

PRZEDMIOTOWE ZASADY OCENIANIA

dla

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Technik hotelarstwa

(dla absolwentów szkoły podstawowej)

Klasa 1,2,3, 4 i 5

1. Obszary aktywności ucznia, które podlegać będą ocenie.

Wiedza	<ol style="list-style-type: none">1. znajomość pojęć, zasad, zagadnień i reguł dotyczących zagadnień zawodowych przewidzianych w programie nauczania,2. zrozumienie i zapamiętywanie wiadomości zdobytych podczas lekcji i nauki własnej,3. uporządkowanie i streszczenie wiadomości, zilustrowanie i wyjaśnienie na odpowiednich przykładach.
Umiejętności	<ol style="list-style-type: none">1. posługiwanie się wiadomościami według podanych wzorów,2. prawidłowa interpretacja i samodzielne rozwiązywanie problemów związanych z przedmiotem,3. prawidłowa analiza, wnioskowanie i dostrzeganie związków między teorią a praktyką i stosowanie w rozwiązywaniu zadań,4. formułowanie problemów, planu działania, przewidywanie i prezentowanie ich na własny sposób,5. ocenianie, wartościowanie, wnioskowanie,6. poprawne korzystanie z pomocy dydaktycznych (podręczniki, plansze, słowniki, rysunki, schematy),

	7. wykorzystywanie wiedzy teoretycznej w praktyce.
Postawy i kompetencje społeczne	<ol style="list-style-type: none"> 1. samodzielność i aktywność na lekcji, 2. pozytywne nastawienie i zainteresowanie przedmiotem, 3. współpraca w zespole, komunikacja interpersonalna, 4. obecność i przygotowanie do lekcji, gotowość do podjęcia nauki lub pracy, 5. prowadzenie zeszytu i wykonywanie zadań, 6. samodzielność, zaangażowanie i dociekliwość poznawcza, 7. kształcenie kreatywnej postawy wobec problemu, 8. umiejętność samooceny, planowania i organizowania własnej nauki/pracy, przyjmowania za nią odpowiedzialności, 9. dokładność, rzetelność, systematyczność, wiara we własne siły, 10. asertywność, umiejętność rozwiązywania konfliktów, prowadzenie negocjacji.

2. Założenia ogólne Przedmiotowych Zasad Oceniania

a) Cele:

- ✓ poinformowanie ucznia o poziomie jego osiągnięć edukacyjnych i postępach w nauce,
- ✓ pomoc uczniowi w samodzielnym planowaniu swojego rozwoju,
- ✓ motywowaniu ucznia do dalszej pracy,
- ✓ dostarczaniu nauczycielowi, rodzicom (opiekunom) informacji o postępach, trudnościach, uzdolnieniach ucznia,
- ✓ umożliwianiu nauczycielowi doskonalenie organizacji i metod pracy dydaktyczno- wychowawczej,
- ✓ uświadomienie uczniom braków w zakresie wiedzy oraz wdrażania do samokontroli.

b) Ocenianie przedmiotowe obejmuje:

- ✓ formułowanie przez nauczyciela wymagań edukacyjnych oraz informowania o nich uczniów i rodziców,
- ✓ formułowanie trybu oceniania,
- ✓ bieżące, śródroczne, roczne ocenianie i klasyfikowanie według skali i w formie przyjętej w szkole, jak również warunki poprawiania,
- ✓ przeprowadzanie egzaminów klasyfikacyjnych.

c) Ocenianie pełni funkcję:

- ✓ diagnostyczną (monitorowanie postępów ucznia i określania jego potrzeb indywidualnych);
- ✓ klasyfikacyjną (różnicuje i uporządkowuje uczniów zgodnie z pewną skalą i za pomocą umownego znaku).

d) Przedmiotem oceny jest:

- ✓ zakres opanowania wiadomości,
- ✓ rozumienie materiału naukowego,
- ✓ umiejętność stosowania wiedzy,
- ✓ umiejętność przekazywania wiedzy,
- ✓ wykonanie zadania praktycznego,
- ✓ poziom kompetencji społecznych.

3. Metody i formy oceniania:

- a) ustne: odpowiedź ustna, dyskusja, rozmowa, zdefiniowanie, wyliczanie,
- b) pisemne krótkie i długie: sprawdzian zapowiedziany z określonego materiału, kartkówka lub test niezapowiedziany z ostatnich 3- 4 lekcji lub w ramach działu, praca pisemna lub test sprawdzający z działu programowego,
- c) prace domowe, projekty edukacyjne złożone i drobne, prasówki, recenzje,
- d) ćwiczenia praktyczne i testy praktyczne,
- e) prace samodzielne uczniów, praca w grupach, przestrzeganie zasad bhp,
- f) obserwacja gotowości do podjęcia nauki i systematyczności pracy, postępów i poziomu nabywania kompetencji społecznych przez ucznia;
- g) obserwacja aktywności i zaangażowania na lekcjach (odpowiedź, aktywność i zaangażowanie, stosunek ucznia do przedmiotu, współpraca w grupach),
- h) prace nieobowiązkowe, nadprogramowe (udział w konkursach),
- i) przygotowanie ucznia do lekcji - podręcznik, zeszyt, wzory dokumentów, wyposażenie w przybory, surowce i produkty, materiały produkcyjne, strój ochronny/służbowy;
- j) wymagania do oceny ćwiczeń praktycznych oceniane są wg szczegółowych zasad:

Planowanie żywienia

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji
		Podstawowe Uczeń potrafi: (ocena 2,3)	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi: (ocena 4,5,6)	Etap realizacji
I. Nauka o żywieniu człowieka – wiadomości wstępne.	1.Podział żywności ze względu na pochodzenie , trwałość i wartość odżywczą.	<ul style="list-style-type: none"> - zdefiniować pojęcie żywności - wymieniać zasady racjonalnego żywienia - grupować żywność w zależności od zawartości składników odżywczych - wymienić składniki odżywcze żywności - wyjaśnić pojęcie wartości odżywczej i energetycznej 	<ul style="list-style-type: none"> -rozpoznać żywność w zależności od pochodzenia -wyjaśnić zasady stosowania piramidy żywieniowej -dokonać podziału składników odżywczych żywności -ocenić dobór składników pokarmowych w komponowaniu potraw i napojów 	Klasa IV

II. Składniki pokarmowe i ich rola.	1. Charakterystyka i właściwości białek, tłuszczów i węglowodanów.	<ul style="list-style-type: none"> - dokonać podziału białek - scharakteryzować wybrane białka - wymienić funkcje białek w organizmie - dokonać podziału tłuszczów - wymienić właściwości tłuszczów - wyjaśnić rolę tłuszczów w organizmie - wymienić zapotrzebowanie organizmu na węglowodany - scharakteryzować węglowodany przyswajalne 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie wartości odżywczej białek - wskazać skutki niedoboru białka - wskazać skutki niedoboru tłuszczów - scharakteryzować rolę i źródła węglowodanów przyswajalnych - wymienić skutki nadmiaru i niedoboru węglowodanów. 	Klasa IV
	2. Charakterystyka kwasów tłuszczowych. Rola i źródła NNKT. Rola i źródła cholesterolu.	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować kwasy tłuszczowe - wymienić rolę NNKT w organizmie - opisać rolę cholesterolu w żywieniu - wymienić źródła cholesterolu 	<ul style="list-style-type: none"> - sklasyfikować źródła NNKT - opisać rolę cholesterolu w żywieniu człowieka 	Klasa IV
	3. Charakterystyka witamin rozpuszczalnych w wodzie i witamin rozpuszczalnych w tłuszczach.	<ul style="list-style-type: none"> - omówić zasady podziału witamin - scharakteryzować witaminy rozpuszczalne w wodzie - określić zapotrzebowanie organizmu na witaminy - scharakteryzować witaminy rozpuszczalne w tłuszczach - określić zapotrzebowanie organizmu na witaminy 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować źródła witamin - wymienić skutki niedoboru oraz nadmiaru witamin rozpuszczalnych w wodzie - wymienić skutki niedoboru oraz nadmiaru witamin rozpuszczalnych w tłuszczach 	Klasa IV
	4. Wiadomości ogólne o składnikach mineralnych.	<ul style="list-style-type: none"> - opisać rolę składników mineralnych - wymienić źródła składników mineralnych w żywności - wymienić źródła oraz zapotrzebowanie organizmu na makroelementy. - wymienić źródła oraz zapotrzebowanie organizmu na mikroelementy. 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować źródła składników mineralnych - scharakteryzować zapotrzebowanie organizmu na makroelementy - scharakteryzować zapotrzebowanie organizmu na mikroelementy 	Klasa IV

	5. Równowaga kwasowo-zasadowa w organizmie.	<ul style="list-style-type: none"> - zdefiniować produkty kwasowo i zasadowe - scharakteryzować równowagę kwasowo-zasadową w organizmie 	- określić skutki braku równowagi kwasowo-zasadowej w organizmie	Klasa IV
III. Przemiany składników pokarmowych.	1. Charakterystyka przemian składników odżywczych zachodzących w organizmie człowieka.	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić odcinki przewodu pokarmowego - wymienić enzymy trawienne - wyjaśnić działanie enzymów - opisać wchłanianie, przemiany białek oraz procesy wydalania - opisać wchłanianie tłuszczu oraz procesy wydalania - opisać wchłanianie węglowodanów oraz procesy wydalania - wyjaśnić funkcje wody w organizmie człowieka 	<ul style="list-style-type: none"> - wykazać zależności między działaniem enzymów i hormonów a trawieniem - scharakteryzować działanie enzymy trawiennych - scharakteryzować trawienie i wchłanianie białek - scharakteryzować trawienie i wchłanianie węglowodanów - scharakteryzować trawienie i wchłanianie tłuszczów - scharakteryzować zapotrzebowanie organizmu na wodę 	Klasa IV
IV. Wartość odżywcza produktów spożywczych.	1. Wartość odżywcza oraz kaloryczność produktów spożywczych.	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie wartości odżywczej produktów spożywczych - obliczyć wartość odżywczą produktów spożywczych i potraw - obliczyć wartość energetyczną produktów, potraw i posiłków 	<ul style="list-style-type: none"> - obliczyć wartość odżywczą potraw korzystając z programów komputerowych - ocenić na podstawie uzyskanych wyników wartość odżywczą produktów, potraw i posiłków 	Klasa IV
	2. Podział produktów spożywczych na grupy.	<ul style="list-style-type: none"> - podzielić produkty spożywcze na grupy - scharakteryzować wartość odżywczą poszczególnych grup produktów 	<ul style="list-style-type: none"> - zastosować zamienność - produktów spożywczych w grupie i między grupami 	Klasa IV

