

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

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

## 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"> <li>- zdefiniować pojęcie żywności</li> <li>- wymieniać zasady racjonalnego żywienia</li> <li>- grupować żywność w zależności od zawartości składników odżywczych</li> <li>- wymienić składniki odżywcze żywności</li> <li>- wyjaśnić pojęcie wartości odżywczej i energetycznej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-rozpoznać żywność w zależności od pochodzenia</li> <li>-wyjaśnić zasady stosowania piramidy żywieniowej</li> <li>-dokonać podziału składników odżywczych żywności</li> <li>-ocenić dobór składników pokarmowych w komponowaniu potraw i napojów</li> </ul>	Klasa IV

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

	5.Równowaga kwasowo-zasadowa w organizmie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zdefiniować produkty kwasowo i zasadowe</li> <li>- scharakteryzować równowagę kwasowo-zasadową w organizmie</li> </ul>	-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"> <li>- wymienić odcinki przewodu pokarmowego</li> <li>- wymienić enzymy trawienne</li> <li>- wyjaśnić działanie enzymów</li> <li>- opisać wchłanianie, przemiany białek oraz procesy wydalania</li> <li>- opisać wchłanianie tłuszczu oraz procesy wydalania</li> <li>- opisać wchłanianie węglowodanów oraz procesy wydalania</li> <li>- wyjaśnić funkcje wody w organizmie człowieka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-wykazać zależności między działaniem enzymów i hormonów a trawieniem</li> <li>-scharakteryzować działanie enzymy trawiennych</li> <li>-scharakteryzować trawienie i wchłanianie białek</li> <li>-scharakteryzować trawienie i wchłanianie węglowodanów</li> <li>-scharakteryzować trawienie i wchłanianie tłuszczów</li> <li>-scharakteryzować zapotrzebowanie organizmu na wodę</li> </ul>	Klasa IV
IV. Wartość odżywcza produktów spożywczych.	1.Wartość odżywcza oraz kaloryczność produktów spożywczych.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnić pojęcie wartości odżywczej produktów spożywczych</li> <li>- obliczyć wartość odżywczą produktów spożywczych i potraw</li> <li>- obliczyć wartość energetyczną produktów, potraw i posiłków</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-obliczyć wartość odżywczą potraw korzystając z programów komputerowych</li> <li>- ocenić na podstawie uzyskanych wyników wartość odżywczą produktów, potraw i posiłków</li> </ul>	Klasa IV
	2.Podział produktów spożywczych na grupy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- podzielić produkty spożywcze na grupy</li> <li>- scharakteryzować wartość odżywczą poszczególnych grup produktów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-zastosować zamienność</li> <li>-produktów spożywczych w grupie i między grupami</li> </ul>	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"> <li>– sklasyfikować żywność funkcjonalną</li> <li>– określić rolę żywności funkcjonalnej w żywieniu człowieka</li> <li>– sklasyfikować żywność wzbogacaną</li> <li>– określić rolę żywności wzbogacanej w żywieniu człowieka</li> <li>– wymienić suplementy diety</li> <li>– określić środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– scharakteryzować żywność funkcjonalną</li> <li>– scharakteryzować żywność wzbogacaną</li> <li>– scharakteryzować suplementy diety</li> <li>– scharakteryzować środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego</li> </ul>	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"> <li>– określić zmiany zachodzące w żywności pod wpływem procesów technologicznych</li> <li>– wyjaśnić wpływ obróbki technologicznej na substancje antyżywniowe</li> </ul>	– 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"> <li>– określić wpływ procesów przetwarzania żywności na zawartość w niej poszczególnych składników odżywczych</li> <li>– zaplanować proces technologiczny sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami bezpieczeństwa higieny pracy i ergonomii</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– rozróżnić metody obróbki wstępnej i właściwej surowców i półproduktów w sporządzaniu potraw i napojów</li> <li>– rozpoznać nowoczesne metody sporządzania potraw i napojów (np. sous-vide itp.)</li> </ul>	Klasa V
	3. Substancje szkodliwe powstające podczas obróbki technologicznej i kulinarnej żywności.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– wymienić zasady prawidłowego prowadzenia procesów technologicznych</li> <li>– wyjaśnić negatywne zmiany chemiczne zachodzące w produktach przy nie zachowaniu reżimu technologicznego (bezpieczeństwo i higiena żywności)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– wyjaśnić wpływ warunków przechowywania żywności na wartość odżywczą wskazać zmiany, jakie mogą zachodzić w surowcach i półproduktach podczas poszczególnych procesów obróbki</li> <li>– wymienić sposoby zapobiegania powstawaniu substancji szkodliwych podczas obróbki technologicznej i kulinarnej żywności</li> </ul>	Klasa V
VII. Zasady układania jadłospisów.	1. Normy żywienia i zalecane racje pokarmowe.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– wyjaśnić pojęcie: normy żywienia</li> <li>– sklasyfikować normy żywienia</li> <li>– wskazać czynniki wpływające na normy spożycia</li> </ul>	– skorzystać z programów komputerowych ustalając normy żywienia dla poszczególnych grup ludności	Klasa V

