

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 cukrzycową | <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 | – wykorzystać z wyprzedzeniem technologie informatyczne | 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, zapałki 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 - dobrać 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 | |

| | | | | |
|--|--|---|---|--|
| | 9.Czynności związane z przygotowaniem sali konsumenckiej na przyjęcie gości (do obsługi indywidualnej) | <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 | |
| | 10. Obsługa indywidualna gości / z karty menu | <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 | |
| | 11. 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, 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, podarunkowa, 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 | 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 | 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 | 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 | 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"> rozdzielić 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 sporządzania 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, puszki, 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 odstąpień 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 | <ul style="list-style-type: none"> -zna podstawowe rodzaje serwisów i potrafi je scharakteryzować - przyjmuje zamówienia i potrafi dokonać rozliczeń z gośćmi i restauracją - zaabonować zamówione produkty - obsługuje kasę fiskalną oraz terminal bonnowy - 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