V. Żywność funkcjonalna, wzbogacana, suplementy diety oraz środki specjalnego przeznaczenia.	1. Żywność funkcjonalna. Żywność wzbogacana. Suplementy diety. Środki specjalnego przeznaczenia.	<ul style="list-style-type: none"> – sklasyfikować żywność funkcjonalną – określić rolę żywności funkcjonalnej w żywieniu człowieka – sklasyfikować żywność wzbogacaną – określić rolę żywności wzbogacanej w żywieniu człowieka – wymienić suplementy diety – określić środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego 	<ul style="list-style-type: none"> – scharakteryzować żywność funkcjonalną – scharakteryzować żywność wzbogacaną – scharakteryzować suplementy diety – scharakteryzować środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego 	Klasa V
VI. Wpływ procesów technologii - cznych na wartość odżywczą.	1. Zmiany zachodzące w żywności pod wpływem procesów technologicznych i obróbki kulinarnej.	<ul style="list-style-type: none"> – określić zmiany zachodzące w żywności pod wpływem procesów technologicznych – wyjaśnić wpływ obróbki technologicznej na substancje antyżywniowe 	– wymienić sposoby przeciwdziałania zmianom składników odżywczych pod wpływem procesów technologicznych	Klasa V
	2. Zmiany zawartości składników odżywczych podczas przetwarzania żywności.	<ul style="list-style-type: none"> – określić wpływ procesów przetwarzania żywności na zawartość w niej poszczególnych składników odżywczych – zaplanować proces technologiczny sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami bezpieczeństwa higieny pracy i ergonomii 	<ul style="list-style-type: none"> – rozróżnić metody obróbki wstępnej i właściwej surowców i półproduktów w sporządzaniu potraw i napojów – rozpoznać nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów (np. sous-vide itp.) 	Klasa V
	3. Substancje szkodliwe powstające podczas obróbki technologicznej i kulinarnej żywności.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienić zasady prawidłowego prowadzenia procesów technologicznych – wyjaśnić negatywne zmiany chemiczne zachodzące w produktach przy nie zachowaniu reżimu technologicznego (bezpieczeństwo i higiena żywności) 	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnić wpływ warunków przechowywania żywności na wartość odżywczą wskazać zmiany, jakie mogą zachodzić w surowcach i półproduktach podczas poszczególnych procesów obróbki – wymienić sposoby zapobiegania powstawaniu substancji szkodliwych podczas obróbki technologicznej i kulinarnej żywności 	Klasa V
VII. Zasady układania jadłospisów.	1. Normy żywienia i zalecane racje pokarmowe.	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnić pojęcie: normy żywienia – sklasyfikować normy żywienia – wskazać czynniki wpływające na normy spożycia 	– skorzystać z programów komputerowych ustalając normy żywienia dla poszczególnych grup ludności	Klasa V

	2.Zasady planowania jadłospisów.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienić rodzaje jadłospisów – określić zasady układania jadłospisów – zastosować zasady racjonalnego żywienia planując posiłki 	<ul style="list-style-type: none"> –scharakteryzować rolę posiłków –wskazać rozłożenie energii na posiłki w ciągu dnia –wskazać skutki błędów żywieniowych dla organizmu 	
	3.Zasady układania jadłospisów dla różnych grup ludności.	<ul style="list-style-type: none"> – zestawić potrawy i napoje w posiłki – skorzystać z tabeli wartości odżywczej przy planowaniu jadłospisów – zastosować zasady racjonalnego żywienia planując posiłki – zaplanować jadłospisy zgodnie z zasadami ich układania – ocenić jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia 	<ul style="list-style-type: none"> –zastosować w praktyce programy komputerowe do planowania żywienia i obliczania kaloryczności –modyfikować jadłospisy stosując zamienniki produktów 	
VIII. Podstawy dietetyki.	1.Dieta podstawowa. Podział, charakterystyka i zastosowanie diet leczniczych.	<ul style="list-style-type: none"> – scharakteryzować dietę podstawową stosowaną w lecznictwie – scharakteryzować dietę łatwostrawną – scharakteryzować dietę cukrzycowa 	<ul style="list-style-type: none"> – zaplanować dietę podstawową – zaplanować dietę łatwostrawną – zaplanować dietę cukrzycową 	Klasa V
IX. Prawne i organizacyjne aspekty produkcji gastronomicznej.	1.Normy i zasady planowania żywienia.	<ul style="list-style-type: none"> – stosować zasady dietetyki w żywieniu zbiorowym z wykorzystaniem technologii informatycznej – porównywać jakość opracowanych jadłospisów – dokonywać korekty błędów w opracowanych jadłospisach 		Klasa V
	2.Planowanie produkcji potraw i napojów.	<ul style="list-style-type: none"> – wskazywać możliwość zastąpienia określonego surowca surowcem zastępczym – stosować zamienność surowców – dobierać surowce niezbędne do wykonania potrawy w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety – śledzić trendy w nowoczesnej produkcji gastronomicznej – zaproponować żywienie zgodne z nowoczesnymi trendami 		Klasa V

X. Zwyczaje żywieniowe a alternatywne sposoby żywienia	1. Zwyczaje i nawyki żywieniowe w Polsce i na świecie	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić trendy i zmiany w polskich zwyczajach żywieniowych - scharakteryzować trendy i zwyczaje kulturowe z podziałem na wierzenia religijne i przynależność etniczną. - określić zwyczaje żywieniowe innych narodów 	<ul style="list-style-type: none"> - określić wpływ sposobu żywienia na zdrowie - określić wpływ religii na kulturę żywieniową narodów 	Klasa V
	2. Diety alternatywne i ich wpływ na zdrowie.	<ul style="list-style-type: none"> - podać definicje wegeterianizmu, makrobiotyzy, żywienia alternatywnego - rozróżnić alternatywne sposoby żywienia - wskazać zalety i - wady żywienia alternatywnego 	<ul style="list-style-type: none"> - określić wartość odżywczą diet wegetariańskich, makrobiotycznych i alternatywnych - analizować wpływ suplementacji na funkcjonowanie organizmu człowieka - układać jadłospisy w diecie wegetariańskiej i makrobiotycznej 	

Prowadzenie usług gastronomicznych

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji.
		Podstawowe Uczeń potrafi: (oceny 2,3)	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi: (oceny 4,5,6)	Etap realizacji.
I. Działalność usługowa zakładów gastronomicznych	1. Podstawowe pojęcia z zakresu gastronomii i usług gastronomicznych	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić podstawowe pojęcia z zakresu gastronomii i usług gastronomicznych (np. zakład gastronomiczny, placówka gastronomiczna, lokal gastronomiczny, usługa, klient, gość, przyjęcie, catering itd.) 	<ul style="list-style-type: none"> - określić podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych (np. usługa, klient, gość, przyjęcie, catering itd.) - wyjaśnić podział usług gastronomicznych w Polskiej Kwalifikacji Wyrobów i Usług (PKWiU) do celów podatkowych 	KLASA IV
	2. Klasyfikacja placówek i zakładów gastronomicznych	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić placówki gastronomii indywidualnej - wymienić placówki gastronomii systemowej - wymienić placówki gastronomii specjalnej - wymienić zakłady gastronomiczne i miejsca pracy kelnera 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać miejsca pracy kelnera (np.: restauracje, kawiarnie, bary, puby, domy weselne itp.) i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych 	

		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych 		
	3.Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego	<ul style="list-style-type: none"> - określić pojęcie: funkcjonalny układ pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym - wymienić działy w zakładach gastronomicznych - wymienić pomieszczenia części handlowo – usługowej - opisać pomieszczenia części handlowo – usługowej i określić ich funkcję - wymienić urządzenia i sprzęt wykorzystywany w części handlowo-usługowej zakładu 	<ul style="list-style-type: none"> - określić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości produkcji, bezpieczeństwa pracowników i gości - zaznaczyć na schemacie układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego przebieg dróg komunikacyjnych zgodnie z wymaganiami sanitarno- higienicznymi i zasadami bezpieczeństwa - rozróżnić i wskazać funkcję urządzeń i sprzętu wykorzystywanego w części handlowo-usługowej zakładu 	
	4.Stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	<ul style="list-style-type: none"> - opisać sylwetkę zawodową kelnera (np. strój służbowy, kultura bycia, schludny wygląd, higiena itd.) - wymienić oczekiwane predyspozycje fizyczne i psychiczne do pracy w zawodzie kelner - dobrać elementy osobistego wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi gości (np. długopis, notatnik, palmptop, tablet, serwetka kelnerska, trybuszon, zapalniczka itp.) - wymienić stanowiska pracy w części handlowo-usługowej - zakładu gastronomicznego 	<ul style="list-style-type: none"> - określić cechy osobowości kelnera konieczne i przydatne w pracy na różnych stanowiskach 	
			<ul style="list-style-type: none"> - wskazać funkcje elementów wyposażenia kelnera do bezpośredniej obsługi - opisać stanowiska pracy w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego 	