	2.Zasady planowania jadłospisów.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– wymienić rodzaje jadłospisów</li> <li>– określić zasady układania jadłospisów</li> <li>– zastosować zasady racjonalnego żywienia planując posiłki</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–scharakteryzować rolę posiłków</li> <li>–wskazać rozłożenie energii na posiłki w ciągu dnia</li> <li>–wskazać skutki błędów żywieniowych dla organizmu</li> </ul>	
	3.Zasady układania jadłospisów dla różnych grup ludności.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– zestawić potrawy i napoje w posiłki</li> <li>– skorzystać z tabeli wartości odżywczej przy planowaniu jadłospisów</li> <li>– zastosować zasady racjonalnego żywienia planując posiłki</li> <li>– zaplanować jadłospisy zgodnie z zasadami ich układania</li> <li>– ocenić jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–zastosować w praktyce programy komputerowe do planowania żywienia i obliczania kaloryczności</li> <li>–modyfikować jadłospisy stosując zamienniki produktów</li> </ul>	
VIII. Podstawy dietetyki.	1.Dieta podstawowa. Podział, charakterystyka i zastosowanie diet leczniczych.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– scharakteryzować dietę podstawową stosowaną w lecznictwie</li> <li>– scharakteryzować dietę łatwostrawną</li> <li>– scharakteryzować dietę cukrzycowa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– zaplanować dietę podstawową</li> <li>– zaplanować dietę łatwostrawną</li> <li>– zaplanować dietę cukrzycową</li> </ul>	Klasa V
IX. Prawne i organizacyjne aspekty produkcji gastronomicznej.	1.Normy i zasady planowania żywienia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– stosować zasady dietetyki w żywieniu zbiorowym z wykorzystaniem technologii informatycznej</li> <li>– porównywać jakość opracowanych jadłospisów</li> <li>– dokonywać korekty błędów w opracowanych jadłospisach</li> </ul>	– wykorzystać narzędzia informatyczne do planowania żywienia	Klasa V
	2.Planowanie produkcji potraw i napojów.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– wskazywać możliwość zastąpienia określonego surowca surowcem zastępczym</li> <li>– stosować zamienność surowców</li> <li>– dobierać surowce niezbędne do wykonania potrawy w zależności od odmiany wegetarianizmu i rodzaju diety</li> <li>– śledzić trendy w nowoczesnej produkcji gastronomicznej</li> <li>– zaproponować żywienie zgodne z nowoczesnymi trendami</li> </ul>		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"> <li>- wymienić trendy i zmiany w polskich zwyczajach żywieniowych</li> <li>- scharakteryzować trendy i zwyczaje kulturowe z podziałem na wierzenia religijne i przynależność etniczną.</li> <li>- określić zwyczaje żywieniowe innych narodów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-określić wpływ sposobu żywienia na zdrowie</li> <li>-określić wpływ religii na kulturę żywieniową narodów</li> </ul>	Klasa V
	2.Diety alternatywne i ich wpływ na zdrowie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- podać definicje wegeterianizmu, makrobiotyzy, żywienia alternatywnego</li> <li>- rozróżnić alternatywne sposoby żywienia</li> <li>- wskazać zalety i</li> <li>- wady żywienia alternatywnego</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-określić wartość odżywczą diet wegetariańskich, makrobiotycznych i alternatywnych</li> <li>-analizować wpływ suplementacji na funkcjonowanie organizmu człowieka</li> <li>-układać jadłospisy w diecie wegetariańskiej i makrobiotycznej</li> </ul>	

