy, sałatki, oraz dania jednogarnkowe. Są idealnym rozwiązaniem dla wegan i wegetarian. Co powiecie na hummus, pieczona fasolę gigantes w sosie pomidorowym, favę z karmelizowaną cebulką, rozgrzewającą zupę fakies z soczewicy? Nic nie powiecie, bo zabraknie wam słów zachwytu.

Sery, jogurty, inne przetwory mleczne

Od czasów szkolnych, lat niewinności .....Aż po.... Dzień dzisiejszy, ser stanowi nieodłączny element żywienia, podkreśla smak i aromat codziennych potraw i daje nam ważne wartości odżywcze.

Wiadomo, że znajdziemy sery na środkowym miejscu w piramidzie żywnościowej diety śródziemnomorskiej, razem z mlekiem i przetworami mlecznymi, takimi, jak jogurty. Jest doskonałym źródłem wapnia, odpowiedzialnym za budowę i prawidłowy wzrost szkieletu. Wapń bierze udział w procesie krzepliwości krwi, a także w utrzymaniu prawidłowego działaniu systemu nerwowego i mięśniowego. Są również źródłem magnezu, który razem z wapniem i fosforem czuwają nad stanem zdrowia kości. Witaminy z grupy B, witaminę A – odpowiedzialną za utrzymanie dobrego wzroku, witaminę D, cennego składnika odpowiedzialnego za budowę szkieletu, a także wchłanianie się wapnia w organizmie. Witamina ta również wzmacnia system odpornościowy przed chorobami wieńcowymi i serca, także przy wyczerpaniu i przy cukrzycy.

Przy spożywaniu serów powinniśmy zwrócić na zawartość tłuszczów nasyconych, a także soli. Godne polecenia to te dojrzewające: graviera i pikantne mitatotyri z Krety, kefalotyri; następnie halloumi do smażenia i grillowania i wiele, wiele innych. Miękki twarogowy anthotiro czy manouri – lekko słonawy, śmietankowy. Z premedytacją ominęłam najszlachetniejszy z serów – Feta, uznany za najzdrowszy ser na świecie.

Grecka chałwa

Czy wiesz, jak rozpoznać? Wiesz, za co ją docenić?

Prawdziwa grecka chałwa wyrabiana jest ręcznie według tradycyjnych receptur, w 100 % z ziarna sezamowego najwyższej, jakości. Jest mniej kaloryczna od czekolady, ma doskonały wpływ na nasze samopoczucie i zapobiega depresji. Zawiera naturalne przeciwutleniacze sezamol i sezaminę. Jest bogata w pełnowartościowe—wzorcowe—białko roślinne, również wapń i magnez w większej ilości niż w mleku, oraz aminokwasy, które swą strukturą przypominają te, zawarte w mięsie. Dostarcza całą gamę witamin – od witaminy A (dba o dobry stan skóry i wzrok) przez te z grupy B (odpowiedzialne za sprawne funkcjonowanie układu nerwowego i mięśni) po witaminę E (witamina młodości, wspomaga pracę układu odpornościowego) i H, czyli B7 (bierze udział w produkcji hemoglobiny, dba o wygląd skóry, włosów i paznokci). Do tego dochodzi jeszcze witamina T, uczestnicząca w produkcji płytek krwi jest doskonałym źródłem nienasyconych kwasów tłuszczowych dzięki obecności kwasu linolowego, który dba o odpowiedni poziom cholesterolu, a co za tym idzie—zmniejsza ryzyko chorób serca i układu krążenia.

Krocus Kozanis – najlepsze napary na bazie greckiego szafranu

Takie małe, niepozorne „ogniki" mają niesamowite właściwości i bardzo silne działanie. Jako antyutleniacz pomaga chronić nasz organizm przed szkodliwym działaniem wolnych rodników? Szafran ma miodowo-pikantny smak, który nadaje potrawom i napojom niepowtarzalny smak i równocześnie charakterystyczny złotawy kolor.

Współczesne badania wokół tajemniczego krokusa są wielostronne i wciąż dają zaskakujące wyniki: działa antyseptycznie na mikro urazy jamy ustnej, rozkurczowo i lekko uspokajająco, wpływa pozytywnie na zaburzenia trawienia i poprawę pamięci. Początki uprawy czerwonego szafranu (Crocus dativus) sięgają dalej, niż 3000 lat wstecz. Na Minojskiej Krecie piękny kwiat krokusa był symbolem wielkiej bogini Natury, a jego zbiorom towarzyszyły ceremoniały. Od ponad 300 lat na obszarze Kozanis (zachodnia Macedonia), uprawy i zbiory prowadzone są systematycznie w ten sam sposób: pojedyncze kwiaty zbierane są ręcznie do płóciennych fartuchów jeszcze przed wschodem słońca, potem przekładane do wiklinowych koszy. Bezpośrednio po zbiorze kwiaty są suszone w przewiewnym miejscu a następnie usuwane są z nich znamiona. Każdej jesieni tysiące akrów ziemi wokół Kozanis na kilka tygodni zamieniają się na morze kwiatów krokusa. Na 1 kg szafranu potrzeba około 150 000 kwiatów i tyle samo „ukłonów" w kierunku Matki Ziemi. Jest uznany za Króla przypraw.

Greckie owoce i warzywa

Są obecne podczas każdego posiłku, ale ich spożywanie najczęściej jest oparte na sezonowości. Klimat śródziemnomorski sprzyja uprawie różnorodnej roślinności, przez cały rok znajdziemy smakowite, soczyste i pachnące przekąski pełne witamin, mikroelementów.

Współcześni naukowcy wiele razy próbowali poznać szczegóły dotyczące sposobu żywienia i życia starożytnych Greków. Studiowali różne zapiski, by dowiedzieć się, dlaczego przodkowie byli tacy mądrzy.

Odpowiedź jest jedna i opiera się na zasadach określonych przez ojca medycyny Hipokratesa:

„zdrowe ciało = zdrowy umysł",
oraz *„twoim lekarstwem jest twoje pożywienie"*

Jestem pewna, że po tej krótkiej lekturze wprowadzicie, choć kilka z produktów do życia codziennego i zaprzyjaźnicie się z jedzeniem w towarzystwie.

Biesiadowanie nie tylko wzmacnia więzi rodzinne, ale również ułatwia nawiązywanie kontaktów służbowych.

Katarzyna Kozioł
Dyrektor Sprzedaży ds. HoReCa