		<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować zadania kelnera wykonywane w różnych pomieszczeniach części handlowo-usługowej - rozpoznać czynniki szkodliwe, niebezpieczne i uciążliwe dla pracowników i klientów/gości gastronomii - wymienić choroby zawodowe w gastronomii - wskazać najczęstsze przyczyny sytuacji stresujących w pracy zawodowej 	<ul style="list-style-type: none"> - określić zadania kierownika zakładu, sali i innych odcinków pracy - określić skutki oddziaływania czynników szkodliwych, niebezpiecznych i uciążliwych na organizm człowieka - scharakteryzować choroby zawodowe występujące w gastronomii 	
II. Planowanie usług gastronomicznych i cateringowych oraz działania marketingowe	1. Oferty usług gastronomicznych i cateringowych	<ul style="list-style-type: none"> - określić pojęcia np.: usługa gastronomiczna, przyjęcie okolicznościowe, kongres, konferencja, raut, catering - wymienić rodzaje usług gastronomicznych - wyjaśnić czym jest catering - wymienić korzyści wynikające ze świadczenia usług cateringowych - wymienić rodzaje usług cateringowych - wymienić wyposażenie do usług cateringowych - wymienić zasady obsługi usług i przyjęć cateringowych - wymienić narzędzia stosowane do analizy rynku usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania ankietowe itd.) 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić usługi świadczone przez gastronomię (podstawowe, towarzyszące, komplementarne fakultatywne), w tym przyjęcia okolicznościowe zasiadane, stojące, mieszane, kongresy, konferencje, rauty itp. - opisać oferty usług gastronomicznych - omówić rodzaje usług cateringowych - dobierać wyposażenie do usług cateringowych - wymienić zasady organizacji usług cateringowych - omówić zasady analizy rynku usług gastronomicznych i cateringowych z uwzględnieniem popytu (np. dane statystyczne, własne badania ankietowe itd.) 	KLASA IV

			<ul style="list-style-type: none"> - wskazać potrzebę analizowania rynku usług gastronomicznych i cateringowych 	
	2.Zasady planowania ofert usługowych i cateringowych.	<ul style="list-style-type: none"> - określić zasady planowania usług gastronomicznych i cateringowych - wskazać zasady diagnozowania potrzeb zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową - dobierać usługę gastronomiczną do potrzeb zleceniodawcy - wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta (np. jego możliwości finansowe, styl życia, modę w gastronomii itd.) 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać usługi gastronomiczne i cateringowe do oferty zakładów i punktów gastronomicznych w zależności od zapotrzebowania rynku uwzględniając segmentację geograficzną, demograficzną, społeczno-ekonomiczno-kulturową, behawioralną gości - opracować ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowaną na klienta (np.: dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne itd.) 	
	3.Promowanie i sprzedaż usług gastronomicznych i cateringowych.	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie promocja usług gastronomicznych i cateringowych - określić funkcje promocji usług gastronomicznych i cateringowych - wymienić działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (np. wizytówka, znak firmowy, reklama, public- relations, promocja sprzedaży itd.) - wymienić metody sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych - omówić sprzedaż osobistą jako podstawowe narzędzie promocji usług gastronomicznych i cateringowych. 	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić koncepcję marketingu usług gastronomicznych - scharakteryzować narzędzia promocji bezpośredniej - określić funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.) - interpretować strategię promocji (push i pull) - określić działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (np. reklama, public-relations, promocja sprzedaży itd.) - dobrać proponowane działania promocyjne do typu klienta - zaplanować działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych(itd. pokazy 	

			<p>kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, bilbordy, ulotki reklamowe, itd.)</p> <ul style="list-style-type: none"> - opisać metody sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych 	
III Charakterystyka usług gastronomicznych	1. Metody i techniki obsługi gości w gastronomii	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić metody i techniki obsługi konsumentów - rozróżniać metody i techniki obsługi konsumentów 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi metodami i technikami - dobierać metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych 	KLASA IV
	2. Systemy obsługi gości w zakładach gastronomicznych	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić systemy obsługi gości (systemy obsługi kelnerskiej gości, systemy samoobsługi) - rozróżniać systemy obsługi gości (systemy obsługi kelnerskiej gości, systemy samoobsługi) 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać system obsługi do świadczonej usługi - oceniać przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii 	
	3. Wyposażenie do obsługi gości w gastronomii.	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić bieliznę stołową - wymienić zastawę stołową - wymienić sztucce podstawowe, specjalne, pomocnicze - wymienić rodzaje tac kelnerskich - wymienić zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej - wymienić zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać bieliznę stołową - rozróżniać zastawę stołową - opisać zastawę stołową - rozróżniać sztucce podstawowe, specjalne, pomocnicze - rozróżniać rodzaje tac kelnerskich i wskazać ich zastosowanie - określić miejsce i sposób przechowywania bielizny i zastawy stołowej - opisać zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej - dobierać opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos 	

	4.Przygotowanie personelu do obsługi gości.	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić techniki przenoszenia tac kelnerskich, - wymienić techniki przenoszenia talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek - rozróżnić techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek - (chwyt górny, chwyt dolny, chwyt płaski, w serwetce kelnerskiej, na tacy kelnerskiej) - scharakteryzować techniki zbierania brudnej zastawy stołowej, szkła, sztućców 	
	5.Rodzaje posiłków.	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić posiłki dnia w kulturze różnych narodów - określić godziny podawania posiłków - wymienić rodzaje śniadań stosowanych w gastronomii hotelowej. 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu - scharakteryzować rodzaje śniadań - scharakteryzować lunch i brunch - ustalić kolejność podawania potraw zestawionych w posiłkach - dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania, obiadu, podwieczorku i kolacji. 	
	6.Napoje zimne i gorące bezalkoholowe	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować napoje zimne bezalkoholowe - klasyfikować napoje gorące - wymienić naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady - określać kolejność podawania napojów zimnych i gorących bezalkoholowych - wymienić dodatki do napojów zimnych i gorących 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać bufet/bar do sporządzania i podawania napojów bezalkoholowych (sprawdzać zaopatrzenie w surowce, gotowość urządzeń, sprzętu oraz zastawy stołowej i serwisowej do sporządzania, nalewania i serwowania napojów bezalkoholowych) - scharakteryzować warunki podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych (temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych) - dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki) 	

			<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować podawanie kawy, herbaty różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków (np. lód, owoce, cukier, śmietanka, mleko itp.), okoliczności i życzeń gości 	
	7.Napoje alkoholowe	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić wódki czyste, gatunkowe, naturalne i aromatyzowane - wymienić wina stołowe, deserowe, specjalne - dobierać naczynia do podawania win, wódek, piwa - wymienić sposoby podawania wina, wódki, piwa 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać wódki czyste, gatunkowe, naturalne i aromatyzowane - rozróżniać wina stołowe, deserowe, specjalne - klasyfikować piwo - rozróżniać rodzaje piwa - opisać sposoby podawania wina, wódki, piwa - dobierać wina, wódki, piwa(np.: jako aperitify, do potraw, deserów, jako digestify, itp.) 	
	8.Napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe zgodnie z zasadami miksologii	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe - umieć opisać wykorzystanie sprzętu barmańskiego (np.: shaker klasyczny, shaker bostoński, szklanica barmańska, łyżeczka barmańska, sitko barmańskie itp.) - wymienić urządzenia niezbędne w obsłudze baru - klasyfikować napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe zgodnie z zasadami miksologii - wymienić techniki sporządzania napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych zgodnie z zasadami miksologii 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe - opisać posługiwanie się urządzeniami barmańskimi (np.: kostkarki, blendera, itp.) - charakteryzować napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe zgodnie z zasadami miksologii 	

	<p>9.Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcie gości (do obsługi indywidualnej)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić zasady nakrywania stołów białą bielizną stołową - wymienić zasady nakrywania zastawą stołową przed przyjęciem gości (nakrycie podstawowe, nakrycie rozszerzone) - wymienić zasady nakrywania stołów do śniadań obiadów, kolacji 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować przygotowanie sal w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości (rozstawienie stołów, zachowanie przejść komunikacyjnych, ustawiania i wykładania zastawy stołowej i serwisowej na stole) - wymienić sprzęt i urządzenia do przygotowania sali konsumenckiej do obsługi indywidualnej 	
	<p>10. Obsługa indywidualna gości / z karty menu</p>	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić czynności związane z przyjmowaniem gości (witać, odnotowywać usługę dla gości hotelowych, zapisywać zamówienie, - przekazywać zamówienie do realizacji) - wymienić czynności obsługi gości przy zastosowaniu różnych metod, technik podawania potraw, napojów i posiłków (np.: ruch prawo i lewostronny, czynności obsługi gości z prawej i z lewej strony, odpowiedni chwyt sztućców serwisowych, itp.) - wymienić zwroty grzecznościowe stosowane podczas obsługi gości 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić zasadę uznania gości - rozpoznawać czynności związane z przyjęciem zamówienia (podać kartę, doradzać przy wyborze potraw, dań, napojów, przyjmować zamówienie) - omówić zasady sprzedaży sugerowanej - omówić zasady Up-sellingu w poszerzaniu zamówienia - określać zasady Cross – hellingu w poszerzaniu zamówienia - określać zasady rozwiązywania sytuacji konfliktowych - określać procedury reklamacji usługi - określać zasady obsługi różnych typów gości - stosować formy grzecznościowe w mowie i piśmie 	
	<p>11. Rodzaje przyjęć okolicznościowych</p>	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać przyjęcia okolicznościowe (np.: na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) - opisywać przyjęcia okolicznościowe (np.: na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać dokumentację niezbędną do realizacji przyjęć okolicznościowych np.: umowa wstępna, harmonogram prac kelnerskich podczas przyjęcia, schematy ustawienia stołów itp - omówić przebieg przyjęcia na stojąco, zasiadanego, mieszanego 	