### ***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"> <li>- wymienić podstawowe pojęcia z zakresu gastronomii i usług gastronomicznych(np. zakład gastronomiczny, placówka gastronomiczna, lokal gastronomiczny, usługa, klient, gość, przyjęcie, catering itd.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określić podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych(np. usługa, klient, gość, przyjęcie, catering itd.)</li> <li>- wyjaśnić podział usług gastronomicznych w Polskiej Kwalifikacji Wyrobów i Usług (PKWiU) do celów podatkowych</li> </ul>	KLASA IV
	2.Klasyfikacja placówek i zakładów gastronomicznych	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić placówki gastronomii indywidualnej</li> <li>- wymienić placówki gastronomii systemowej</li> <li>- wymienić placówki gastronomii specjalnej</li> <li>- wymienić zakłady gastronomiczne i miejsca pracy kelnera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisać miejsca pracy kelnera (np.: restauracje, kawiarnie, bary, puby, domy weselne itp.) i inne miejsca świadczenia usług gastronomicznych i cateringowych</li> </ul>	



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

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

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

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

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

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

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

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



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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać elementy ceny gastronomicznej potraw i napojów (koszty surowców, półproduktów i towarów handlowych, marża gastronomiczna, podatek VAT)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określać czynniki wpływające na cenę potraw, napojów, usług gastronomicznych i cateringowych (np. sezonowość, dostępność i cenę surowców, półproduktów i towarów handlowych, ceny dystrybucji itp.)</li> </ul>	
	4.Kalkulacja kosztów usługi gastronomicznej	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować koszty usług gastronomicznych (bezpośrednie i pośrednie)</li> <li>- wymienić koszty żywieniowe usług gastronomicznych, w tym cateringowych z uwzględnieniem food cost</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kalkulować koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych z uwzględnieniem food cost</li> <li>- obliczać zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych (przychód, zysk brutto, zysk netto, strata)</li> </ul>	
	5.Programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich, usług gastronomicznych i cateringowych	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych</li> <li>- wymienić programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych</li> <li>- wymienić programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać programy komputerowe do kalkulacji i wprowadzania zmian menu i cen potraw</li> </ul>	
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać programy komputerowe do planowania usług gastronomicznych</li> </ul>	
V.Projektowanie wdrażania systemów zarządzania środowiskowego	1.Systemy zarządzania środowiskowego	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić przepisy i dokumenty dotyczące usług gastronomicznych (ustawy, rozporządzenia, certyfikaty, umowy z odbiorcami odpadów itp.)</li> <li>- identyfikować procesy, wyroby i usługi wywierające wpływ na środowisko (emisja do środowiska, gospodarka wodno-ściekowa, zarządzanie odpadami)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omówić na czym polega wdrażanie Systemu Zarządzania Środowiskowego (SZŚ) w oparciu o wymagania zawarte w normie ISO</li> <li>- 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</li> </ul>	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"> <li>- obliczać dobowe zapotrzebowanie organizmu człowieka na składniki odżywcze w zależności od wieku, płci, stanu fizjologicznego organizmu, charakteru wykonywanej pracy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analizować różnice w dobowym zapotrzebowaniu na podstawowe składniki odżywcze w zależności od płci, wieku, stanu fizjologicznego organizmu, charakteru wykonywanej pracy itp.</li> </ul>	Klasa IV
	4. Obliczanie dobowych wydatków energetycznych człowieka.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyliczać dobowe wydatki energetyczne człowieka w zależności od różnych kryteriów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- porównywać poziom wydatków energetycznych organizmu w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej, stanu fizjologicznego organizmu</li> </ul>	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"> <li>- opracować receptury na różne potrawy gastronomiczne stosując programy komputerowe</li> <li>- oceniać opracowane receptury stosując programy komputerowe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analizować zastosowanie receptur do żywienia różnych grup ludności</li> </ul>	Klasa IV
	2. Sporządzanie receptur na napoje zimne i gorące z wykorzystaniem profesjonalnego oprogramowania.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opracować receptury na napoje zimne i gorące korzystając z programów komputerowych</li> <li>- oceniać opracowane receptury korzystając z programów komputerowych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analizować zastosowanie receptur do żywienia różnych grup ludności</li> </ul>	Klasa IV
	3. Planowanie posiłków dla określonych grup ludności.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ustalanie liczby posiłków w ciągu dnia</li> <li>- 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</li> <li>- opracować posiłki zgodnie z możliwościami finansowymi różnych grup ludności, stosując przykładowe racje żywieniowe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- porównywać zgodność zaplanowanych posiłków z obowiązującymi normami żywienia różnych grup ludności</li> <li>- porównywać zgodność zaplanowanych posiłków z zalecanymi racjami żywieniowymi</li> </ul>	Klasa IV