		<ul style="list-style-type: none"> - dobierać formy, metody i style obsługi przyjęć do rodzaju menu przyjęcia i zachowań gości - wymienić reguły protokołu dyplomatycznego 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować menu na przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe - rozpoznawać przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe itp. po asortymencie serwowanych potraw i napojów, normach ilości i wielkości porcji potraw i napojów w menu - charakteryzować zachowania gości podczas różnych przyjęć okolicznościowych 	
	12.Normy techniczne, technologiczne i osobowe do organizacji przyjęć okolicznościowych, kongresów, konferencji i imprez	<ul style="list-style-type: none"> - określać zależność ilości i wielkości pomieszczeń od rodzaju realizowanej usługi gastronomicznej - stosować normy techniczne / wskaźniki do obliczania powierzchni organizowanych przyjęć okolicznościowych, konferencji, imprez (powierzchni podłoga, przejść, parkietu do tańca, stołów, bufetów itp.) - dobierać bieliznę, urządzenia, zastawę stołową, serwisową i sprzęt do wykonywania usług gastronomicznych na podstawie zamówienia i norm/wskaźników 	<ul style="list-style-type: none"> - obliczać wielkość stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi - obliczać wielkość i ilość obrusów do wielkości stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi - sporządzać listę kontrolną planu(co? kiedy?, kto?) przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy 	
	13.Czynności związane z przygotowaniem i obsługą przyjęć i bankietów	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać bieliznę, zastawę stołową, sprzęt do rodzaju usługi, menu oraz wybranej metody obsługi przyjęcia okolicznościowego - wymienić elementy dekoracji stołów i sal konsumenckich 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić przygotowanie miejsc obsługi przyjęć okolicznościowych (np.: dekoracje stołów, nakrywanie stołów bankietowych zasiadanych, nakrywanie stołów bufetowych, itp.) - omówić zasady obsługi gości przyjęć zasiadanych i organizowanych na stojąco 	

			<ul style="list-style-type: none"> - dobierać metody i techniki do obsługi gości przyjęć zasiadanych, dyplomatycznych - omówić harmonogram obsługi przyjęcia 	
	14.Karta menu –forma prezentacji oferty gastronomicznej	<ul style="list-style-type: none"> - omówić zadania karty menu - rozróżniać rodzaje kart menu - grupować informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi - rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu - podawać kartę menu/napojów gościowi - wyjaśniać pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty menu 	<ul style="list-style-type: none"> - oceniać karty menu i napojów pod względem budowy, klasycznego układu spisu potraw, według zasad kuchni środkowoeuropejskiej i napojów dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości itp. 	
IV.Zasady kalkulacji i rozliczania kosztów usług gastronomicznych i cateringowych	1.Zasady rachunkowości stosowane podczas rozliczania usług gastronomicznych i cateringowych	<ul style="list-style-type: none"> - określać obowiązek podatkowy od towarów i usług (czytać ustawę o podatku od towarów i usług) - rozróżniać stawki podatku VAT stosowane w gastronomii - dobierać dokumenty do finansowego rozliczania usług (paragon, faktura VAT, KW, KP) 	<ul style="list-style-type: none"> - obliczać koszty odstąpienia od umów na realizowaną usługę - wyznaczać terminy rozliczeń w prowadzeniu usług gastronomicznych 	KLASA V
	2.Rozliczenia gotówkowe i bezgotówkowe	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać różne formy rozliczeń i płatności za usługi gastronomiczne (np.: gotówka, karta płatnicza, podatek, czek, voucher itp.) - przyjmować należność gotówkową od konsumenta (przyjmuje pieniądze w płatniku, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę) - przyjmować należność bezgotówkową 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości, zleceniodawcy i możliwości zakładu 	
	3.Kalkulacja ceny jednostkowej potraw, napojów i usług gastronomicznych	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej (np. koszt, koszt jednostkowy, stały, zmienny, cena, kalkulacja, rabat, marża gastronomiczna, itp.) 	<ul style="list-style-type: none"> - określać rolę ceny w marketingu usług gastronomicznych - rozróżniać funkcje ceny w gastronomii (np. informacyjno -bodźcowa, stymulacyjna, redystrybucyjna itp.) 	

		<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów (koszty surowców, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT) 	<ul style="list-style-type: none"> - określać czynniki wpływające na cenę potraw, napojów, usług gastronomicznych i cateringowych (np. sezonowość, dostępność i cenę surowców, półproduktów i towarów handlowych, ceny dystrybucji itp.) 	
	4.Kalkulacja kosztów usługi gastronomicznej	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować koszty usług gastronomicznych (bezpośrednie i pośrednie) - wymienić koszty żywieniowe usług gastronomicznych, w tym cateringowych z uwzględnieniem food cost 	<ul style="list-style-type: none"> - kalkulować koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych z uwzględnieniem food cost - obliczać zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych (przychód, zysk brutto, zysk netto, strata) 	
	5.Programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich, usług gastronomicznych i cateringowych	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych - wymienić programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych - wymienić programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych 	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać programy komputerowe do kalkulacji i wprowadzania zmian menu i cen potraw 	
V.Projektowanie wdrażania systemów zarządzania środowiskowego	1.Systemy zarządzania środowiskowego	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić przepisy i dokumenty dotyczące usług gastronomicznych (ustawy, rozporządzenia, certyfikaty, umowy z odbiorcami odpadów itp.) - identyfikować procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami) 	<ul style="list-style-type: none"> - omówić na czym polega wdrażanie Systemu Zarządzania Środowiskowego (SZŚ) w oparciu o wymagania zawarte w normie ISO - analizować wymagane dokumenty wynikające z normy ISO w celu wdrożenia Systemu Zarządzania Środowiskiem (zakres, cele i zadania SZŚ, obowiązki i odpowiedzialność personelu zakładu, zapisy z monitorowania 	KLASA V

Organizacja produkcji gastronomicznej

Dział programowy.	Tematy jednostek metodycznych.	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji.
		Podstawowe Uczeń potrafi: (oceny 2,3)	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi: (oceny 4,5,6)	Etap realizacji.
I. Składniki odżywcze i energetyczne w żywieniu człowieka.	1. Obliczanie zawartości składników odżywczych i energetycznych w produktach i potrawach.	– obliczać zawartość składników energetycznych w produktach i potrawach na podstawie danych (np. receptura, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej) z wykorzystaniem programów komputerowych	– analizować konsekwencje zdrowotne niedoboru bądź nadmiaru składników energetycznych w diecie człowieka	Klasa IV
		– obliczać zawartość składników odżywczych w produktach i potrawach na podstawie danych (np. receptura, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej) z wykorzystaniem programów komputerowych		
	2. Obliczanie dobowego zapotrzebowania organizmu człowieka na wodę.	– określać dobowe zapotrzebowanie na wodę korzystając z danych tabelarycznych z użyciem komputera	– porównywać zapotrzebowanie na wodę w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej czy temperatury otoczenia	Klasa IV

	3. Obliczanie dobowego zapotrzebowania organizmu człowieka na składniki odżywcze.	<ul style="list-style-type: none"> - obliczać dobowe zapotrzebowanie organizmu człowieka na składniki odżywcze w zależności od wieku, płci, stanu fizjologicznego organizmu, charakteru wykonywanej pracy 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować różnice w dobowym zapotrzebowaniu na podstawowe składniki odżywcze w zależności od płci, wieku, stanu fizjologicznego organizmu, charakteru wykonywanej pracy itp. 	Klasa IV
	4. Obliczanie dobowych wydatków energetycznych człowieka.	<ul style="list-style-type: none"> - wyliczać dobowe wydatki energetyczne człowieka w zależności od różnych kryteriów 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać poziom wydatków energetycznych organizmu w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej, stanu fizjologicznego organizmu 	Klasa IV
II. Planowanie posiłków i receptur gastronomicznych.	1. Sporządzenie receptur na potrawy gastronomiczne z wykorzystaniem profesjonalnych programów komputerowych.	<ul style="list-style-type: none"> - opracować receptury na różne potrawy gastronomiczne stosując programy komputerowe - oceniać opracowane receptury stosując programy komputerowe. 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować zastosowanie receptur do żywienia różnych grup ludności 	Klasa IV
	2. Sporządzanie receptur na napoje zimne i gorące z wykorzystaniem profesjonalnego oprogramowania.	<ul style="list-style-type: none"> - opracować receptury na napoje zimne i gorące korzystając z programów komputerowych - oceniać opracowane receptury korzystając z programów komputerowych 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować zastosowanie receptur do żywienia różnych grup ludności 	Klasa IV
	3. Planowanie posiłków dla określonych grup ludności.	<ul style="list-style-type: none"> - ustalanie liczby posiłków w ciągu dnia - zestawiać potrawy w posiłki zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności uwzględniając ich wiek, stan fizjologiczny organizmu, płeć, charakter wykonywanej pracy itp. korzystając z profesjonalnego oprogramowania komputerowego - opracować posiłki zgodnie z możliwościami finansowymi różnych grup ludności, stosując przykładowe racje żywieniowe 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać zgodność zaplanowanych posiłków z obowiązującymi normami żywienia różnych grup ludności - porównywać zgodność zaplanowanych posiłków z zalecanymi racjami żywieniowymi 	Klasa IV