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

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

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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.)</li> <li>- dobrać działania promocyjne do typu klienta i usług gastronomicznych i cateringowych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, billboardy, ulotki itd.)</li> <li>- dobrać rodzaj promocji do form sprzedaży usług gastronomicznych i cateringowych (np.: sprzedaż sugerowana, sprzedaż osobista, sprzedaż abonamentowa, sprzedaż telefoniczna(teleshoping)</li> <li>- sporządzić plan „życia marki” usług gastronomicznych</li> <li>- wykonać prezentację sprzedaży osobistej usług zgodnie z zasadami promocji</li> </ul>	
	3.Planowanie oferty usług gastronomicznych i cateringowych	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić elementy do opracowania planu ofert na usługi gastronomiczne: sprecyzowanie ofert, miejsce wykonania usługi, określenie celu do osiągnięć</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- określić elementy do opracowania planu ofert na usługi gastronomiczne: sprecyzowanie ofert, miejsce wykonania usługi, okreś</li> </ul>	Klasa IV



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

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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrać naczynia, sztucce, sprzęt, urządzenia do nakrycia śniadania bufetowego</li> <li>-</li> </ul>		
	7.Napoje zimne i gorące bezalkoholowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- klasyfikować napoje zimne bezalkoholowe</li> <li>- klasyfikować napoje gorące</li> <li>- przestrzegać warunków podawania napojów bezalkoholowych zimnych niegazowanych i gazowanych (temperatury podania, doboru naczyń, dekoracji, dodatków komplementarnych)</li> <li>- dobierać warunki parzenia kawy, herbaty, czekolady (jakość wody, temperaturę, czas, technikę parzenia i dodatki)</li> <li>- przygotować naczynia, sprzęt, nakrycia stołowe do parzenia i podawania kawy, herbaty, czekolady</li> <li>- określać kolejność podawania napojów zimnych i gorących, bezalkoholowych</li> <li>- określać dodatki do napojów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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)</li> <li>- 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)</li> <li>- serwować kawę, herbatę różnymi metodami, technikami z zastosowaniem różnych dodatków (np. lód, owoce, cukier, śmietanka, mleko itp.), okoliczności i życzeń gości</li> <li>- sprawdzać jakość i estetykę podawanych potraw i napojów</li> </ul>	Klasa IV
	8.Napoje alkoholowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać wódki czyste, gatunkowe, naturalne i aromatyzowane</li> <li>- rozróżniać wina stołowe, deserowe, specjalne</li> <li>- rozróżniać piwa</li> <li>- dobierać naczynia do podawania win, wódek, piwa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotować wina, wódki, piwa do podawania (np.: reguluje temperaturę, dobiera akcesoria do dystrybucji i podawania itp.)</li> <li>- podawać wódki, wina, piwa (np.: otwierać butelki, puszkę, nalewać, przestrzegać wielkości porcji)</li> <li>- dobierać wina, wódki, piwa (np.: jako aperitify, do potraw, deserów,</li> </ul>	Klasa IV