	4. Obliczanie wartości odżywczej i energetycznej posiłków.	<ul style="list-style-type: none"> - obliczać zawartość składników odżywczych w planowanych posiłkach z wykorzystaniem technik komputerowych - obliczać zawartość składników energetycznych w planowanych posiłkach z wykorzystaniem technik komputerowych 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować posiłki pod kątem ich wartości energetycznej i odżywczej 	Klasa IV
III. Planowanie jadłospisów i ocena ich kosztów.	1. Układanie jadłospisów z wykorzystaniem technik komputerowych.	<ul style="list-style-type: none"> - układać jadłospisy dla różnych grup ludności uwzględniając normy żywieniowe - układać jadłospisy dla zakładów żywienia zamkniętego i otwartego korzystając z oprogramowania komputerowego 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować zgodność jadłospisów do zasad żywienia ludności w zależności od wieku żywionych osób, ich przyzwyczajęń żywieniowych, pór roku, możliwości finansowych itp. - porównywać koszty planowanej produkcji gastronomicznej w zależności od rodzaju użytych surowców 	Klasa IV
	2. Ocena jadłospisów.	<ul style="list-style-type: none"> - oceniać sposób żywienia na podstawie wartości odżywczej posiłków w przykładowych jadłospisach - oceniać sposób żywienia na podstawie wartości energetycznej posiłków w przykładowych jadłospisach - oceniać jadłospisy pod kątem ich zgodności z zalecanymi normami żywieniowymi 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać jadłospisy pod kątem zawartości składników odżywczych, energetycznych 	Klasa IV
	3. Opracowanie zestawienia ilości i kosztów surowców w odniesieniu do danego jadłospisu.	<ul style="list-style-type: none"> - opracować zestawienie surowców w odniesieniu do danego menu korzystając z technik komputerowych - obliczać koszt surowców dla planowanej produkcji gastronomicznej korzystając z profesjonalnego oprogramowania 	<ul style="list-style-type: none"> - analiza opracowanych zestawień surowców pod kątem ich składu oraz jego kosztów z wykorzystaniem technik komputerowych 	Klasa IV
	4. Sporządzanie kalkulacji cen na poszczególne dania.	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać kalkulację cen poszczególnych potraw korzystając z programów komputerowych 	<ul style="list-style-type: none"> - porównywać ceny poszczególnych dań z uwzględnieniem różnych dostawców, cen sezonowych 	Klasa IV, V

	5. Uwzględnianie zamienników surowców podczas planowania kosztów produkcji gastronomicznej.	<ul style="list-style-type: none"> - uwzględniać zamienniki surowcowe podczas planowania jadłospisów 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować zastosowane zamienniki surowcowe pod kątem ich wpływu na cenę wyrobu gastronomicznego 	Klasa V
IV. Planowanie żywienia dietetycznego człowieka.	1. Planowanie jadłospisów dietetycznych dla osób chorych przewlekle i na choroby cywilizacyjne.	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować jadłospisy dla osób chorych przewlekle z wykorzystaniem technik komputerowych - opracować jadłospisy dla osób cierpiących na choroby cywilizacyjne korzystając z programów komputerowych 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować zgodność diet opracowanych dla osób chorych z wymaganiami leczniczymi dla danej jednostki chorobowej 	Klasa IV
	2. Planowanie jadłospisów dla osób stosujących diety alternatywne.	<ul style="list-style-type: none"> - zaplanować jadłospisy dla ludzi stosujących diety alternatywne z wykorzystaniem technik komputerowych 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować skład surowcowy diet alternatywnych 	Klasa IV
	3. Stosowanie zamienników surowców podczas planowania jadłospisów dietetycznych.	<ul style="list-style-type: none"> - stosować zamienniki surowców w trakcie opracowania jadłospisów dietetycznych 	<ul style="list-style-type: none"> - oceniać jadłospisy pod kątem zastosowanych zamienników surowców 	Klasa IV
V. Działalność zakładów gastronomicznych	1. Klasyfikacja placówek i zakładów gastronomicznych	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić placówki gastronomii indywidualnej - wymienić placówki gastronomii systemowej - wymienić placówki gastronomii specjalnej - rozróżnić zakłady gastronomiczne i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać zakłady gastronomiczne żywieniowe, uzupełniające, punkty gastronomiczne (np.: restauracje, kawiarnie, bary, puby, domy weselne itp.) i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych 	Klasa IV
	2. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić pomieszczenia mogące wystąpić w zakładach gastronomicznych - zaplanować przebieg dróg komunikacyjnych w zakładzie gastronomicznym zgodnie z wymogami sanitarno- higienicznymi 	<ul style="list-style-type: none"> - określić znaczenie rozwiązań funkcjonalnych zakładu gastronomicznego dla bezpieczeństwa i jakości produkcji, bezpieczeństwa pracowników i gości - wyznaczyć drogi komunikacyjne w pracy kelnera przy realizacji usługi gastronomicznej 	Klasa IV

	3. Organizacja stanowiska pracy kelnera w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego	<ul style="list-style-type: none"> - określić zasady organizacji stanowisk pracy kelnera zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować stanowiska pracy kelnera do świadczenia usług gastronomicznych zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska (np.: rozdzielni kelnerskiej: polerowanie szkła, polerowanie sztućców, stołu pomocniczego, miejsca przechowywania bielizny stołowej) - stosować zasady bezpiecznego posługiwania się sprzętem i urządzeniami podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera - utrzymywać ład i porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zadań zawodowych kelnera 	Klasa IV
VI. Planowanie oferty usług gastronomicznych i cateringowych oraz działań związanych z ich promocją	1. Oferty usług gastronomicznych i cateringowych	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić usługi świadczone przez gastronomię (podstawowe, towarzyszące, komplementarne fakultatywne), w tym przyjęcia okolicznościowe zasiadane, stojące, mieszane, kongresy, konferencje, rauty itp. - wymienić informacje jakie powinna zawierać oferta gastronomicznych, np.: referencje, elastyczność, zaplecze, usługi dodatkowe 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać informacje jakie powinna zawierać oferta usług gastronomicznych - opisać cechy świadczące o jakości usługi gastronomicznej, np.: dostępności usługi, wiarygodność, bezpieczeństwo, kompetencje personelu - opracować ankietę oceniającą jakość świadczonych usług przez wybrany zakład gastronomiczny 	Klasa IV
	2. Działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie promocja usług gastronomicznych i cateringowych - określić funkcje promocji usług gastronomicznych i cateringowych 	<ul style="list-style-type: none"> - zaplanować działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych (itd. pokazy 	Klasa IV

		<ul style="list-style-type: none"> - wymienić narzędzia związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych (np. wizytówka, znak firmowy, reklama, public- relations, promocja sprzedaży itd.)określić sprzedaż osobistą jako podstawowe narzędzie promocji usług gastronomicznych i cateringowych określić funkcje marki w gastronomii (gwarancyjną, promocyjną itp.) - dobrać działania promocyjne do typu klienta i usług gastronomicznych i cateringowych 	<ul style="list-style-type: none"> kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, bilbordy, ulotki itd.) - dobrać rodzaj promocji do form sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych (np.: sprzedaż sugerowana, sprzedaż osobista, sprzedaż abonamentowa, sprzedaż telefoniczna(teleshoping) - sporządzić plan „życia marki” usług gastronomicznych - wykonać prezentację sprzedaży osobistej usług zgodnie z zasadami promocji 	
	3.Planowanie oferty usług gastronomicznych i cateringowych	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić elementy do opracowania planu ofert na usługi gastronomiczne: sprecyzowanie ofert, miejsce wykonania usługi, określenie celu do osiągnięć 	<ul style="list-style-type: none"> - określić elementy do opracowania planu ofert na usługi gastronomiczne: sprecyzowanie ofert, miejsce wykonania usługi, okreś 	Klasa IV

		<ul style="list-style-type: none"> - ia, ocena rynku, oszacowanie oferty, sposób finansowania, możliwości techniczne kuchni, możliwości techniczne sali - zdiagnozować potrzeby zleceniodawcy na usługę gastronomiczną i cateringową - wybrać ofertę dostosowaną do wymagań i potrzeb klienta (np. jego możliwości finansowe, styl życia, modę w gastronomii itd.) - opracować logo zakładu gastronomicznego 	<ul style="list-style-type: none"> - lenie celu do osiągnięcia, ocena rynku, oszacowanie oferty, sposób finansowania, możliwości techniczne kuchni, możliwości techniczne sali - dobrać usługi gastronomiczne i cateringowe do oferty zakładów i punktów gastronomicznych w zależności od zapotrzebowania rynku uwzględniając segmentację geograficzną, demograficzną, społeczno-ekonomiczno-kulturową, behawioralną gości - przygotować ofertę usług gastronomicznych i cateringowych ukierunkowanej na klienta (np. dania tradycyjne, regionalne, etniczne, ekologiczne itd.) - opracować ofertę usług gastronomicznych w ramach działań marketingowych danego zakładu gastronomicznego - stosować programy komputerowe do planowania usług 	
VII.Wykonywanie czynności związanych z obsługą gości i usług gastronomicznych	1.Metody i techniki obsługi gości w zależności od rodzaju usług gastronomicznych	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać metody i techniki obsługi konsumentów - analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi metodami i technikami 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych - stosować metody obsługi gości w podawaniu potraw, napojów, alkoholi - komunikować się i współpracować w zespole 	Klasa IV
	2.Systemy obsługi gości w zakładach gastronomicznych	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać systemy obsługi gości (systemy obsługi kelnerskiej , systemy samoobsługi) - analizować zalety i wady podawania potraw i posiłków różnymi systemami obsługi gości 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrać system obsługi do świadczonej usługi - wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych systemów obsługi gości 	Klasa IV

		<ul style="list-style-type: none"> - komunikować się i współpracować w zespole 	<ul style="list-style-type: none"> - oceniać przydatność systemów obsługi gości dla gastronomii 	
	3. Wyposażenie do obsługi gości	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać bieliznę stołową - rozróżniać zastawę stołową, np.: ceramiczną, szklaną, niekonwencjonalną, metalową - opisać zastawę stołową - rozróżniać sztuce podstawowe, specjalne, pomocnicze - rozróżniać tace kelnerskie 	<ul style="list-style-type: none"> - zastosować bieliznę stołową do usługi gastronomicznej - zastosować zastawę stołową do usługi gastronomicznej - zastosować sztuce do potrzeb usługi 	Klasa IV
	4. Użytkowanie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej	<ul style="list-style-type: none"> - zastosować w praktyce zasady mycia sprzętu i zastawy stołowej - zastosować w praktyce zasady pielęgnacji i przechowywania różnego rodzaju zastawy i bielizny stołowej - dobierać opakowania do przechowywania i transportu produktów i wyposażenia technicznego na wynos 	<ul style="list-style-type: none"> - kontrolować stan sprzętu wydawanego i zdanego 	Klasa IV
	5. Przygotowanie personelu do obsługi gości	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek - wykorzystać w praktyce tace kelnerskie 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować techniki przenoszenia tac kelnerskich, talerzy, bulionówek, półmisek, szkła, sztućców, filiżanek (np.: chwyt górny, chwyt dolny, chwyt płaski, w serwetce kelnerskiej, na tacy kelnerskiej) - stosować techniki zbierania brudnej zastawy stołowej, szkła, sztućców 	Klasa IV
	6. Rodzaje posiłków	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnić posiłki dnia w kulturze różnych narodów - określić godziny podawania posiłków - rozróżnić rodzaje śniadań, obiadów i kolacji podawanych do stołu 	<ul style="list-style-type: none"> - ustalić kolejność podawania potraw zestawionych w posiłkach obiadowych - dobrać sprzęt, urządzenia i nakrycia do rodzaju śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji 	Klasa IV

		<ul style="list-style-type: none"> - dobrać naczynia, sztucce, sprzęt, urządzenia do nakrycia śniadania bufetowego - 		
	7.Napoje zimne i gorące bezalkoholowe	<ul style="list-style-type: none"> - klasyfikować napoje zimne bezalkoholowe - klasyfikować napoje gorące - przestrzegać warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych (temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych) - dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki) - przygotować naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady - określać kolejność podawania napojów zimnych i gorących, bezalkoholowych - określać dodatki do napojów 	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować bufet/bar do sporządzenia i podawania napojów bezalkoholowych (sprawdzać zaopatrzenie w surowce, gotowość urządzeń, sprzętu oraz zastawy stołowej i serwisowej do sporządzania, nalewania i serwowania napojów bezalkoholowych) - podawać napoje zimne bezalkoholowe niegazowane i gazowane w oryginalnych opakowaniach, w naczyniach porcjowych i wieloporcjowych gościom przy stole (przynosić napój, nakrycia i sprzęt serwisowy na tacy, otwierać, nalewać, ustawić napój na stole) - serwować kawę, herbatę różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków (np. lód, owoce, cukier, śmietanka, mleko itp.), okoliczności i życzeń gości - sprawdzać jakość i estetykę podawanych potraw i napojów 	Klasa IV
	8.Napoje alkoholowe	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać wódki czyste, gatunkowe, naturalne i aromatyzowane - rozróżniać wina stołowe, deserowe, specjalne - rozróżniać piwa - dobierać naczynia do podawania win, wódek, piwa 	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować wina, wódki, piwa do podawania (np.: reguluje temperaturę, dobiera akcesoria do dystrybucji i podawania itp.) - podawać wódki, wina, piwa (np.: otwierać butelki, puszkę, nalewać, przestrzegać wielkości porcji) - dobierać wina, wódki, piwa (np.: jako aperitify, do potraw, deserów, 	Klasa IV

			napojów i jako digestify itp.)	
	9.Napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe zgodnie z zasadami miksologii	<ul style="list-style-type: none"> - planować pracę barmana - organizować stanowisko pracy dla barmana - dobierać sprzęt, narzędzia barmańskie i szkło barowe - obsługiwać urządzenia barmańskie (np.:kostkarkę, blender, itp.) - korzystać ze sprzętu barmańskiego(np.: shaker klasyczny, shaker bostoński, szklanica barmańska, łyżeczka barmańska, sitko barmańskie itp.) 	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać koktajle i napoje mieszane bez dodatku alkoholu zgodnie z zasadami miksologii 	Klasa IV
	10.Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcie gości (do obsługi indywidualnej)	<ul style="list-style-type: none"> - wykorzystywać bieliznę stołową(rozkładać, wymieniać i - składać bieliznę stołową, - formować serwetki dla konsumenta) - nakrywać stoły bielizną i zastawą stołową przed - przyjęciem gości (nakrycie podstawowe, nakrycie rozszerzone) - stosować zasady zestawiania potraw i napojów w posiłki - dekorować stoły i miejsca przeznaczone dla gości - dbać o czystość, porządek i estetykę - dbać o bieliznę, zastawę stołową i serwisową (dokonywać obrotu bielizną stołową, wycierać i polerować zastawę stołową i serwisową) 	<ul style="list-style-type: none"> - oceniać przygotowanie sal w części handlowo-usługowej do przyjęcia gości (rozstawienie stołów, - zajmowanej przez stoły powierzchni podłogi, zachowania przejść komunikacyjnych, ustawiania i - wykładania zastawy stołowej i serwisowej na stole) - nakrywać stoły do śniadań obiadów, kolacji - obsługiwać gości podczas śniadań, obiadów, kolacji - przestrzegać zasad etyczny związanych z ochroną własności intelektualnej i ochroną danych 	Klasa IV
	11.Obługa indywidualna gości / z karty menu	<ul style="list-style-type: none"> - wykonywać czynności związane z przyjmowaniem gości(witać, odnotowywać usługę dla gości hotelowych, 	<ul style="list-style-type: none"> - wykonywać czynności obsługi gości przy stosowaniu różnych metod, technik podawania potraw, napojów i posiłków (np.: ruch prawo i 	Klasa IV

		<ul style="list-style-type: none"> - stosować zasadę uznania gości, pomagać przy - wyborze stolika i zajęciu miejsc) - wykonywać czynności związane z przyjęciem - zamówienia (podawać kartę, - doradzać przy wyborze potraw, dań, napojów, - przyjmować zamówienie) - zapisywać zamówienie - przekazywać zamówienie do realizacji 	<p>lewostronny, czynności obsługi z prawej i z lewej strony, odpowiedni chwyt sztućców serwisowych, itp.)</p> <ul style="list-style-type: none"> - stosować zasady sprzedaży sugerowanej - stosować zasady Up-sellingu w poszerzaniu zamówienia - stosować zasady Cross - sellingu - w poszerzaniu zamówienia - komunikować się z gośćmi na każdym etapie obsługi stosując zwroty grzecznościowe - stosować zasady rozwiązywania sytuacji konfliktowych - stosować zasady reklamacji usługi - stosować zasady obsługi różnych typów gości - stosować zasady kultury osobistej i etyki zawodowej - stosować nowoczesne techniki obsługi konsumenta - współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej - ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania 	
	12.Rodzaje przyjęć okolicznościowych	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać przyjęcia okolicznościowe (np.: na stojąco, zasiadane, mieszane, dyplomatyczne) - opisywać przyjęcia okolicznościowe (np.: na stojąco, zasiadane, mieszane) - rozpoznawać przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe itp. po asortymencie serwowanych potraw i napojów, normach ilości i wielkości porcji potraw i napojów w menu 	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać formy, metody i style obsługi przyjęć do rodzaju menu przyjęcia i zachowań gości - planować menu na przyjęcia okolicznościowe, przerwy kawowe 	Klasa V

		<ul style="list-style-type: none"> - określać zachowania gości podczas różnych przyjęć okolicznościowych 		
	<p>13. Normy techniczne, technologiczne i osobowe do organizacji przyjęć okolicznościowych, kongresów, konferencji i imprez.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać bieliznę, urządzenia, zastawę stołową, serwisową i sprzęt do wykonania usług gastronomicznych na podstawie zamówienia i norm/wskaźników - obliczać wielkość stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi - obliczać wielkość i ilość obrusów do wielkości stołu/stołów w zależności od liczby gości i formy organizacyjnej usługi 	<ul style="list-style-type: none"> - określać zależność ilości i wielkości pomieszczeń od rodzaju realizowanej usługi gastronomicznej - stosować normy techniczne / wskaźniki do obliczania powierzchni organizowanych przyjęć okolicznościowych, konferencji, imprez (powierzchni podłoga, przejść, parkietu do tańca, stołów, bufetów itp.) 	Klasa V
	<p>14. Sporządzanie planu usług gastronomicznych.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - przygotować plan przebiegu przyjęcia do usług gastronomicznych - przygotować plan ustawienia stołów do usługi gastronomicznej - przygotować plan przebiegu nakrywania stołów do usługi gastronomicznej - przygotować plan serwowania potraw do usługi gastronomicznej 	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzać plan inwentarza przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu - sporządzać listę kontrolną planu (co? kiedy?, kto?) przyjętego do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu - rysować schemat ustawienia stołów i dekoracji do realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy (sal bankietowych, lobby, terenów 	Klasa V