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

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

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

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

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



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

	4.Kalkulacja kosztów usługi gastronomicznej i cateringowej.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- - klasyfikować koszty usług gastronomicznych (bezpośrednie i pośrednie)</li> <li>- rozróżniać stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych</li> <li>- stosować stawki podatku VAT w rozliczaniu usług gastronomicznych i cateringowych</li> <li>- sporządzić wstępną kalkulację menu obiadowego</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- obliczać zyskowność i rentowność sprzedaży usług gastronomicznych (przychód, zysk brutto, zysk netto, strata)</li> <li>- sporządzić wstępną kalkulację kosztów organizowanego przyjęcia okolicznościowego, jako podstawę do zawarcia umowy</li> <li>- kalkulować koszty żywieniowe usług gastronomicznych w tym cateringowych z uwzględnieniem food cost</li> <li>- stosować programy komputerowe do kalkulacji kosztów usług gastronomicznych</li> </ul>	Klasa V
	5.Programy komputerowe wspomagające rozliczanie usług kelnerskich, usług gastronomicznych i cateringowych	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżniać elektroniczne urządzenia rejestrujące i kasy kelnerskie stosowane w zakładach gastronomicznych</li> <li>- rozróżniać programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stosować programy komputerowe do wprowadzania zmian menu i cen</li> <li>- stosować programy komputerowe wspomagające kalkulację cen potraw, napojów i usług gastronomicznych</li> <li>- stosować programy komputerowe w rozliczaniu usług kelnerskich, gastronomicznych i cateringowych</li> <li>- dokonywać dziennego rozliczenia w postaci raportu kasowego</li> </ul>	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"> <li>- wyjaśnić pojęcie marketingu - wymienić funkcje i zadania marketingu - określić elementy makro- i mikro-otoczenia przedsiębiorstwa hotelarskiego</li> <li>- - wymienić i scharakteryzować czynniki kształtujące popyt i podaż</li> <li>- określić rolę ceny w gospodarce rynkowej</li> <li>- określić szanse i zagrożenia płynące dla przedsiębiorstwa hotelarskiego z jego otoczenia scharakteryzować przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży turystycznej</li> <li>- wyjaśnić powiązania między przedsiębiorstwami i instytucjami występującymi w branży turystycznej</li> <li>- wyjaśnić zasady współpracy między podmiotami działającymi w sektorze usług hotelarskich               <ul style="list-style-type: none"> <li>- określić wpływ podmiotów kształtujących podaż na działalność przedsiębiorstwa hotelarskiego</li> </ul> </li> <li>- dokonać analizy elementów otoczenia konkurencyjnego przedsiębiorstwa hotelarskiego</li> <li>- porównać działania prowadzone przez przedsiębiorstwa konkurencyjne</li> <li>- określić formy współpracy przedsiębiorstw w branży turystycznej</li> <li>- wyjaśnić znaczenie współpracy między podmiotami dla rozwoju branży turystycznej</li> <li>- scharakteryzować typowe obszary współpracy przedsiębiorstw sektora usług hotelarskich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- scharakteryzować rynek, wskazać jego elementy i funkcje - scharakteryzować czynniki wpływające na zmienność popytu na rynku usług hotelarskich               <ul style="list-style-type: none"> <li>- ocenić atrakcyjność segmentów rynku usług hotelarskich</li> </ul> </li> </ul>	Klasa III