			<p>itp.) w odpowiedzi na konkretne zamówienie</p> <ul style="list-style-type: none"> - oznaczać na schemacie urządzenia miejsc realizacji przyjęcia okolicznościowego, konferencji, rautu, imprezy(przebieg dróg komunikacyjnych, rewiry/podział przestrzeni) 	
	15.Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcia, bankiety, rauty	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać bieliznę i zastawę stołową, sprzęt do rodzaju usługi, menu oraz wybranej metody i techniki obsługi przyjęcia okolicznościowego - przygotować miejsca obsługi przyjęć okolicznościowych (np.: dekorować stoły, nakrywać stoły bankietowe, stoły bufetowe, itp.) - dekorować salę stosownie do świadczonej usługi 	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzić harmonogram organizacji przyjęcia cateringowego - sporządzić harmonogram obsługi przyjęcia cateringowego - obliczyć wymiary obrusów na stół bankietowy i podać ich ilość - obliczyć liczbę zastawy stołowej 	Klasa V
	16. Obsługa przyjęć i bankietów.	<ul style="list-style-type: none"> - obsługiwać gości na przyjęciach stojących z wykorzystaniem tac kelnerskich, stołów bufetowych i koktajlowych - dobierać metody i techniki obsługi gości do rodzaju usługi gastronomicznej (rodzaju przyjęcia, asortymentu potraw) 	<ul style="list-style-type: none"> - uwzględniać opinie i pomysły innych członków zespołu przy planowaniu i wykonywaniu zadań zawodowych w gastronomii - dostosować liczbę kelnerów do obsługi gości - sporządzać harmonogram obsługi przyjęć zasiadanych, na stojąco i mieszanych - obsługiwać przyjęcia zasiadane i mieszane stosując różne metody, techniki i systemy obsługi - współpracować w zespole i stosować zasady komunikacji interpersonalnej - ponosić odpowiedzialność za wykonywane zadania 	Klasa V

			<ul style="list-style-type: none"> - kieruje wykonaniem przydzielonych zadań 	
	17.Czynności związane z obsługą usług cateringowych	<ul style="list-style-type: none"> - dobierać wyposażenie do usług cateringowych - obliczyć liczbę stołów na określoną usługę cateringową - dobrać bieliznę stołową na usługę cateringową - dobrać zastawę stołową na usługę cateringową 	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzić harmonogram organizacji przyjęcia cateringowego - sporządzić harmonogram obsługi przyjęcia cateringowego - obliczyć wymiary obrusów na stół bankietowy i podać ich ilość - obliczyć liczbę zastawy stołowej 	Klasa V
	18.Rozwiązania techniczne i organizacyjne wpływające na poprawę warunków i jakość pracy	<ul style="list-style-type: none"> - stosować nowatorskie i innowacyjne rozwiązania techniczne mające na celu poprawę wydajności i jakości pracy 	<ul style="list-style-type: none"> - proponować rozwiązania organizacyjne w celu poprawy warunków i usprawnienia pracy 	Klasa V
	19.Karty menu, napojów, alkoholi	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać rodzaje kart menu - grupować informacje zawarte w karcie menu, napojów i alkoholi - rozróżniać potrawy i napoje zawarte w karcie menu - podawać kartę menu/napojów gościowi, np.: z prawej strony gościa, podawać kartę otwartą, podawać kartę każdemu gościowi - wyjaśniać pochodzenie, skład i metodę sporządzania potrawy na podstawie karty 	<ul style="list-style-type: none"> - analizować i oceniać i karty menu i napojów pod względem budowy: klasycznego układu spisu potraw i napojów według zasad kuchni środkowoeuropejskiej dla gości polskich i zagranicznych, użytego nazewnictwa i słownictwa, zawartych informacji handlowych i żywieniowych dla gości itp. - stworzyć wkładkę do karty menu, np.: dania szefa kuchni, dania sezonowe, dania happy hours - modyfikować karty menu 	Klasa V

VIII.Rozliczanie usług kelnerskich i gastronomicznych	1.Rozliczenie usług gastronomicznych i cateringowych.		<ul style="list-style-type: none"> - obliczać koszty odstępień od umów na realizowaną usługę - wyznaczać terminy rozliczeń w prowadzeniu usług gastronomicznych - odliczyć kwotę pobranej zaliczki - wystawić rachunek za usługę - wystawić fakturę za usługę 	Klasa V
	2.Rozliczenia gotówkowe i bezgotówkowe	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać różne formy rozliczeń i płatności za usługi gastronomiczne (np.: gotówka, karta płatnicza, podarunkowa, czek, voucher itp.) - dobierać sposób i formę rozliczeń do potrzeb gości, zleceniodawcy i możliwości zakładu 	<ul style="list-style-type: none"> - przyjmować należność gotówkową od konsumenta (np.: w obsłudze indywidualnej gościa-przyjmuje pieniądze w płatniku, kończy transakcję na kasie i wydaje resztę) - przyjmować należność bezgotówkową, np.: kartą płatniczą - obsługiwać terminal do kart płatniczych 	Klasa V
	3.Kalkulacja ceny jednostkowej potraw, napojów i usług gastronomicznych	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać pojęcia stosowane w kalkulacji jednostkowej (np. koszt, koszt jednostkowy, stały, zmienny, cena, kalkulacja, rabat, marża gastronomiczna, itp.) - rozróżniać elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów (koszty surowców, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT) 	<ul style="list-style-type: none"> - określać czynniki wpływające na cenę potraw, napojów, usług gastronomicznych i cateringowych (np. sezonowość, dostępność i cenę surowców, półproduktów i towarów handlowych, ceny dystrybucji itp.) - stosować stawki podatku VAT w kalkulowaniu ceny potraw i napojów oraz rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych - stosować metody i techniki obliczania cen, marż potraw i napojów (np.: kalkulacja podziałowa, doliczeniowa, kosztowa, kosztowo-popytowa, popytowo-podażowa, konkurencji, na sukces, food cost) 	Klasa V

	4.Kalkulacja kosztów usługi gastronomicznej i cateringowej.	<ul style="list-style-type: none"> - - klasyfikować koszty usług gastronomicznych (bezpośrednie i pośrednie) - rozróżniać stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych - stosować stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych - sporządzić wstępną kalkulację menu obiadowego 	<ul style="list-style-type: none"> - obliczać zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych (przychód, zysk brutto, zysk netto, strata) - sporządzić wstępną kalkulację kosztów organizowanego przyjęcia okolicznościowego, jako podstawę do zawarcia umowy - kalkulować koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych z uwzględnieniem food cost - stosować programy komputerowe do kalkulacji kosztów usług gastronomicznych 	Klasa V
	5.Programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich, usług gastronomicznych i cateringowych	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżniać elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych - rozróżniać programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych 	<ul style="list-style-type: none"> - stosować programy komputerowe do wprowadzania zmian menu i cen - stosować programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych - stosować programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych - dokonywać dziennego rozliczenia w postaci raportu kasowego 	Klasa V

Promocja usług hotelarskich

Dział programowy	Tematy jednostek modyfikacyjnych	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji.
		Podstawowe Uczeń potrafi: ocena 2,3.	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi: 4,5,6.	Etap realizacji.
I. Podstawowe wiadomości o Marketingu i Rynku	1. Marketing – pojęcie, elementy 2. Rynek i jego elementy (popyt, podaż, cena segmentacja) 3. Otoczenie przedsiębiorstwa i współpraca przedsiębiorstw 4. Strategia ceny	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnić pojęcie marketingu - wymienić funkcje i zadania marketingu - określić elementy makro- i mikro-otoczenia przedsiębiorstwa hotelarskiego - - wymienić i scharakteryzować czynniki kształtujące popyt i podaż - określić rolę ceny w gospodarce rynkowej - określić szanse i zagrożenia płynące dla przedsiębiorstwa hotelarskiego z jego otoczenia scharakteryzować przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży turystycznej - wyjaśnić powiązania między przedsiębiorstwami i instytucjami występującymi w branży turystycznej - wyjaśnić zasady współpracy między podmiotami działającymi w sektorze usług hotelarskich <ul style="list-style-type: none"> - określić wpływ podmiotów kształtujących podaż na działalność przedsiębiorstwa hotelarskiego - dokonać analizy elementów otoczenia konkurencyjnego przedsiębiorstwa hotelarskiego - porównać działania prowadzone przez przedsiębiorstwa konkurencyjne - określić formy współpracy przedsiębiorstw w branży turystycznej - wyjaśnić znaczenie współpracy między podmiotami dla rozwoju branży turystycznej - scharakteryzować typowe obszary współpracy przedsiębiorstw sektora usług hotelarskich 	<ul style="list-style-type: none"> - scharakteryzować rynek, wskazać jego elementy i funkcje - scharakteryzować czynniki wpływające na zmienność popytu na rynku usług hotelarskich <ul style="list-style-type: none"> - ocenić atrakcyjność segmentów rynku usług hotelarskich 	Klasa III

		<ul style="list-style-type: none"> - sklasyfikować segmenty rynku usług hotelarskich na podstawie różnych kryteriów - określić cechy odbiorców usług hotelarskich w poszczególnych segmentach - określić grupy odbiorców usług hotelarskich <ul style="list-style-type: none"> - porównać oferty różnych hoteli - wyjaśnić pojęcie popytu - wyjaśnić pojęcie podaży - wymienić typy zachowań klientów na rynku - wymienić elementy marketingu MIX - scharakteryzować elementy marketingu-mix w usługach hotelarskich 		
II Badania Marketingowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koncepcje zarządzania marketingowego 2. Zakres badań marketingowych 3. Dobór jednostek do badań marketingowych 4. Metody i techniki badań marketingowych 5. Techniki analizy danych 6. Analiza SWOT 	<ul style="list-style-type: none"> -dobrać jednostki do badań marketingowych, - rozróżnić pierwotne i wtórne źródła informacji, - wymienić i opisać podstawowe metody itechniki badań marketingowych, - przeprowadzac podstawowe badania marketingowe, - scharakteryzować analizę SWOT - opisać na czym polega pomiar iskalo-wanie 	<ul style="list-style-type: none"> - stosuje różne metody itechniki badań marketingowych w zależności od celu badania i możliwości badanej jednostki, - przeprowadzać różne badania marketingowe oraz dokonywać ich analizy, - przeprowadzić analizę SWOT dla dowolnego obiektu hotelarskiego orazwła-ściwie zinterpretować wyniki analizy 	Klasa IV
III Promocja i Planowanie Działalności Marketingowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rola promocji w marketingu 2. Narzędzia promocji 3. Plan marketingowy i jego elementy 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić podstawowe zadania promocji, - opisuje narzędzia promocji, - podaje przykłady poszczególnych rodzajów promocji stosowanych w hotelarstwie - zna elementy planu marketinoweo, - tworzy plany marketingowe dla niewielkiego przedsiębiorstwa hotelarskiego, 	<ul style="list-style-type: none"> - dobiera odpowiednie narzędzia promocji w celu zwiększenia popytu - tworzyć plany promocji z uwzględnieniem kosztów 	Klasa IV

	4. Organizacja marketingu w przedsiębiorstwie hotelarskim	- tworzyć plany promocji różnych obiektów hotelarskich,		
IV Mierniki Oceny Działalności Hotelarskiej	1. Ilościowe, jakościowe i wartościowe mierniki oceny 2. Przepisy prawne regulujące działalność marketingową	- rozróżnić rodzaje i źródła informacji marketingowej pozyskiwanej przez przedsiębiorstwo hotelarskie - określić techniki pozyskiwania informacji w obiekcie hotelarskim - wymienić metody badań marketingowych - określić grupy odbiorców usług hotelarskich - podać cel i misję przedsiębiorstwa hotelarskiego - rozróżnić elementy planu marketingowego - określić cele planu marketingowego przedsiębiorstwa hotelarskiego - rozróżnić strategie działania przedsiębiorstw - określić czynniki doboru i realizacji strategii marketingowej - wymienić mierniki ilościowe i jakościowe - podać mierniki wartościowe	-zastosować metody i techniki badań marketingowych w działalności hotelarskiej - dokonać analizy potrzeb i oczekiwań gości hotelowych na podstawie informacji w bazie danych - sporządzić uproszczony plan marketingowy obiektu hotelarskiego - sporządzić kwestionariusz ankiety - zinterpretować mierniki oceny działalności hotelowe	Klasa IV

Planowanie i przygotowanie śniadań

Dział programowy	Tematy jednostek metodycznych	Wymagania programowe		Uwagi o realizacji.
		Podstawowe Uczeń potrafi: (oceny 2,3)	Ponadpodstawowe Uczeń potrafi: (oceny 4,5,6)	Etap realizacji.
I.Zakres usług gastronomicznych w hotelarstwie.	1. Pojęcia i funkcje gastronomii 2. Zakłady gastronomiczne	- wymienić podstawowe pojęcia związane z gastronomią - określa główne funkcje gastronomii,	- wyjaśnić na czym polega odpowiedni dobór świadczonych usług w stosunku do przykładowego zakładu gastronomicznego	Klasa I

	<ol style="list-style-type: none"> 3. Usługi gastronomiczne 4. Rodzaje obsługi w zakładach gastronomicznych 	<ul style="list-style-type: none"> - opisać usługi świadczone przez lokale gastronomiczne - wymienić rodzaje lokali gastronomicznych - wyjaśnić podstawowe terminy związane z gastronomią otwartą i zamkniętą - wymienić i opisać rodzaje obsługi w zakładach gastronomicznych 	<ul style="list-style-type: none"> - dopasować rodzaj obsługi do zakładu gastronomicznego 	
II. Pracownicy gastronomii.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wizerunek zawodu pracownik gastronomii 2. Typy gości w zakładach gastronomicznych 	<ul style="list-style-type: none"> - przedstawić właściwy wizerunek pracownika lokalu w zależności od jego standardu - przestrzega zasad higieny - rozumie zasady etyki zawodowej i kultury osobistej - rozróżnia typy gości w zakładach gastronomicznych 	<ul style="list-style-type: none"> - być wzorem wizerunkowym oraz pod względem kultury osobistej w stosunku do gości podczas praktyk zawodowych, imprez szkolnych i zajęć praktycznych - odpowiednio wpływać na zachowania gości w różnych sytuacjach, które mogą zdarzyć się podczas obsługi 	Klasa I
III. Zasady racjonalnego żywienia.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Składniki pokarmowe 2. Podstawowe zasady zdrowego żywienia 3. Zasady komponowania jadłospisu 4. Rodzaje jadłospisów 5. Charakterystyka produktów śniadaniowych 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić składniki pokarmowe - opisać zasady racjonalnego żywienia - przedstawić zasady komponowania jadłospisów - wymienia podstawowe rodzaje jadłospisów - wymienia podstawowe produkty żywnościowe, które można wykorzystywać do tworzenia potraw śniadaniowych 	<ul style="list-style-type: none"> - komponuje różnego rodzaju jadłospisy zgodnie z zasadami - zna i rozumie znaczenie wartości odżywczej podstawowych produktów i wykorzystuje to w tworzeniu jadłospisów 	Klasa III
IV. Rola, rodzaje i elementy składowe śniadań w obiektach hotelarskich.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rodzaje śniadań 2. Usługa norm – service 3. Sposoby przygotowywania śniadań 4. Zwyczaje żywieniowe w Polsce i na świecie 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić i opisać podstawowe rodzaje śniadań - wymienia charakterystyczne produkty serwowane w różnego rodzaju śniadaniach - przedstawia i opisuje skróty stosowane w obiektach hotelarskich - podać podstawowe formy wydawania śniadań - opisyje na czym polega room service 	<ul style="list-style-type: none"> - wymienia podstawowe wady i zalety poszczególnych form serwowania śniadań - opisać zwyczaje żywieniowe w niektórych krajach na świecie 	Klasa I

V. Podstawowe wyposażenie sprzęt używany w sali konsumenta.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bielizna stołowa 2. Zastawa stołowa 3. Pozostałe wyposażenie restauracji hotelowej 	<p>-wymienić rodzaje stołów stosowanych w gospodarce hotelowej</p> <ul style="list-style-type: none"> - podać kształty i formy ustawiania stołów - rozróżnić rodzaje białizny stołowej i podać jej zastosowanie - wymienić rodzaje sztućców i podać zastosowanie większości z nich - wymienia i rozróżnia podstawowe rodzaje szkła gastronomicznego <p>Podaje główne rodzaje zastawy stołowej i podaje ich zastosowanie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - wymienić i obliczyć powierzchnie stołów dla odpowiedniej ilości osób - zna wymiary głównych elementów białizny stołowej - wymienia i podaje zastosowanie wszystkich sztućców stosowanych w gastronomii hotelowej - podaje większość nazw zastawy stołowej i podaje jej zastosowanie 	Klasa II
VI. Podstawowe techniki obsługi posiłków, przyjmowanie i rozliczanie zamówień.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rodzaje serwisów 2. Przygotowanie stołów i sali restauracyjnej na przyjęcie gości 3. Przyjmowanie zamówień 4. Rozliczenia z gościem i restauracją 	<p>-zna podstawowe rodzaje serwisów i potrafi je scharakteryzować</p> <ul style="list-style-type: none"> - przyjmuje zamówienia i potrafi dokonać rozliczeń z gośćmi i restauracją - zaabonować zamówione produkty - obsługuje kasę fiskalną oraz terminal bonowy - zna pojęcia storno, rachunek otwarty, voucher, czek podróżny 	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje wszystkie znane rodzaje serwisów i podaje ich zastosowanie w gastronomii hotelowej - w profesjonalny sposób dokonuje zamówień i rozliczeń zarówno z gościem restauracji jak i restauracją 	Klasa III
VII. Przygotowanie śniadań – zajęcia praktyczne.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sporządzanie potraw śniadaniowych 2. Sporządzanie potraw śniadaniowych z nabiału 3. Sporządzanie potraw śniadaniowych z użyciem mięsa 4. Sporządzanie potraw 	<ul style="list-style-type: none"> - sprzedaje kilka podstawowych potraw śniadaniowych z każdej grupy produktów - przygotować nakrycia do większości śniadań serwowanych w restauracjach hotelowych - wymienić produkty oraz podać kolejność ułożenia tych produktów na bufecie śniadaniowym - przygotować kilka podstawowych dekoracji stołu na różne rodzaje przyjęcia okolicznościowe - nakryć stół na śniadania oraz przyjęcia organizowane w hotelu 	<ul style="list-style-type: none"> - sporządzić duży ilość potraw śniadaniowych z każdej grupy produktów - przygotować nakrycia do wszystkich śniadań serwowanych w restauracjach hotelowych - perfekcyjne przygotowanie nakrycia do wszystkich serwisów śniadaniowych oraz przyjęć okolicznościowych - 	Klasa II

	śniadaniowych z owoców 5. Sporządzanie potraw śniadaniowych z warzyw 6. Sporządzanie różnego typu śniadań np. kontynentalne, angielskie, room service, itp.			
Uczeń otrzymuje ocenę dobrą, bardzo dobrą lub celującą po opracowaniu wiadomości zarówno podstawowych jak i ponadpodstawowych, rodzaj oceny zależy ponadto od jego podejścia do przedmiotu.				

Opracowała:
 Joanna Draczyńska