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- sklasyfikować segmenty rynku usług hotelarskich na podstawie różnych kryteriów</li> <li>- określić cechy odbiorców usług hotelarskich w poszczególnych segmentach - określić grupy odbiorców usług hotelarskich <ul style="list-style-type: none"> <li>- porównać oferty różnych hoteli - wyjaśnić pojęcie popytu - wyjaśnić pojęcie podaży</li> <li>- wymienić typy zachowań klientów na rynku</li> <li>- wymienić elementy marketingu MIX - scharakteryzować elementy marketingu-mix w usługach hotelarskich</li> </ul> </li> </ul>		
II Badania Marketingowe	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Koncepcje zarządzania marketingowego</li> <li>2. Zakres badań marketingowych</li> <li>3. Dobór jednostek do badań marketingowych</li> <li>4. Metody i techniki badań marketingowych</li> <li>5. Techniki analizy danych</li> <li>6. Analiza SWOT</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-dobrać jednostki do badań marketingowych,</li> <li>- rozróżnić pierwotne i wtórne źródła informacji,</li> <li>- wymienić i opisać podstawowe metody itechniki badań marketingowych,</li> <li>- przeprowadzac podstawowe badania marketingowe,</li> <li>- scharakteryzować analizę SWOT</li> <li>- opisać na czym polega pomiar iskalowanie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stosuje różne metody itechniki badań marketingowych w zależności od celu badania i możliwości badanej jednostki,</li> <li>- przeprowadzać różne badania marketingowe oraz dokonywać ich analizy,</li> <li>- przeprowadzić analizę SWOT dla dowolnego obiektu hotelarskiego orazwłaściwie zinterpretować wyniki analizy</li> </ul>	Klasa IV
III Promocja i Planowanie Działalności Marketingowe	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rola promocji w marketingu</li> <li>2. Narzędzia promocji</li> <li>3. Plan marketingowy i jego elementy</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić podstawowe zadania promocji,</li> <li>- opisuje narzędzia promocji,</li> <li>- podaje przykłady poszczególnych rodzajów promocji stosowanych w hotelarstwie</li> <li>- zna elementy planu marketinoweo,</li> <li>- tworzy plany marketingowe dla niewielkiego przedsiębiorstwa hotelarskiego,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobiera odpowiednie narzędzia promocji w celu zwiększenia popytu</li> <li>- tworzyć plany promocji z uwzględnieniem kosztów</li> </ul>	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"> <li>3. Usługi gastronomiczne</li> <li>4. Rodzaje obsługi w zakładach gastronomicznych</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- opisać usługi świadczone przez lokale gastronomiczne</li> <li>- wymienić rodzaje lokali gastronomicznych</li> <li>- wyjaśnić podstawowe terminy związane z gastronomią otwartą i zamkniętą</li> <li>- wymienić i opisać rodzaje obsługi w zakładach gastronomicznych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dopasować rodzaj obsługi do zakładu gastronomicznego</li> </ul>	
II. Pracownicy gastronomii.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wizerunek zawodu pracownik gastronomii</li> <li>2. Typy gości w zakładach gastronomicznych</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przedstawić właściwy wizerunek pracownika lokalu w zależności od jego standardu</li> <li>- przestrzega zasad higieny</li> <li>- rozumie zasady etyki zawodowej i kultury osobistej</li> <li>- rozróżnia typy gości w zakładach gastronomicznych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- być wzorem wizerunkowym oraz pod względem kultury osobistej w stosunku do gości podczas praktyk zawodowych, imprez szkolnych i zajęć praktycznych</li> <li>- odpowiednio wpływać na zachowania gości w różnych sytuacjach, które mogą zdarzyć się podczas obsługi</li> </ul>	Klasa I
III. Zasady racjonalnego żywienia.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Składniki pokarmowe</li> <li>2. Podstawowe zasady zdrowego żywienia</li> <li>3. Zasady komponowania jadłospisu</li> <li>4. Rodzaje jadłospisów</li> <li>5. Charakterystyka produktów śniadaniowych</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić składniki pokarmowe</li> <li>- opisać zasady racjonalnego żywienia</li> <li>- przedstawić zasady komponowania jadłospisów</li> <li>- wymienia podstawowe rodzaje jadłospisów</li> <li>- wymienia podstawowe produkty żywnościowe, które można wykorzystywać do tworzenia potraw śniadaniowych</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- komponuje różnego rodzaju jadłospisy zgodnie z zasadami</li> <li>- zna i rozumie znaczenie wartości odżywczej podstawowych produktów i wykorzystuje to w tworzeniu jadłospisów</li> </ul>	Klasa III
IV. Rola, rodzaje i elementy składowe śniadań w obiektach hotelarskich.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rodzaje śniadań</li> <li>2. Usługa norm – service</li> <li>3. Sposoby przygotowywania śniadań</li> <li>4. Zwyczaje żywieniowe w Polsce i na świecie</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienić i opisać podstawowe rodzaje śniadań</li> <li>- wymienia charakterystyczne produkty serwowane w różnego rodzaju śniadaniach</li> <li>- przedstawia i opisuje skróty stosowane w obiektach hotelarskich</li> <li>- podać podstawowe formy wydawania śniadań</li> <li>- opisyje na czym polega room service</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wymienia podstawowe wady i zalety poszczególnych form serwowania śniadań</li> <li>- opisać zwyczaje żywieniowe w niektórych krajach na świecie</li> </ul>	Klasa I

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